



®

Rapport d'activité RSE 2023



01

Les vergers Boiron

- Chiffres clés
- L'excellence fruit
- Modèle d'affaires

[p.3](#)
[p.4](#)
[p.5](#)

02

Société à Mission

- Notre Raison d'Être

[p.7](#)

03

Notre stratégie RSE
« Care for the Future »

[p.8](#)

04

Pilier 1 :
Construisons des filières fruits
durables et résilientes

[p.9](#)

05

Pilier 2 :
Participons à la sobriété carbone
et à l'usage conscient des
ressources

[p.24](#)

06

Pilier 3 :
Inspirons une gastronomie fruitée
et engagée

[p.43](#)

07

Pilier 4 :
Fédérons un écosystème éveillé
et inspirant

[p.57](#)

Chiffres clés 2023

1942

année de création de la société Boiron Frères

220

salariés

120 M€

de chiffre d'affaires dont 80 % d'export

+ 18 000

tonnes de purées vendues par an

131

références de produits

60

saveurs

Engageons-nous pour un monde fertile



« Depuis plus de 80 ans, Les vergers Boiron œuvrent pour une gastronomie fruitée. Ces dernières années, le monde change, empli de bouleversements et nous le ressentons au quotidien. Conscients de notre impact et du rôle que nous avons à jouer, accélérer une démarche de réduction d'impact et structurer une feuille de route ambitieuse est primordial. Aujourd'hui, nous sommes donc fiers de vous présenter la première édition du rapport RSE des vergers Boiron.

Chez Les vergers Boiron, nous sommes animés par la volonté de passer de la raison d'être à la raison d'agir. C'est pourquoi nous avons développé un programme RSE solide, mobilisant toutes nos parties prenantes autour de quatre piliers fondamentaux. Ce programme, reflet de nos valeurs familiales et de notre ambition de pérennité, mobilise avec passion tous nos collaborateurs.



Conscients que la route est encore longue, nous sommes déterminés à agir ensemble, pour aujourd'hui et pour les générations futures. Créons du lien, protégeons le vivant, œuvrons pour une gastronomie fruitée et engagée.

Cultivons l'excellence fruit. »

Grégory WATINE
Directeur Général

Cultivons l'excellence fruit



Notre identité

L'HÉRITAGE

- Entreprise **familiale** française depuis **3 générations**
- Marque **éponyme**
- **80 ans de passion pour l'excellence fruit**
- **Référente** indiscutée du marché de la **purée de fruit**
- Forte **présence à l'international**
- Entreprise **incarnée**
- **Valeurs** : respect, progrès et esprit d'équipe

LE MÉTIER

Créer des **solutions fruits d'excellence, à qualité constante et au plus proche du fruit frais** pour inspirer les artisans du goût du monde entier

LA CULTURE

- Entreprise qui **encourage la création de liens, qui entretient et nourrit la convivialité** (gourmandise, partage, plaisir de se retrouver)
- **Des produits hauts de gamme**
- Une entreprise **accessible, empreinte d'humilité**
- **Des valeurs humaines** : simplicité, convivialité, proximité, engagement, esprit d'entreprendre
- **Une ingéniosité** au service des artisans du goût
- Une profonde **bienveillance** pour les écosystèmes qu'elle explore
- **La conscience active et responsable pour parer aux enjeux de demain**

L'ANCRAGE

L'**expertise fruit**, du verger à l'assiette, une quête constante de qualité et d'ingéniosité

Le goût du **bon, du bien et du beau** à chaque étape

LA DIFFÉRENCE

Richesse de gamme +60 saveurs de purées de fruits haut de gamme

Approche collaborative à long terme au travers de véritables partenariats humains

La Fruitologie® pour inspirer la profession : création d'une **science polysensorielle** boosteuse de créativité au sein de la catégorie

Art de l'assemblage

Sourcing d'excellence : Le meilleur du fruit, où qu'il se trouve

NOS PARTENAIRES

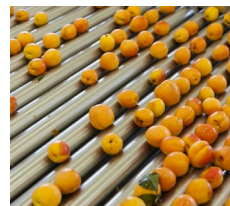
- **Clients distributeurs**
- **Clients utilisateurs** : pâtisseries : boutiques de pâtisserie et hôtellerie / restaurateurs / bartenders / semi-industriels
- **Prescripteurs** : journalistes, relais d'opinion
- **Ecoles et jeunes talents**
- **Ambassadeurs** : artisans du goût internationaux / chefs à demeure
- **Fournisseurs** : producteurs, coopératives, industriels

Nos savoir faire



1. SÉLECTIONNER

- Sélectionner des meilleures variétés de fruits à parfaite maturité sur les meilleurs terroirs, dans le monde entier.
- Contrôle de la qualité des fruits
- Respect des écosystèmes locaux, environnementaux et humains



2. ASSEMBLER

- L'Art de l'assemblage : association des lots, des variétés de fruits, de récoltes d'origines distinctes permettant de garantir une qualité constante et de révéler les saveurs.



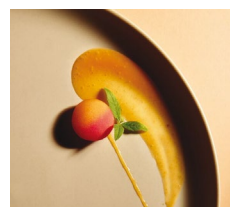
3. TRANSFORMER

- Pasteurisation dans le respect le plus pur des qualités organoleptiques du fruit et de l'intensité des saveurs.
- Préservation garantie par nos technologies de pointe en surgélation ou en aseptique.
- Sécurité alimentaire comme prérequis (certification FSCC22000)



4. SERVIR

- Mettre à la disposition des chefs du monde entier des solutions fruits d'excellence grâce à un circuit de distribution performant organisé et maîtrisé



5. INSPIRER

- La volonté de faire plaisir
- Fierté humble d'être acteur des métiers de goût et de transmettre nos savoir-faire
- Le goût du bon, des autres et de la nature qui nous relie.

Notre modèle d'affaires



Planète

Climat, eau, sol sur l'ensemble des surfaces utilisées pour la culture des fruits

Services écosystémiques rendus par la biodiversité

Eau et énergie utilisées dans nos processus de fabrication

Empreinte carbone de notre activité

Des femmes et des hommes

220 collaborateurs dont :

- 1 chef ambassadeur monde
- 7 chefs pâtisseries intégrés à l'entreprise
- 4 conseillers techniques et chefs partenaires

Savoir-faire

1. Sourcer
2. Assembler
3. Transformer
4. Servir
5. Inspirer

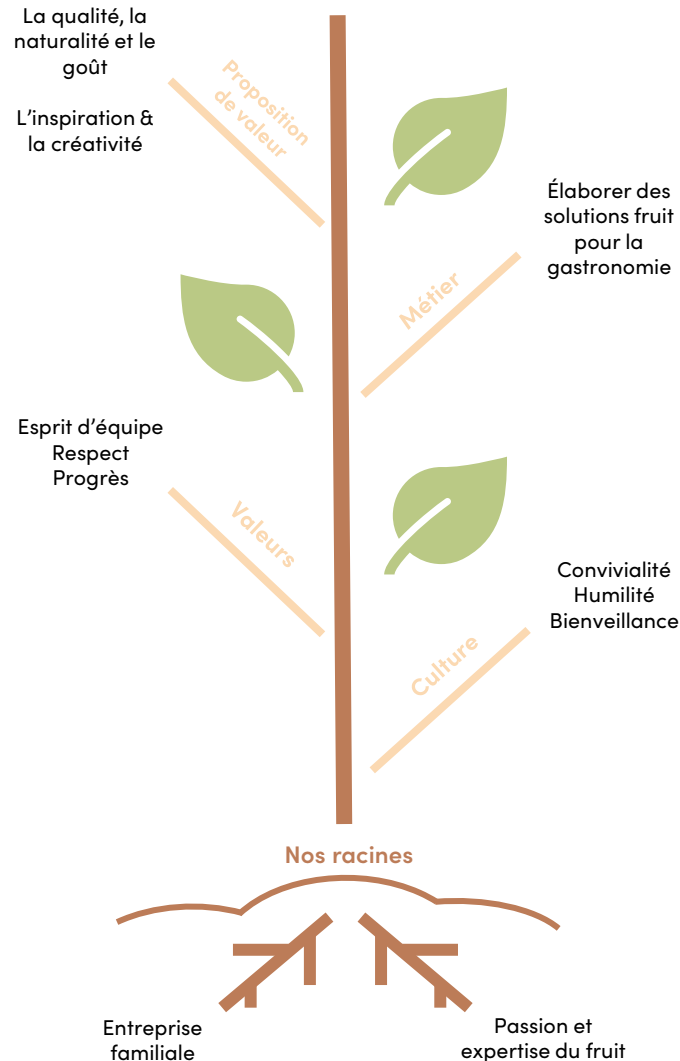
Outils

- 1 site de production dans la Drôme
- 1 filiale US
- 1 filiale UK
- 1 bureau de représentation à Hong Kong

Capital financier

100 % d'actionariat familial

« Œuvrer pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant »



Planète

Stratégie climat déployée à l'appui de la méthodologie ACT de l'ADEME

Plans de sobriété énergétique et hydrique :
- 27 % d'eau en 2023 vs 2021
- 22 % de gaz en 2023 vs 2021

90% de nos déchets valorisés

Les femmes et les hommes Collaborateurs

Confiance et fierté : 83% des collaborateurs fiers de travailler chez Boiron Frères (source : Résultats GPTW 2023)
Sensibilisation des nouveaux collaborateurs aux enjeux RSE
Cadre de travail épanouissant et sécurisé
Développement des compétences

Producteurs

Visibilité et pérennité : 80 % de nos fournisseurs sous contrat depuis plus de 10 ans
Des relations saines et équilibrées
Accompagnement vers des pratiques agroécologiques

Clients

Diversité des saveurs proposées en surgelé et en ambient et adaptées aux spécificités de chaque marché (60 saveurs, 131 références produits)
Des solutions accessibles dans près de 80 pays

Rentabilité

CA 2023 : 120 M€

Les vergers Boiron, une entreprise à mission

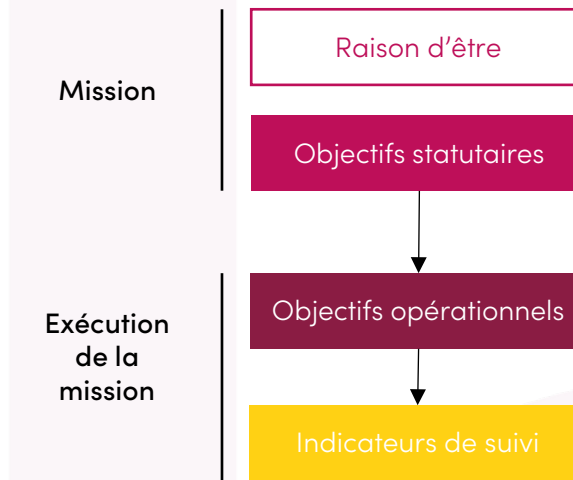


Depuis le 15 décembre 2023, la société Boiron Frères est officiellement une Entreprise à mission.

Qu'est-ce qu'une Société à mission ? Une société à mission, telle qu'elle est définie dans la loi PACTE adoptée en mai 2019, représente un modèle d'entreprise qui vise à mobiliser le pouvoir de transformation des entreprises pour résoudre les défis sociaux et environnementaux du XXI^e siècle. Ce modèle permet à l'entreprise de définir sa propre raison d'être et d'y intégrer des objectifs contributifs aux enjeux sociaux et environnementaux qu'elle souhaite adresser dans le cadre de son activité.

L'inscription officielle de la mission dans les statuts vise à aligner les dirigeants, les employés et les actionnaires sur l'intégration d'objectifs sociaux et environnementaux au cœur du modèle d'affaires. La mission se compose d'une raison d'être, définissant l'identité de l'entreprise, son utilité dans la société et le futur qu'elle aspire à construire, d'objectifs sociaux et environnementaux associés, et d'une gouvernance protectrice de la mission.

Déclinaison opérationnelle de la Mission :



Les objectifs statutaires représentent les leviers essentiels pour accomplir notre raison d'être, et doivent adresser les enjeux sociaux/ environnementaux spécifiques à l'entreprise.

Évaluation de la mission : un double contrôle

Comité de Mission

Le comité de mission est créé et dédié au suivi de la réalisation de la mission. Il est constitué de parties intéressées internes et externes (fournisseurs, chercheurs, industriels, clients, partenaires, etc.). Ce comité se réunit entre 2 et 3 fois par an.

Les parties intéressées ou parties prenantes sont tous les acteurs dont les intérêts seront affectés par les activités de l'entreprise.

Organisme Tiers Indépendant (OTI)

L'OTI vérifie l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux 18 mois après changement des statuts (1^{er} contrôle) puis tous les 24 mois. L'avis est publié sur le site de la société.

En cas de non-respect des dispositions ci-dessus ou si l'avis de l'OTI conclut que les objectifs ne sont respectés, le statut de société à mission peut être révoqué.

Le saviez-vous ?

Au 9 août 2023, 1 238 sociétés employant 660 000 salariés avaient fait le choix de devenir une société à mission





Nous œuvrons pour une
gastronomie fruitée, créatrice de
liens et qui prend soin du Vivant



« Nous œuvrons pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant », telle est la raison d'être qui nous anime et nous guide au quotidien. Elle montre la fierté que nous avons à bien faire notre métier, tant pour les artisans du goût, que pour nos partenaires et notre planète ».

Alain BOIRON
Président



Nous œuvrons

Traduit l'idée du chemin à parcourir, de la contribution, du travail associé, l'engagement, ainsi que la notion d'ouvrage de l'artisan.



Gastronomie

Décrit notre univers et notre patrimoine, ce qu'il comprend, notre positionnement et où se porte notre inspiration.



Fruitée

Positionnement revendiqué sur le fruit comme source d'inspiration.



Créatrice de liens

Porte l'idée de convivialité, de relier, coopérer, de tisser des liens de l'amont à l'aval de la filière.



Qui prend soin

Aligné avec notre valeur de Respect, servir, s'acquitter de certains devoirs envers le vivant, et agir en responsabilité.



Du Vivant

L'ensemble des êtres humains et non humains, la vie au sens large, la Nature, la Biosphère.

Notre démarche RSE



« En 2021, sous l'impulsion de la Convention des Entreprises pour le Climat à laquelle nous avons participé, nous avons décidé de structurer une stratégie RSE qui adresse nos principaux enjeux sociaux et environnementaux.

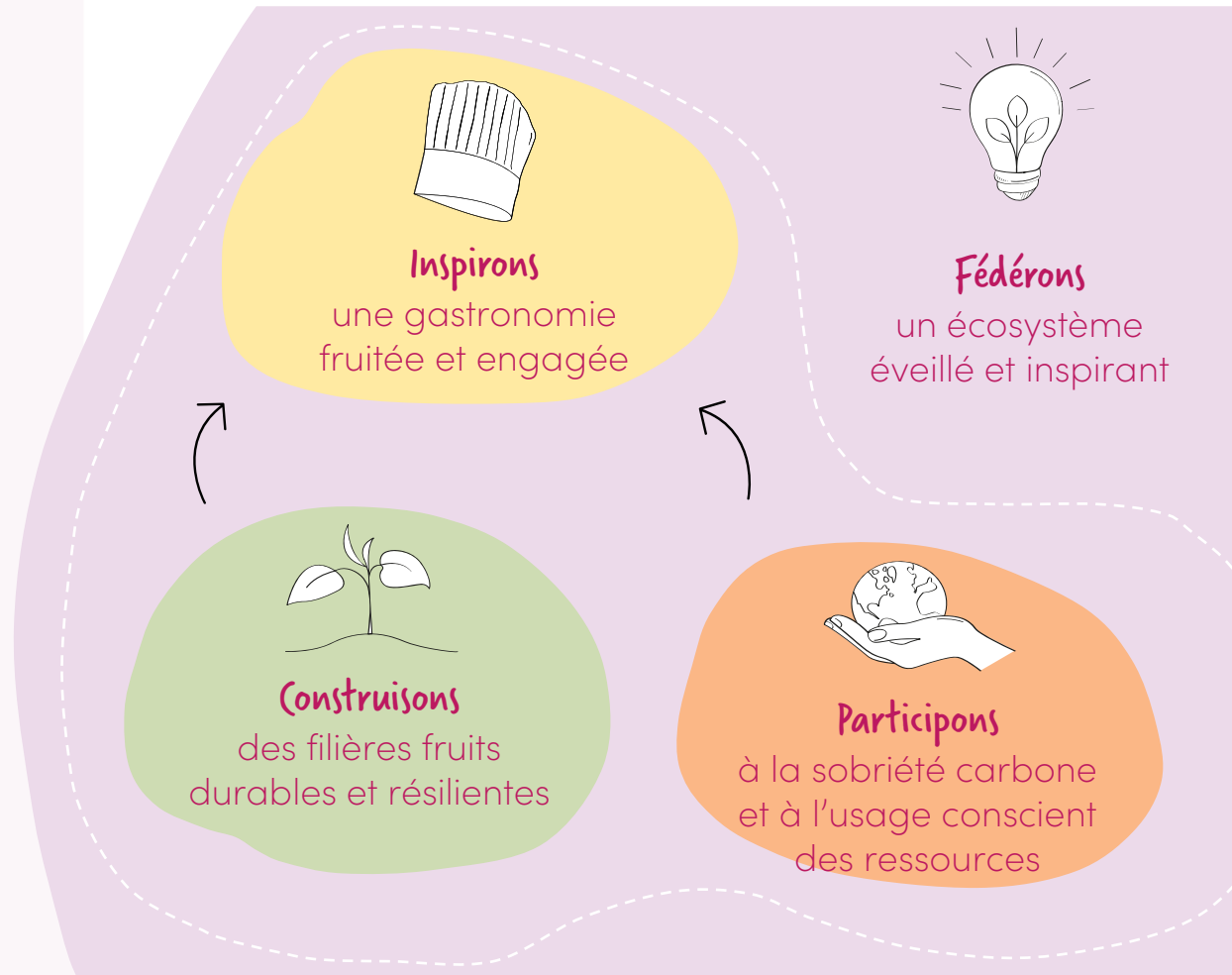
Ce programme baptisé « Care for the future » est le socle de notre Vision 2030. Il permet de donner une réalité opérationnelle à nos objectifs de mission et de nous engager sur un chemin de progrès constant.

Quatre piliers structurent le programme et c'est un voyage à l'intérieur de chacun que nous vous proposons ici, afin d'en découvrir les contours, les enjeux, les actions et les ambitions, au rythme des témoignages de nos collaborateurs engagés dans cette démarche. »

Christine SARZIER
Directrice Filières et
Engagement Durables



En construisant des filières durables et en limitant notre empreinte environnementale, nous soutenons une gastronomie fruitée et engagée. Cette démarche s'inscrit au sein d'un écosystème éveillé qui implique et inspire toutes nos parties prenantes.





Pilier 1

Construisons

des filières fruits
durables et résilientes

Notre engagement :

« Co-construire des filières fruits pérennes et justes, qui prennent soin des Hommes et de la Nature »

Nos axes de travail



Sourcer au plus proche



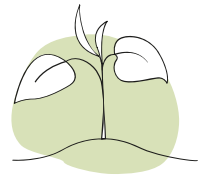
Maintenir et développer
des relations saines et durables avec
nos partenaires



Adresser les enjeux sociaux et
environnementaux de chaque filière



Promouvoir des pratiques agricoles
plus durables



Construisons

des filières fruits durables et résilientes



Notre stratégie RSE

« La force des vergers Boiron réside certes en son savoir-faire unique, mais elle s'appuie surtout sur la richesse de la terre et la pérennité des filières ainsi que sur les hommes et les femmes qui cultivent les fruits et subliment nos produits.

La pérennité de l'activité des vergers Boiron dépend de celle de nos fournisseurs, nous sommes sensibles aux enjeux auxquels les filières agricoles font face, qu'ils soient climatiques, éthiques, ou sociaux. C'est notre devoir d'agir en responsabilité au regard de ces enjeux et de tout mettre en œuvre au service de la pérennité et de la résilience des filières ».

Christine SARZIER
Directrice Filières et
Engagement Durables





Sourcer au plus proche

Cultiver l'excellence fruit, c'est aller chercher les meilleurs fruits là où ils se cultivent... C'est ainsi qu'aujourd'hui, nous avons référencé 50 fruits sourcés dans 30 pays différents.

Nous nous attachons cependant à sourcer le plus localement possible, et nous privilégions l'origine France dans nos choix de sourcing, en ayant des postures claires assumées sur certaines familles, tels les fruits du verger, et en portant des projets de relocalisation sur certains fruits qui pourraient être cultivés en France.

Les origines de nos fruits

A l'international

50 fruits différents
sourcés dans **30 pays**

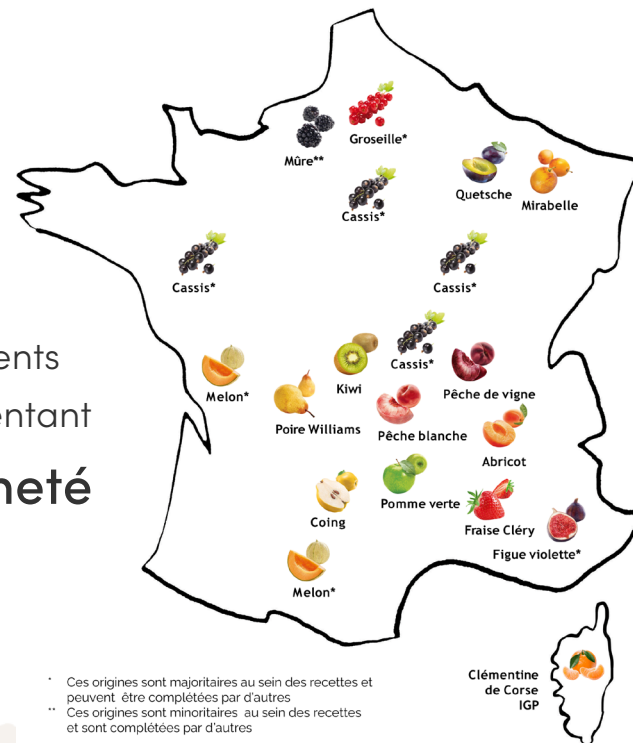
Légende :

- > 1000 t
- 200 t – 1000 t
- 25 t – 200 t
- < 25 t



En France

16 fruits différents
sourcés en France, représentant
10 % du volume acheté
en 2023



* Ces origines sont majoritaires au sein des recettes et peuvent être complétées par d'autres
** Ces origines sont minoritaires au sein des recettes et sont complétées par d'autres

Le saviez-vous ?

5 origines totalisent à elles seules 62% de nos achats
Les connaissez-vous ?
Inde, Serbie, France, Pologne, Equateur.

Maintenir et développer des relations saines et durables avec nos partenaires

Depuis toujours, Les vergers Boiron ont à cœur d'inscrire les relations avec leurs fournisseurs dans la durabilité, d'incarner la valeur « respect » dans nos relations, et de la rendre concrète dans nos actes contractuels grâce à un socle de bonnes pratiques et des engagements long terme.

Des relations équilibrées et respectueuses

Etablir des relations équilibrées et respectueuses avec nos fournisseurs est primordial pour développer des liens pérennes et mutuellement bénéfiques. Ces partenariats vont bien au-delà de simples transactions commerciales ; ils incarnent notre engagement envers des pratiques éthiques, durables et socialement responsables.

Charte relations fournisseur

En 2023, nous avons rédigé une Charte relations fournisseurs qui pose le **socle des valeurs et principes fondamentaux qui nous guident au quotidien dans la relation avec nos fournisseurs.**

Cette charte s'est voulue la plus équilibrée possible, pour considérer les engagements réciproques des deux parties, au service de la confiance et de la transparence de la relation.

Le saviez-vous ?

80% C'est le pourcentage de nos fournisseurs engagés à nos côtés depuis plus de 10 ans.

Nous sommes fiers d'avoir rassemblé autour de nous des partenaires qui accompagnent le développement de l'entreprise depuis de nombreuses années, voire plusieurs décennies.



Fondamentaux Charte Relations Fournisseurs

En cohérence avec notre programme RSE « Care for the future »



Et pour des collaborations basées sur des valeurs de :



Respect mutuel



Progrès



Esprit d'équipe



Des partenariats long terme

Les partenariats à long terme avec les fournisseurs sont des collaborations stratégiques axées sur des relations durables et mutuellement bénéfiques. Ces partenariats visent à établir une confiance, une transparence et une coopération étroite dans le but de sécuriser les débouchés pour les producteurs et de fiabiliser nos approvisionnements sur le long terme, en quantité et en qualité.

La filière pêche blanche

Dès 2014, nous avons soutenu techniquement et financièrement la plantation de vergers de pêche blanche de la variété sélectionnée « Bellerime », en nous engageant aux côtés de producteurs sur la durée de vie du verger ! Aujourd'hui, 11 ha sont plantés dans différentes régions permettant une répartition du risque au regard des enjeux climatiques.

Parmi eux, notre partenaire Anthony Oboussier à Alixan, bénéficie d'un prix garanti, du financement de l'intégralité de sa plantation, de l'installation de filets pare-grêles et d'un système d'irrigation.

« Je me retrouve parfaitement dans cette collaboration gagnant-gagnant : j'ai augmenté ma surface de production et j'ai la certitude de vendre à un prix garanti une partie de mes récoltes. Ce travail coopératif s'inscrit également dans une démarche de responsabilité et de transparence : meilleure traçabilité, recherche d'un circuit court et local, etc. »



Anthony Oboussier
Producteur de pêches blanches



Les filières cassis, groseille et mûre

Depuis de nombreuses années, nous œuvrons pour maintenir les filières fruits rouges sur notre territoire. En 2023, un tournant majeur a été pris avec le renouvellement de nos engagements pluriannuels sur trois de nos cultures phares : le cassis, la groseille et la mûre. Ce renouvellement n'est pas seulement un gage de notre dévouement à maintenir la haute qualité de nos produits, mais aussi une promesse de stabilité pour nos partenaires et clients utilisateurs.

La filière poire

Nous avons créé une forte relation de confiance avec les producteurs de poires du secteur de Moras en Valloire, dans le Nord de la Drôme, qui s'est concrétisée par la signature de contrats pluriannuels. Ce territoire a fait de la culture de la poire « Williams » sa spécialité, s'appuyant sur un savoir-faire ancestral transmis de père en fils. L'alliance de ce savoir-faire et des caractéristiques du terroir confèrent aux poires de la Valloire leur goût unique récompensé par le label « Site Remarquable du Goût » obtenu en 2011.

Le mécanisme d'établissement du prix pour ces contrats pluriannuels reste fidèle à notre philosophie de transparence et d'équité. Les prix tiennent compte à la fois des coûts de production, des fluctuations du marché et des enjeux environnementaux. Ce système garantit que tous les acteurs de la chaîne de valeur, des producteurs aux clients utilisateurs, bénéficient d'une juste rétribution.

Cette approche, qui allie renouvellement et innovation, témoigne de notre engagement non seulement envers l'excellence de nos produits, mais aussi envers une agriculture responsable et durable. En anticipant et en s'adaptant aux changements du marché, tout en respectant l'environnement, nous nous assurons de la pérennité de nos activités et de la satisfaction de nos clients.



Adresser les enjeux sociaux et environnementaux de chaque filière

Il nous faut aller plus loin et ouvrir les yeux sur les enjeux sociaux et environnementaux des filières avec lesquelles nous travaillons. C'est pourquoi nous avons mis en place une analyse des risques sur les divers enjeux RSE à l'échelle du couple fruit / origine pour ensuite travailler avec nos fournisseurs sur la gestion de ces risques. Nous sourçons 50 fruits dans 30 pays différents, autant de réalités différentes et d'enjeux spécifiques à adresser !

Des achats en conscience des enjeux éthiques, sociaux et environnementaux

S'assurer du respect des droits humains sur notre chaîne de valeur, encourager des pratiques environnementales vertueuses, s'assurer que nous ne cautionnons pas d'actes de déforestation sont autant de points clés de cette analyse de risque, pouvant nous amener à faire le choix de cesser de travailler avec une filière si ces risques sont trop importants pour être gérés à l'échelle de nos fournisseurs.



1. Décrire la filière et les différents acteurs (mapping filière)



2. Cartographier les risques environnementaux, sociaux, sociétaux pour chaque couple fruit / origine



3. Partager et enrichir le diagnostic avec nos fournisseurs



4. Evaluer les pratiques réelles de nos partenaires : apprécier la manière dont les risques sont gérés par nos fournisseurs

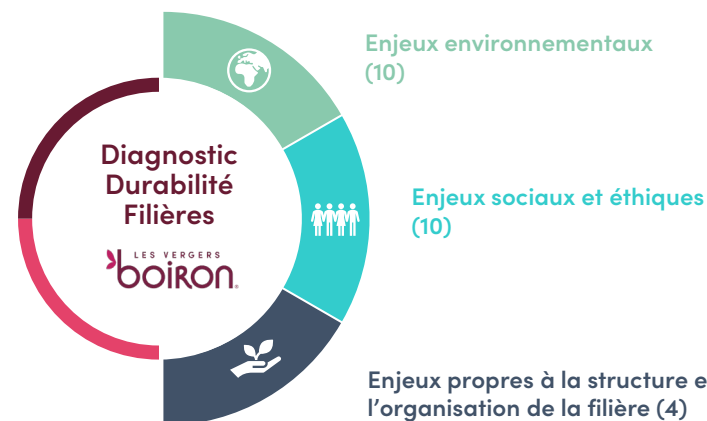


5. Construire conjointement un plan d'amélioration

Le diagnostic Durabilité Filières

Le diagnostic Durabilité Filières permet d'évaluer et de hiérarchiser les risques et vulnérabilités de chaque filière selon son origine géographique.

Nous évaluons ainsi 24 catégories d'impacts regroupés dans 3 catégories:



Les conclusions de ce diagnostic nous servent de base d'échange avec nos fournisseurs pour mieux comprendre comment ils appréhendent les risques majeurs, et quelles actions de mitigation peuvent être mises en place.

Le saviez-vous ?

Au Brésil, la récolte d'açaï pose le problème grave de l'exploitation des enfants, ces derniers pouvant grimper jusqu'à 20 mètres de haut, sans aucune protection, pour cueillir le fruit.

Pour lutter contre ces pratiques dangereuses, nous avons opté pour l'achat d'açaï certifié Fair For Life. Ce label promeut une chaîne d'approvisionnement économiquement viable et éthique, en encourageant de bonnes pratiques à chaque étape, tant sur le plan économique, social qu'environnemental.



Promouvoir des pratiques agricoles plus durables



La durabilité des modèles agricoles est un enjeu majeur, à la fois à travers leurs impacts sur l'environnement (biodiversité, santé des sols, ressource en eau, etc.), mais aussi du fait de leur vulnérabilité face au dérèglement climatique.

C'est pourquoi nous avons lancé un plan ambitieux d'accompagnement à la transition des pratiques agricoles vers des pratiques agroécologiques qui redonnent au système vivant sa pleine capacité de régulation. En s'appuyant sur les fonctions naturelles des écosystèmes, la rendant ainsi moins dépendante aux intrants extérieurs, cette agriculture est porteuse de nombreuses promesses environnementales mais aussi sociales avec des résultats économiques pour les agriculteurs.



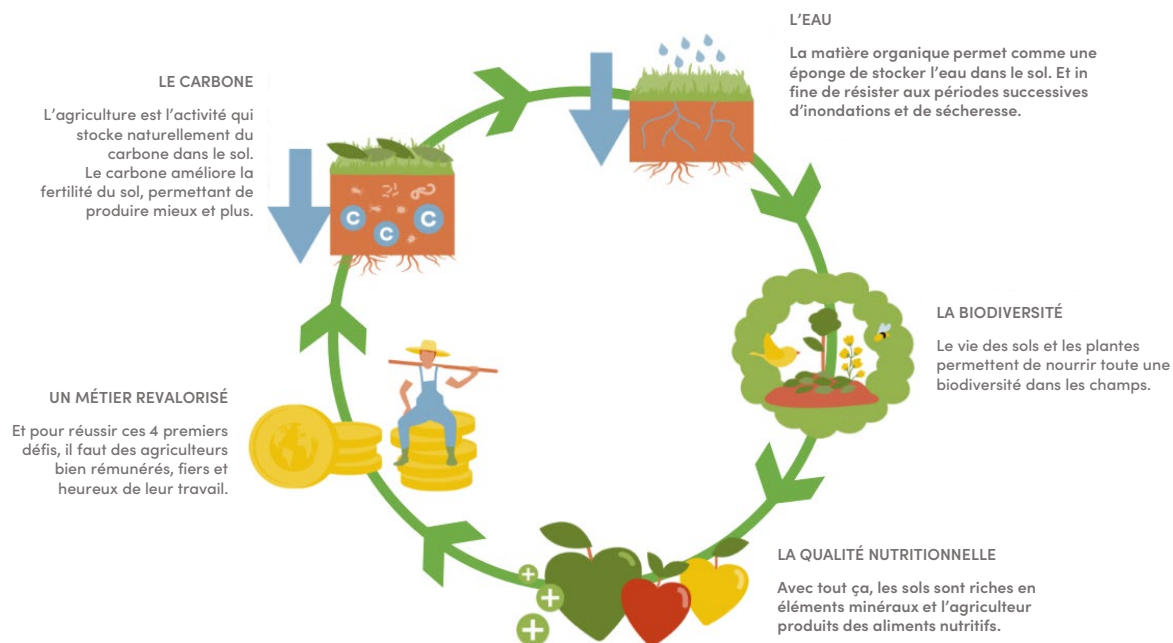
Être acteur du changement

L'agroécologie... ou comment remettre le vivant au cœur de nos systèmes agricoles

L'agroécologie vise à promouvoir des systèmes alimentaires viables, respectueux des hommes et respectueux de leur environnement.

Elle promeut des systèmes agricoles valorisant la diversité, les processus naturels (cycles de l'azote, du carbone, de l'eau), les équilibres biologiques entre organismes ravageurs et auxiliaires des cultures, etc. et qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes pour diminuer les pressions sur l'environnement (ex : réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter les engrais de synthèse et produits phytosanitaires...) et sur les ressources naturelles (eau, énergie, éléments minéraux...).

Le sol est un écosystème vivant !



Source : <https://agroecologie.org/toolbox>

Les vergers Boiron s'engagent dans la transition vers des modèles agricoles durables, et c'est dans cette perspective que nous avons commencé à travailler avec nos fournisseurs de fruits frais en France et nous avons élargi notre engagement à des filières internationales, notamment en Serbie et en Inde.



« C'est un travail sur le temps long, qui nécessite de l'apprentissage, des phases exploratoires et expérimentales, avant d'envisager un passage à l'échelle rendu difficile par l'atomisation de la production agricole pour beaucoup de filières.

Il nous faut être humbles et agir à notre mesure, en étant à l'écoute de nos fournisseurs et en nous appuyant au maximum sur des expertises locales. Ne pas chercher à être dogmatique car encore une fois, chaque producteur, chaque parcelle connaît une réalité différente qui nécessite d'activer des leviers différents ».



Guillemette BOIRON
Acheteur Agronome
Filière France

Nos actions sur la filière française

Conscients des défis auxquels sont confrontées les filières arboricoles, fragilisées par les aléas climatiques, la difficulté de renouveler les générations et la dégradation des écosystèmes, nous avons fait le choix d'adhérer à l'association « Pour une agriculture du Vivant » afin de contribuer à la transition agricole et alimentaire. Pour nous, tout comme pour les acteurs de la filière, ce collectif représente une solution pour relever le défi de la transition agroécologique aux côtés des producteurs de fruits.

POUR
UNE AGRICULTURE DU
VIVANT

Pour une agriculture du vivant est un mouvement qui fédère l'ensemble des acteurs de la chaîne agro-alimentaire pour accélérer la transition agroécologique et remettre le Vivant au cœur des modes de production agricole.

L'association a notamment développé un outil de mesure de la progression agroécologique des producteurs : l'indice de régénération.

Cumul d'indicateurs de résultats agronomiques, il porte sur l'évaluation des grands piliers des pratiques agroécologiques : couverture et travail du sol, stockage de carbone, fertilisation, gestion phytosanitaire, biodiversité et agroforesterie.

Pour en savoir plus : [Pour une Agriculture du Vivant](#)

L'adhésion à ce réseau nous a permis de participer, avec d'autres acteurs des filières, à des réflexions collectives sur le déploiement de l'agroécologie dans les filières, mais aussi de mettre en action un désir d'accompagnement de nos producteurs français sur ces sujets.

Nous avons commencé par 5 producteurs dans 3 filières françaises - pêche blanche, poire et cassis - pour lesquels un diagnostic agroécologique, qui s'appuie sur l'indice de régénération, a été réalisé.

Deux coopératives partenaires se préparent également à entrer dans la démarche, en formant leurs techniciens au programme « technicien du Vivant » proposé par Pour une Agriculture du Vivant.

Par ailleurs, nous souhaitons porter une dynamique collective d'échange d'expériences autour de ces sujets techniques, au profit de nos producteurs fournisseurs mais également de tout producteur désireux d'y assister. Pour cela, nous avons organisé une journée collective dans les Baronnies en mars 2023 et nous planifions d'organiser 2 journées en mars et avril 2024, en Ardèche et en Bourgogne, également ouvertes à des producteurs avec lesquels nous ne travaillons pas.



« Pour les valoriser et en partager les risques, je suis convaincue que les enjeux de transition agricole ne pourront être relevés que collectivement, en filière. Il me paraît donc essentiel que nous participions activement et largement à reconstruire des systèmes arboricoles résilients, autonomes et attractifs, qui épanouissent le Vivant et ceux qui le cultivent. C'est une question de pérennité pour nous mais aussi pour tous nos territoires. La fécondité de la terre est tellement inhérente au Vivant qu'il est impossible de l'en séparer ».



Guillemette BOIRON
Acheteur Agronome
Filière France



Nos actions à l'international

« La recherche de l'excellence des produits passe désormais par l'assurance d'écosystèmes en bonne santé »

Biosphères



La structure même de nos approvisionnements nous responsabilise vis-à-vis de filières plus éloignées, et moins évidentes à appréhender. C'est ainsi que nous avons commencé à étudier les filières mangue en Inde et framboise en Serbie.

Pour ces deux filières, nous avons fait le choix de nous faire accompagner par le cabinet Biosphères, spécialisé dans le déploiement de pratiques agricoles régénératrices.



Les enjeux de la filière framboise en Serbie

La phase exploratoire menée en Serbie nous a permis d'identifier des leviers d'amélioration court terme tels que :

- La mise en place de couverts végétaux et bandes fleuries
- La réduction de la mécanisation du sol
- L'ajustement de la fertilisation aux justes besoins de la plante

Ces leviers seront travaillés dans une phase d'expérimentation afin de valider les hypothèses avant le passage à l'échelle et la diffusion.



- Production de framboise en Serbie
- Cœur de la transformation de framboise en Serbie

« La tradition de la culture de framboise en Serbie est bien plus qu'une simple activité agricole ; c'est un symbole vivant de l'attachement profond des Serbes à leur terre, à leur histoire et à leur héritage. Les exploitations sont généralement de taille modeste, caractérisées par une gestion familiale et une production diversifiée.

En engageant ce programme d'accompagnement avec Biosphères et l'un de nos partenaires de longue date, nous ouvrons de nouveaux espaces d'échanges, de nouvelles perspectives qui engagent nos sociétés sur le long terme au service d'une résilience partagée. La motivation du fournisseur est clé dans la mise en œuvre de tels projets, qui s'envisagent sur plusieurs années ! »



Lucie Chardonnet
Responsable pôle sourcing Fruits

Nos actions à l'international

Les enjeux de la filière mangue en Inde

La production de mangue en Inde fait face à de nombreux enjeux, parmi lesquels :

- La rareté de la ressource en eau
- Une grande sensibilité aux événements climatiques, de plus en plus récurrents et intenses
- Une pression exercée par des ravageurs multiples et des maladies fongiques
- L'absence de mécanisation

Cependant, nous sommes toujours agréablement surpris par l'engagement de nos partenaires à questionner le modèle en place, et à se montrer moteurs dans l'expérimentation de nouvelles pratiques, conscients des bénéfices sur le long terme.

Plusieurs forces ont ainsi été identifiées lors de la phase exploratoire :

- Une bonne connaissance et une forte implication des techniciens agronomes
- L'ouverture d'esprit des producteurs
- Des exploitations de polyculture-élevage
- Un bon niveau de contrôle des maladies fongiques



- Zone de production de la mangue variété Kesar
- Zone de production de la mangue variété Alphonso

Le saviez-vous ?

Malgré leur importance culturelle et environnementale, de nombreux manguiers centenaires sont menacés par la déforestation, l'urbanisation et le changement climatique.

La préservation de ces arbres nécessite donc une attention particulière de la part des autorités et communautés locales.



Le saviez-vous ?

La préparation d'engrais à base de mélange fermenté d'urine et de bouse de vache est une pratique traditionnelle particulièrement répandue en Inde !

« En Inde, tous les systèmes de culture se côtoient, des plus intensifs, inventés après-guerre pour nourrir le pays et bien au-delà, aux plus extensifs.

Je me souviendrai longtemps de la première fois où j'ai vu ces arbres monuments de plus de 50 ou même 80 ans, plongeant leurs racines dans la roche mère. Parler d'agroécologie avec les fermiers, c'est donc avant tout rentrer dans la compréhension précise de chaque système de production, des équilibres fragiles, plus ou moins artificiels mis en place au cours des années. C'est aussi s'appuyer sur le renouveau de pratiques traditionnelles, privilégiant la diversification des productions, la vie des sols et l'usage de traitement d'origine naturelle. Et c'est enfin, échanger sur des méthodes alternatives, testées sur d'autres cultures, dans d'autres pays, en agriculture régénérative. C'est donc un long et progressif travail de modelage qui commence, pour concevoir, tester et déployer avec les producteurs, des systèmes de production rémunérateurs et résilients face au changement climatique ».



Pierre COSTET
Acheteur Agronome
Filière Internationale



Construisons
des filières fruits
durables et résilientes

Nos ambitions

Nos axes de travail	2023	Ambitions
Sourcer au plus proche	10% des volumes achetés d'origine France	15% des volumes achetés d'origine France en 2030
	6000 km (moyenne 2022 du kilométrage parcouru en amont)	-20% du kilométrage parcouru en amont en 2030 (soit 4800 km)
Adresser les enjeux sociaux et environnementaux de chaque filière	Mise en place et déploiement du Diagnostic Durabilité Filières	100% des risques adressés dans un plan d'action d'ici 2030
Promouvoir des pratiques agricoles plus durables	Lancement de projets d'accompagnements des filières France, mangue en Inde et framboise en Serbie	25% des achats issus d'agriculture durable* en 2030, 75% en 2035 et 100% en 2040
	36% de notre offre est sans résidus de pesticides (en nombre de saveurs)	80% de notre offre est sans résidus de pesticides d'ici 2030 et 100% en 2040 (en nombre de saveurs)

*selon des référentiels reconnus



Pilier 2

Participons

à la sobriété carbone
et à l'usage conscient
des ressources

Notre engagement :

« Agir pour le climat, l'environnement et la
biodiversité sur l'ensemble de notre chaîne
de valeur »

Nos axes de travail



Réduire notre empreinte carbone

Améliorer notre empreinte énergétique



Valoriser nos déchets

Réduire l'usage du plastique



Préserver les ressources naturelles

Préserver la biodiversité sur l'ensemble de notre chaîne de valeur



Participons

à la sobriété carbone et à l'usage durable des ressources



Notre stratégie RSE

« Les événements liés au dérèglement climatique et les crises énergétiques se succèdent en fréquence et impactent la pérennité de nos activités. Ils nous font prendre de plus en plus conscience que les ressources en eau, énergies et matières premières ne sont pas illimitées et que nos activités ont des impacts négatifs sur l'environnement.

Je suis particulièrement fier de l'intelligence collective que nos équipes mobilisent pour réinventer nos utilisations de l'eau, réduire nos consommations énergétiques, valoriser nos déchets, décarboner nos chaînes de valeur, et mettre la biodiversité au cœur de nos investissements.

Nous, Boiron Frères, montrons ainsi l'exemple d'un respect grandissant de notre environnement. »



Eric CHARLET
Directeur Industriel

Réduire notre empreinte carbone

Face à l'urgence climatique, nous nous devons d'être mobilisés... et concentrés.

Il est de notre responsabilité de travailler à la réduction de notre empreinte carbone. Celle-ci ne se limite pas à l'enceinte de l'entreprise et doit donc être considérée sur l'intégralité de notre chaîne de valeur.

Agir en pleine conscience de nos impacts doit nous permettre de déployer une approche structurée et pertinente qui, au-delà de notre volonté, est une incontournable nécessité.



De la mesure de notre empreinte carbone...

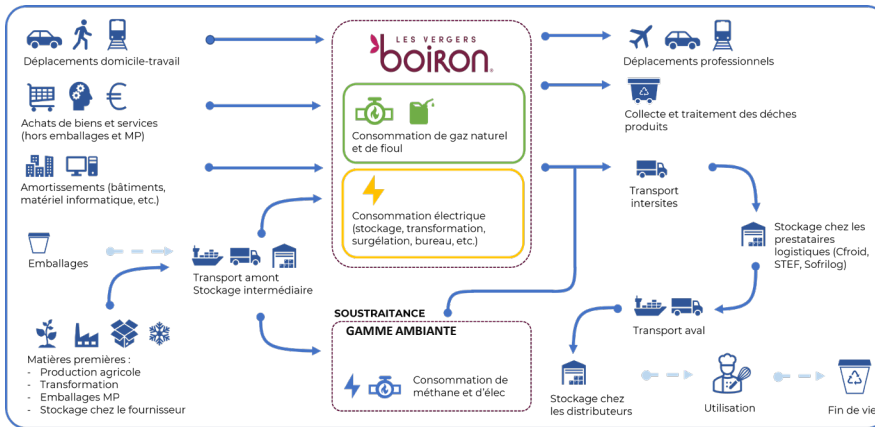
Conscients de la nécessité d'agir et afin d'orienter nos actions, nous avons réalisé en 2022 notre premier Bilan Carbone sur l'ensemble du cycle de vie de nos produits avec l'année 2019 comme année de référence. Ce bilan a été mis à jour en 2023 sur l'année 2022.

Le Bilan Carbone est une méthode d'estimation des émissions de gaz à effet de serre (GES) qui permet aux entreprises de mesurer l'impact de leur activité sur le climat, pour identifier les leviers d'action et mettre en place une feuille de route visant à réduire leurs émissions GES.

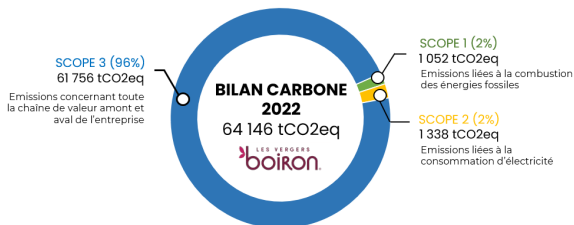
Le périmètre de l'étude est divisé en :

- **SCOPE 1:** Emissions directes produits par la combustion des énergies fossiles
- **SCOPE 2:** Emissions indirectes liées à la consommation d'énergie
- **SCOPE 3:** Emissions indirectes concernant toute la chaîne de valeur amont et aval de l'entreprise

Périmètre de notre Bilan Carbone 2022



Résultat du Bilan Carbone 2022 :



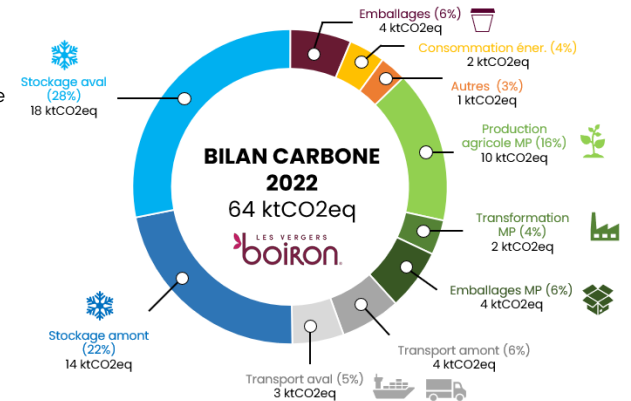
Sans surprise le scope 3 est majoritaire (96 %).

Nous nous devons d'autant plus d'agir en industriel exemplaire sur les scopes 1 et 2, sur lesquels nous sommes davantage en maîtrise directe.

Résultat du Bilan Carbone 2022 par postes majeurs d'émission

3 postes majeurs :

- Le stockage surgelé
- Le transport
- La production agricole



Méthodologie : GHG Protocol

Bases de données utilisées : Ecoinvent 3.7, Agribalyse 3.0.1 et une étude Analyse du Cycle de Vie (ACV) des fruits menés en interne (pour l'amont agricole), Ecoinvent 3.7 (pour le reste de postes d'émission), FRET21 (pour le transport).

Le saviez-vous ?

L'empreinte carbone* d'un produit Les vergers Boiron est de :
*Moyenne de la gamme 2022



3,45 kgCO2eq/kg
de purée de fruit
surgelée



2,45 kgCO2eq/kg
de purée de fruit
ambiante

Quelques repères :

- 1 kg de bœuf : 27,3 kgCO2eq
- 1 kg de pomme : 0,39 kgCO2eq
- 1 kg de café moulu : 9,99 kgCO2eq
- 1 kg de pomme de terre : 0,37 kgCO2eq
- 1 kg de chocolat noir : 18 kgCO2eq

Source : [Agribalyse - Portail ADEME](#)

... au déploiement d'une stratégie climat

Notre bilan carbone est le point d'appui essentiel pour mettre en œuvre une stratégie climat ambitieuse, réaliste et en lien avec notre activité. Les scopes 1 et 2 (consommations énergétiques sur site) impliquent des leviers à notre portée avec des résultats rapidement quantifiables. Cependant les actions à mener dans le cadre du scope 3 (incluant l'ensemble de notre chaîne de valeur) nous invitent à adopter une réflexion plus profonde sur nos moyens d'agir et la nécessité d'avoir une vision à moyen et à long terme.



Depuis mars 2023, Les vergers Boiron participent à la démarche collective DECARBON'ALIM impulsée par l'ADEPALE (Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés) visant à accompagner plusieurs industries agroalimentaires dans l'accélération de leur stratégie de décarbonation en appliquant la méthodologie « ACT pas à pas ».

« Le sujet climat chez Boiron Frères a débuté avec l'élaboration de notre premier bilan carbone en 2022, suivie d'une mise à jour en 2023. Bien que non requise par la réglementation, nous avons volontairement choisi de mesurer l'empreinte carbone de nos activités sur l'ensemble des 3 scopes.

Toutefois, notre engagement ne s'est pas limité à un simple diagnostic. Nous avons décidé de franchir une étape supplémentaire en élaborant une stratégie climatique et en fixant un objectif de réduction de nos émissions GES.

En partenariat avec d'autres entreprises de l'agro-industrie française, nous nous sommes engagés dans ce projet ambitieux pour avancer ensemble dans nos engagements climatiques et sociétaux, qui sont au cœur de notre stratégie de développement.



Josue FLORES
Chargé de mission RSE

La démarche « ACT pas à pas » nous a permis de nous familiariser avec le sujet et de développer, étape par étape, la vision climatique des vergers Boiron. Un an après le début du projet, nous avons établi un objectif quantitatif et une feuille de route qui structurent les stratégies de chaque service. »

Nos ambitions de décarbonation de notre activité sont les suivants

SCOPE 1 ET 2

Emissions directe produites par la combustion des énergies fossiles et les émissions indirectes liées à la consommation d'électricité

- 68%

De nos émissions GES* des scopes 1 et 2 d'ici 2030 par rapport à l'année de référence 2019

SCOPE 3

Emissions liées à l'ensemble de notre chaîne de valeur depuis la production du fruit jusqu'à son utilisation

- 14%

De nos émissions GES* du scope 3 par tonne de produits vendus d'ici 2030 par rapport à l'année de référence 2019

La stratégie climat est composée de plusieurs actions telles que :

- **Agroécologie** : Accompagnement de nos fournisseurs vers des pratiques d'agroécologie.
- **Régionalisation des flux** : Réduction du km amont parcouru par nos matières premières.
- **Performance énergétique** : Accompagnement de nos fournisseurs utilisation des énergies renouvelables.
- **Sobriété énergétique** : Réduction de la consommation électrique et de gaz naturel lors de la fabrication de la purée de fruit.
- **Consommation des énergies peu carbonées** : Mise en place des panneaux photovoltaïques sur site et achats d'électricité d'origine renouvelable et de gaz naturel biosourcé.
- **Valorisation de nos déchets** : 100 % de nos déchets valorisés d'ici 2030.
- **Ecoconception des emballages** : Diminution du 80% de plastique/ kg vendu.
- **Logistique durable** : Suivi du plan d'action FRET21 et renouvellement.
- Entre autres.

Agir dès maintenant : la logistique

La logistique est au cœur de notre activité et un maillon essentiel de notre modèle. Agir en faveur de la réduction de l'impact carbone du transport de nos produits est donc un objectif incontournable dans notre stratégie.

C'est dans cette optique que nous avons rejoint l'initiative FRET21 rassemblant des experts et entreprises engagées pour décarboner le secteur de la logistique.



Le dispositif FRET21 se matérialise par l'engagement volontaire de réduire de 5% minimum les émissions de GES liées au transport sur un périmètre spécifique

Ainsi, le périmètre que nous avons défini* concentre 1800 tCO₂eq de nos émissions sur le scope 3.

L'objectif de 5% nous fixe ainsi comme ambition de les réduire de 90 tCO₂eq, soit l'équivalent de 10 fois le tour de la terre en voiture (40 000 km**).

A l'appui de cette méthodologie, nous avons pu définir un plan d'action qui regroupe plusieurs pistes parmi lesquelles :

- L'adaptation des fréquences de livraison
- Le changement du port de départ pour certaines destinations export
- L'utilisation des carburants alternatifs

Le saviez-vous ?

30%

de nos ventes sont expédiés avec des transporteurs engagés dans une démarche de réduction de leur impact carbone (transport routier).

* 100 % des flux intersites (plateforme stockage vs usine) amont et aval / 100 % des commandes France et Europe

** Source : Comparateur carbone | Impact CO₂ (impactco2.fr)

« La décarbonation de nos flux est une dimension incontournable de notre dynamique de réduction des émissions.

Ainsi, s'inscrire dans cette démarche volontaire nous permet de challenger notre organisation logistique actuelle tout en contribuant à proposer des solutions moins impactantes à nos clients, réduire nos GES sur nos flux internes et d'anticiper les évolutions réglementaires liées au transport.

C'est une petite pierre à un édifice qui semble gigantesque, mais y contribuer est pour moi indispensable ! »

Julien PELLEN
Responsable Supply Chain



Améliorer notre empreinte énergétique



La réduction de l'utilisation d'énergies fossiles est un axe de travail majeur dans la limitation nos émissions de CO2.

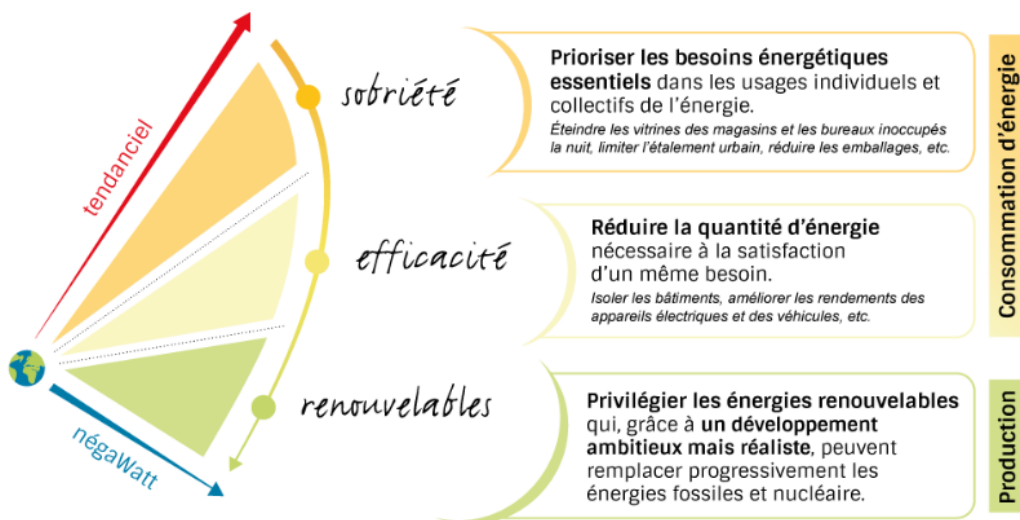
C'est un défi qu'il nous faut aborder en considérant des leviers d'action complémentaires. Nous nous devons ainsi d'adopter une approche ciblant le meilleur équilibre afin de permettre une réduction optimale de notre empreinte carbone.

Agir dès maintenant : l'énergie

Trois axes complémentaires sont activés pour adresser les enjeux énergétiques: la sobriété, l'efficacité énergétique, et le recours aux énergies renouvelables.

La sobriété vise à diminuer nos besoins en énergie "à la source" par des changements de comportements et de choix quotidiens, tandis que l'efficacité énergétique consiste à utiliser l'énergie de manière plus efficiente grâce à un outillage performant.

Sobriété et efficacité sont donc les deux piliers essentiels pour réduire efficacement notre consommation d'énergie.



©Association négaWatt - www.negawatt.org

Nous travaillons à la réduction de notre consommation énergétique tout en soutenant la production d'énergies renouvelables.



La gestion de l'énergie chez Boiron Frères

La sobriété énergétique chez Boiron Frères est un but poursuivi depuis plusieurs années.

Jusqu'à 2020 plusieurs de nos processus de production nécessitaient l'utilisation de chaudières à gaz.

L'installation d'une Pompe à Chaleur (PAC) en 2019 a donc permis une diminution significative de la consommation de gaz naturel dès l'année suivante.

Ainsi, entre 2019 et 2022, nous avons pu réduire notre consommation de près de 43%.

Pour en garantir l'efficacité, nos plans de sobriété énergétique et hydrique sont pilotés et animés depuis plusieurs années par un groupe de travail pluridisciplinaire.

Parmi les actions réalisées en 2023 :

- Formation de 2 référents « Energies »
- Mise en place de l'éclairage avec un détecteur de présence dans l'usine (dans les couloirs et les zones non utilisées en permanence)
- Remplacement des plots d'éclairage extérieur par des éclairages solaires
- Baisse de la température du chauffage à 19 °C l'hiver
- Augmentation de la température de consigne de stockage dans la grande chambre froide

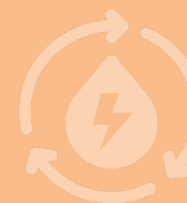
Le saviez-vous ?

En 2023:

100%

de l'électricité consommée sur le site de Valence est garantie d'origine renouvelable (vs 42% en 2022).

Emis par un organisme indépendant, les certificats d'origine nous permettent de garantir qu'une quantité équivalente à notre consommation issue d'électricité renouvelable est réinjectée dans le réseau.



Agir dès maintenant : l'énergie

Notre consommation électrique

En absolu* (en kWh)

En 2023

- 2%

Notre objectif
en 2024

- 7%

En ratio par tonne produite* (en kWh / tonne produite)

En 2023

- 10%

Notre objectif
en 2024

- 14%

*Par rapport à l'année 2021

Notre consommation de gaz naturel

En absolu* (en m3)

En 2023

- 26%

Notre objectif
en 2024

- 28%

En ratio par tonne produite* (en kWh / tonne produite)

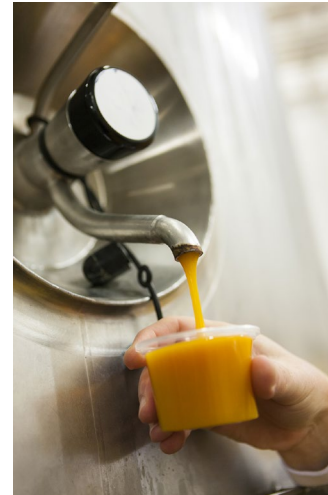
En 2023

- 32%

Notre objectif
en 2024

- 33%

*Par rapport à l'année 2021



L'année 2024 est riche de projets qui nourrissent notre démarche globale de sobriété énergétique (gaz et électricité) :

- La réalisation d'un audit énergétique en septembre 2024
- L'optimisation de l'éclairage dans l'aménagement des locaux administratifs : capteurs de présence, lumières individuelles, etc.
- La mise en place de panneaux solaires en ombrière parking
- L'amélioration du comptage des consommations énergétiques via l'installation des compteurs
- Des améliorations au niveau des process (diminution des températures d'évaporation, variation des vitesses sur les CTA centre de traitement d'air, etc.)
-

« L'énergie est au cœur de nos préoccupations. Le contexte Européen et même mondial, nous montre clairement notre dépendance aux énergies et les tensions occasionnées lorsqu'elles viennent à manquer.

Les enjeux environnementaux et sociétaux nous poussent vers une transition énergétique incontournable. A l'échelle du site, nous sommes en réflexion permanente sur les actions possibles. Nous sommes fiers du chemin déjà parcouru depuis 13 ans avec les beaux résultats obtenus, notamment sur le gaz avec 55 % de réduction des consommations depuis 2015 grâce à notre pompe à chaleur industrielle, une des plus grosses installations en France. C'est un palier important dans notre projet de décarbonation.



Georges VENET
Directeur Ingénierie

La sobriété énergétique devient partie intégrante de notre culture à tous les niveaux. Entre les petits gestes au quotidien, parce que tout compte, les investissements plus conséquents qui nous permettront de produire nous-mêmes environ 13 % de nos consommations électriques et l'achat d'électricité « verte », BOIRON FRERES dynamise ses engagements RSE et se tourne vers un avenir plus vertueux et respectueux de la nature et du vivant ».

Valoriser nos déchets

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas.

En tant qu'industriel engagé, il est de notre responsabilité d'identifier les solutions nous permettant de les valoriser.

Leur réduction est toutefois la finalité première que nous devons considérer afin de déployer des réflexions et actions en cohérence avec cette ambition. Poursuivons nos efforts !





Trouver sa voie

Avoir une vision précise de la répartition par typologie et volume de déchets doit nous permettre de les valoriser à travers un circuit adapté. Il nous faut maintenant accélérer la mise en œuvre d'actions nous permettant de les réduire et favoriser les voies de valorisation à plus faible impact.

Voie de traitement des déchets	Gisement des déchets générés par Boiron Frères
Prévention (8 %) Minimiser les flux des déchets	Dons et alimentation animale issus des produits non vendus ou des produits non conformes
Réemploi / réutilisation (6%) Prolonger la vie des produits	Les déchets palettes perdues sont réutilisés en état ou reconditionnés Les noyaux des fruits à noyaux (pêches, abricots) sont réutilisés en tant que gravier végétal
Recyclage (40 %) et Méthanisation (36%) Rendre les matériaux à nouveau utiles	Les déchets métalliques (emballages des MP) sont recyclés dans une fonderie basée en Espagne Les déchets carton des emballages carton et sacs kraft sont recyclés par une papeterie Les déchets organiques issus de nos process de transformation (peau, akènes, fibres, etc.), les déchets du laboratoire et des essais industriels sont méthanisés
Compostage	Les pulpes pompées (destruction de matières premières en fût) et les boues de prétraitement sont valorisées en méthanisation à la STEP de Valence (Station d'Épuration)
Récupération d'énergie (0%) Extraire de la valeur des matières non recyclables (Incinération avec récupération d'énergie)	
Élimination (10%) Stocker ou incinérer sans valorisation énergétique	Les déchets DIB ou déchets industriels banals (emballages plastiques, encombrants, glassine, etc.) sont enfouis

Les déchets dangereux (< 1%) regroupent plusieurs types de déchets : néons, piles, emballages des produits chimiques, DEEE, etc. et chacun possède une voie de valorisation spécifique.

Nouvelle voie de valorisation en 2023 VALORISATION DES COPRODUITS DES FRUITS A NOYAUX EN GRAVIER VEGETAL

Les noyaux de pêche et d'abricot sont utilisés par un partenaire paysagiste comme alternative écologique au gravier minéral. Ils sont utilisés dans des projet d'aménagement paysagers: allées de parcs et jardins, aires de jeux, zones de parking, terrasses de maisons individuelles, chemins d'accès, etc. Pour en savoir plus : [Biogranulats](#), Gravier de noyaux de fruits.



Notons qu'auparavant, les déchets des noyaux étaient valorisés en tant que combustible pour chauffer des serres agricoles.

« BOIRON FRERES a depuis plusieurs années pris conscience que tout déchet garde une valeur et peut devenir une matière première précieuse dans d'autres milieux industriels et agricoles.

En explorant les nombreuses filières de valorisation, nous avons su développer plus d'une dizaine de voies de recyclage et de réutilisation différentes pour transformer nos déchets en coproduits.



Grâce à ce travail, en 2024, je suis fier de constater que nous valorisons 90% de nos déchets industriels.

Cet objectif n'est qu'une étape vers notre ambition du 100% déchets valorisés ».

Jean-Christophe PONCET
Coordinateur Santé Sécurité Environnement

Réduire l'usage du plastique

L'emballage joue un rôle fondamental dans la protection des produits, pour garantir intégrité et sécurité alimentaire tout au long de chaîne d'approvisionnement. Il représente également un support de communication indéniable entre producteur et consommateur.

Mais il a un caractère éphémère puisque ce rôle n'est que temporaire. Et il finit rapidement en déchets, dans les poubelles de tri de nos utilisateurs...

Comment repenser le conditionnement de nos solutions fruits de demain pour s'inscrire dans un système plus vertueux, alliant technicité, qualité et sobriété carbone ? Un défi que l'on peut être fiers de relever, en travaillant main dans la main avec nos fournisseurs partenaires pour contribuer à l'usage conscient des ressources !

Réduire les plastiques dans nos emballages

Dans le cadre de notre modèle, la transition vers des solutions moins dépendantes en énergies fossiles s'inscrit dans une démarche incrémentale et dans une perspective d'amélioration continue.

Plusieurs défis se présentent à nous :

- Les freins technologiques liés aux solutions vertueuses actuelles, qui ne répondent pas entièrement aux exigences fonctionnelles de nos emballages;
- Les effets rebond potentiels liés aux changements de matériaux;
- L'acceptation des futurs emballages par les centres de recyclage et de valorisation;
- La disponibilité des matériaux utilisés.

Nous sommes conscients de la difficulté du chemin que nous devons parcourir mais également confiants dans notre capacité à réussir.. En effet À travers une collaboration étroite avec nos partenaires, l'investissement dans la recherche et le développement, et une approche progressive, nous restons sereins et concentrés sur l'atteinte de nos objectifs.

NOTRE AMBITION 2030

-80% de plastique par kg vendu

Se tourner vers la filière de biosourcé pour nos emballage plastique est une belle avancée pour 2025. Mais nous continuons de travailler activement pour réduire de façon drastique la quantité de plastique utilisée en packaging.

Concilier des attributs techniques, marketing, logistiques et environnementaux n'est pas chose facile, mais nous pousse à *avancer étape par étape et en ciblant une progression constante* »



Géraldine POIREL

Acheteuse Packaging et Gestion de la sous-traitance

Des emballages issus d'une filière de valorisation

Dès janvier 2025, Les vergers Boiron achèteront l'équivalent de 100% de la matière qui compose leurs barquettes, couvercles et seaux en matériau biosourcé certifié ISCC+* selon le principe du mass balance



Le biosourcé mass balance est une approche qui permet d'introduire des matières premières d'origine végétale dans la production de plastiques sans perturber les systèmes existants.


Les vergers Boiron, s'investissent dans la réduction de l'usage des ressources fossiles, en contribuant au développement de la filière du plastique biosourcé. Nos emballages restent recyclables** et leurs fonctionnalités inchangées.

*ISCC+: International Sustainability and Carbone Certification ** à l'exception de l'opercule

L'ÉQUIVALENT DE

966t de plastique d'origine fossile économisées par an

Calculé sur les ventes 2023 barquettes et seaux



Nous sommes conscients de notre dépendance aux ressources naturelles que nous sollicitons dans le cadre de notre activité.

Ainsi, nous nous devons d'être particulièrement alertes quant au caractère fragile de la relation que nous entretenons avec celles-ci.

Si l'eau est une ressource renouvelable dans l'absolu, elle n'est pas illimitée. Il est donc indispensable que nous agissions pour contribuer, en limitant notre consommation, à ce qu'elle reste accessible à tous.

Préserver les ressources
naturelles

Préserver notre bien commun

Vitale pour le monde agricole auquel nous sommes profondément liés, l'eau est également indispensable dans notre processus de production.

En tant qu'acteur enraciné au cœur de notre territoire, soumis à des épisodes de stress hydriques de plus en plus intenses et prolongés, notre responsabilité est de contribuer à la préservation de cette ressource étant bien commun.

Une prise de conscience renforcée par la crise sécheresse de 2022

En 2022, le territoire de la Drôme faisait face à un phénomène de stress hydrique intense. Une succession d'arrêtés préfectoraux nous a contraints à réduire nos consommations d'eau de 20 % en mai, de 40 % en juin puis de 60 % en juillet. Nous avons ainsi dû limiter considérablement la production pour ne pas risquer de compromettre la qualité et la sécurité de nos produits.

Plusieurs décisions ont donc été prises pour réduire drastiquement nos consommations d'eau :

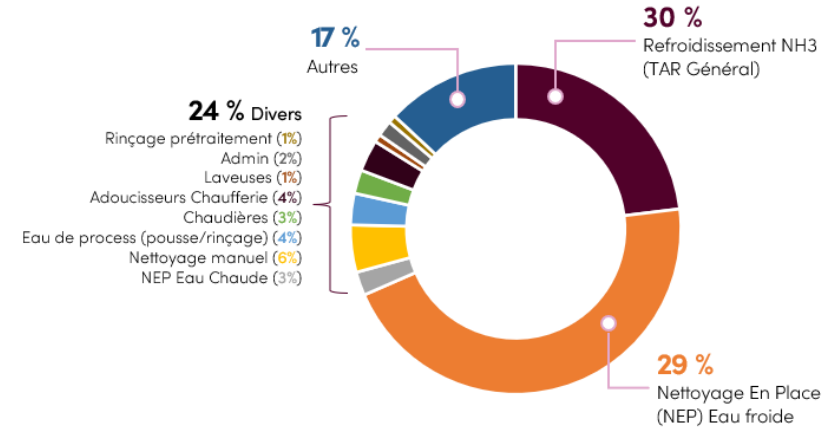
- Une diminution de notre appel en puissance énergétique de froid qui se traduit par une augmentation des températures des salles de fabrication et du stockage surgelé.
- Une optimisation de tous les réglages pour limiter les consommations d'eau de notre production de froid et de vapeur
- La limitation des usages de l'eau pour le nettoyage des locaux au strict nécessaire.

En parallèle de ces actions, une forte sensibilisation auprès de tout le personnel a été réalisée.

Un bel exemple de mobilisation générale qui nous a permis d'être en règle avec les exigences de l'arrêté préfectoral !

La gestion de l'eau chez Boiron Frères

Cartographie de l'usage de l'eau chez Boiron Frères



Mieux gérer la ressource en eau, c'est aussi penser les meilleures façons de l'utiliser !

Nous avons donc rapidement supprimé les usages non essentiels tels que l'arrosage des pelouses et ciblé en parallèle les gros postes de consommation. Ainsi, nous remplaçons progressivement l'utilisation des tours aéroréfrigérantes par l'usage de condenseurs adiabatiques. Le nettoyage en place des circuits de production à quant à lui été doté d'un capteur de turbidité qui identifie le front de dilution eau/fruit. L'opération a permis d'optimiser les programmes de lavage en les adaptant aux propriétés d'écoulement de la matière de nos produits.



« Convaincu que l'eau est une ressource précieuse et indispensable à la vie, Les vergers Boiron ont progressivement diminué leur consommation d'eau dans une démarche d'amélioration continue. La crise sécheresse de l'été 2022 dans la Drôme a engendré de lourdes restrictions en eau, mettant en péril l'activité et générant une véritable prise de conscience sur l'épuisement de la ressource. Je retiendrai de cet évènement riche en enseignements, la force collective et la résilience de l'entreprise pour faire face aux difficultés rencontrées.

Aujourd'hui, l'utilisation de l'eau est devenue un enjeu majeur pour l'entreprise. Je suis fier de porter les nombreux projets qui promettent de belles perspectives et qui démontrent l'implication des acteurs industriels dans la préservation de la ressource en eau dans la Drôme ».

Jean-Christophe PONCET
Coordinateur Santé Sécurité Environnement

Préserver notre bien commun

Notre consommation d'eau

En absolu* (en m3)

En 2023

- 27%

Notre objectif
en 2024

- 24%

En ratio par tonne produite* (en m3 / tonne produite)

En 2023

- 33%

Notre objectif
en 2024

- 37%

*Par rapport à l'année 2021

Plusieurs temps forts ont rythmé ce début d'année 2024 :

- Le 18 janvier, Les vergers Boiron ont eu le plaisir d'accueillir les membres de l'ARIA Auvergne Rhône Alpes et de Veolia France à la **signature de la charte Eco d'Eau** par l'ARIA (Association Régionale des industries agroalimentaires).
- Les 7 et 8 février, **l'équipe Water Team** de Boiron Frères s'est rendue au musée de l'Eau à Pont en Royans (Isère) pour faire le bilan de l'année écoulée (2023) et rédiger une **feuille de route 2024**. Deux journées riches en partages, qui ont permis de dresser un plan d'action ambitieux adapté à nos objectifs.
- Le 13 mars dernier, notre responsable SSE (Santé Sécurité et Environnement) a rejoint plusieurs élus et professionnels de l'eau à l'occasion d'une **journée « table ronde »** pour échanger sur les enjeux de cette ressource précieuse et présenter des leviers d'action efficaces.

En parallèle, nous menons plusieurs réflexions sur différentes initiatives visant à optimiser notre consommation d'eau telles que :

- La récupération et réutilisation de nos eaux pluviales
- La réutilisation des eaux de process
- L'étude de nouveaux investissements en production : nouveau système adiabatique, compléments de compteurs pour le monitoring...



Pour aller plus loin et plus vite dans la réalisation d'économies d'eau, l'entreprise a créé le groupe de travail nommé « Water Team », en charge du pilotage de notre plan de Sobriété Hydrique.

Préserver la biodiversité sur l'ensemble de la chaîne de valeur

Notre relation avec le Vivant s'inscrit au cœur de nos engagements et de notre raison d'être.

Nous sommes parties intégrantes de la biodiversité et contribuons à son évolution à travers notre activité. C'est en développant une connaissance approfondie de nos écosystèmes et des interactions entre les êtres vivants qui la composent que nous pourrions agir pour limiter notre empreinte.



Agir pour la biodiversité

Définir le chemin que nous souhaitons prendre pour protéger le Vivant nécessite de considérer une approche systémique.

La biodiversité reflète en effet une organisation complexe, structurée à travers de multiples interconnexions entre les êtres vivants, au sein et avec le milieu dans lequel ils évoluent.

Face à cette complexité, nous devons faire preuve d'humilité.

Il nous faut ainsi agir pour limiter la pression qu'exerce notre activité sur le Vivant mais également favoriser la stabilité des milieux naturels avec lesquels nous sommes en interaction.

Cette ambition doit être portée au cœur de notre activité, sur notre site à Valence, mais également sur l'ensemble de notre chaîne de valeur.

Nous avançons progressivement vers cet objectif tout en étant conscients que nous sommes au début du chemin.

De premières démarches ont été lancées autour du site de production, impulsées notamment par la Green Team et dans le cadre de notre adhésion à Continuum (voir p.58 et 65).



En novembre 2023 nous avons ainsi pu bénéficier de recommandations de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) sur les pratiques que nous pourrions déployer à court terme.

Différentes typologies d'actions ont ainsi été identifiées à travers plusieurs dimensions :



Réduire notre impact en limitant les pollutions lumineuses et les surfaces vitrées réfléchissantes (source de collisions pour les oiseaux)



Préserver les ressources en eau en récupérant les eaux pluviales



Restaurer les habitats naturels, à travers le réaménagement des zones vertes autour du site.

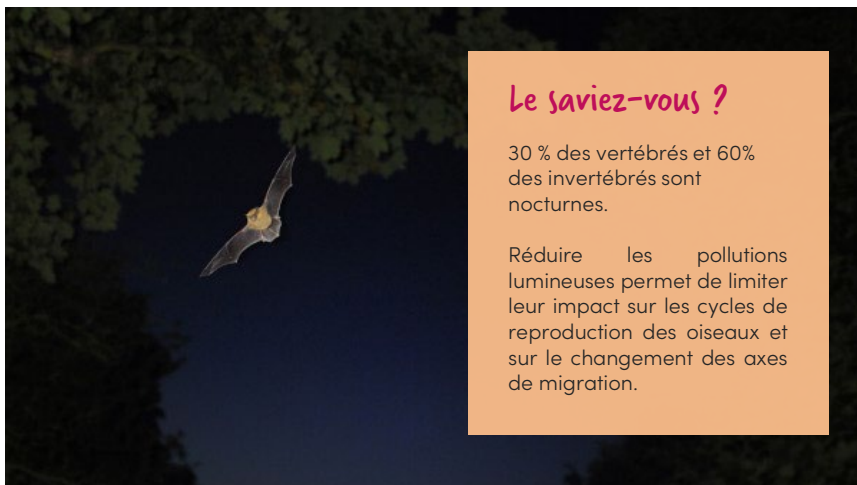


Favoriser la cohabitation en développant la possibilité de nidification des oiseaux

Si ces premières actions reflètent notre volonté d'adresser pleinement le sujet, nous devons d'avancer en parallèle sur une approche plus globale, intégrant l'ensemble de nos relations avec le Vivant.

Nous orientons ainsi les prochaines étapes de notre dynamique vers la mesure de notre empreinte biodiversité sur toute notre activité.

Au même titre que nos actions définies sur la base de notre bilan carbone, nous souhaitons élaborer et déployer une stratégie structurée et ambitieuse de protection du Vivant.



Le saviez-vous ?

30 % des vertébrés et 60% des invertébrés sont nocturnes.

Réduire les pollutions lumineuses permet de limiter leur impact sur les cycles de reproduction des oiseaux et sur le changement des axes de migration.

« Portés par les engagements de l'entreprise et sous l'impulsion de la Green Team, nous avons pris conscience que protéger et développer la biodiversité sur le site était un impératif.

Nous vivons, en effet, dans un monde où des espèces sont menacées, et ce du fait de nombreux facteurs (réchauffement climatique, bétonisation du milieu naturel, surexploitation des ressources, guerres et conflits...).



Il faut comprendre qu'un jour, nous ferons partie de ces espèces menacées si nous ne nous mobilisons pas dès aujourd'hui ».

Georges VENET
Directeur Ingénierie



Participons
à la sobriété carbone
et à l'usage conscient
des ressources

Nos ambitions

Nos axes de travail	2023	Ambitions
Réduire notre empreinte carbone	Mise en place stratégie climat	<ul style="list-style-type: none"> - 68% des émissions liées aux scopes 1 et 2 d'ici 2030 vs 2019 - 14% des émissions liées au scope 3 en intensité d'ici 2030 vs 2019
Améliorer notre empreinte énergétique	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - 50% de la consommation de gaz naturel d'ici 2030 vs 2023 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 100% d'électricité d'origine renouvelable (achats de certificats d'origine) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 100% d'énergie d'origine renouvelable (gaz et électricité) d'ici 2030 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> -
Valoriser nos déchets	90% des déchets valorisés	100% des déchets valorisés d'ici 2030
Réduire l'usage du plastique	-	- 80% de plastique / kg vendu d'ici 2030
Préserver les ressources naturelles	4 L d'eau / kg produit	Diviser par 4 la quantité d'eau/ kg produit en 2030



Pilier 3

Inspirons

une gastronomie
fruitée et engagée

Notre engagement :

« Accompagner l'évolution des pratiques des artisans du goût vers une gastronomie fruitée engagée et innover en alliant plaisir, naturalité et responsabilité »

Nos axes de travail



Développer une offre responsable



Maîtriser la qualité, l'hygiène et la sécurité de nos produits



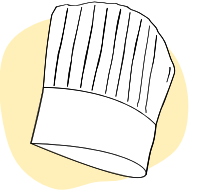
Accompagner nos clients et garantir leur satisfaction



Être prescripteur d'une gastronomie engagée



Participer à la transmission des savoir-faire



Inspirons une gastronomie fruitée et engagée



Notre stratégie RSE

« Chez Boiron Frères, nous avons à cœur de répondre au mieux aux attentes de nos clients utilisateurs en innovant et en développant pour eux des solutions fruits d'excellence pour les inspirer chaque jour dans leurs créations et porter haut le plaisir du Fruit.

En tant qu'artisan du Fruit engagé, nous sommes conscients et convaincus que c'est aussi parce que nous serons capables de leur proposer des ingrédients toujours plus responsables, naturels et sains, au plus proche du fruit frais, que nous saurons les guider vers une gastronomie fruitée plus vertueuse et respectueuse du Vivant.

Nous sommes fiers de pouvoir contribuer à cette évolution ».



François COLAS
Directeur Innovation Produit

A close-up photograph of a person's hand, wearing a white long-sleeved shirt, holding a small, round, golden-brown tart. The tart is topped with fresh mango slices and small green mint leaves. A metal spatula is positioned underneath the tart, lifting it from a reflective surface. The background is a solid, warm yellow color.

Développer une offre responsable

Nous agissons pour proposer une offre de produits ancrée dans la naturalité, tenant compte des enjeux environnementaux et sociaux, et favorisant le déploiement de pratiques agricoles durables.



Déployer une offre responsable portant le sens de nos engagements

La marque et les produits qui la portent doivent traduire concrètement les engagements de l'entreprise.

Il s'agit de rendre tangible nos objectifs de mission dans notre offre, et de les rendre perceptibles par nos clients, afin **d'allier désirabilité et durabilité**.

C'est une **proposition de valeur enrichie** que nous souhaitons développer et promouvoir, qui non seulement consolide nos fondamentaux qui ont fait la force de la marque jusqu'ici, mais qui adresse aussi nos enjeux sociaux et environnementaux dans une trajectoire de progression.

Notre responsabilité se situe à différents endroits pour adresser les enjeux sociaux et environnementaux majeurs, sans chercher à les hiérarchiser, et ainsi trouver le consensus que nous sommes prêts à assumer, avec fierté, et sans compromis sur les critères qui engagent la dimension éthique et les droits humains. **C'est donc une réalité plurielle et complexe, mais qui prend appui sur de réelles forces, nos savoir-faire et des actions déjà engagées et soutenues. Nous ne partons pas de rien !**

En effet, au cours des dernières années, nos équipes ont actionné de multiples leviers qui œuvrent pour une offre plus responsable, avant que celle-ci soit clairement formalisée : calcul de l'empreinte carbone des produits de la gamme, déploiement d'une politique d'approvisionnement responsable, relocalisation de certaines filières d'approvisionnement, travail d'écoconception des emballages, lancement de projets d'accompagnement filières vers des pratiques agroécologiques, le désucrage de la quasi-totalité de nos saveurs de purées de fruits ...

Il s'agit de **prendre appui sur ces démarches, de les maximiser, mais aussi de les valoriser pour que ces actions soient transformées en valeur perçue par nos utilisateurs et en feuilles de route ambitieuses**.



« Notre participation à la proposition d'une offre responsable chez Boiron Frères nous enthousiasme parce qu'elle s'inscrit dans une démarche collective : celle de rendre des produits déjà vertueux par leur composition encore plus vertueux.

Ceci parce que tous les acteurs de la chaîne de valeur sont mobilisés sur le même objectif. Cette démarche sera forcément gagnante pour la terre, pour nos utilisateurs, pour les consommateurs et pour les membres des équipes Boiron ».

Corinne TISNE
Responsable Recherche et
Développement

Et

Audrey CORRE
Chef de produit



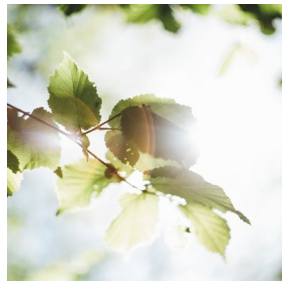
Déployer une offre responsable portant le sens de nos engagements

Des promesses engageantes...

Une offre qui soutient des systèmes de production agricole durables



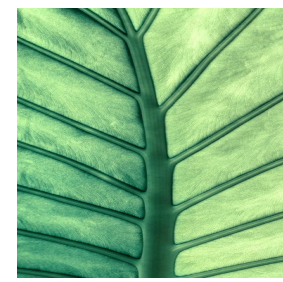
Une offre dont l'empreinte environnementale est améliorée



Une offre qui cherche à sortir du plastique



Une offre qui cherche à être toujours plus naturelle



Une offre qui apporte des garanties sociales et éthiques sur sa chaîne d'approvisionnement



Traduites en objectifs opérationnels ...

Faire progresser la part des approvisionnements issus d'une agriculture sous référentiel agriculture durable

Développer les programmes d'accompagnement vers des pratiques agroécologiques, y affecter des moyens significatifs

Valoriser les pratiques existantes

Diminuer les km parcourus / raccourcir les flux

Faire progresser la part des saveurs sans résidus de pesticides

Faire baisser drastiquement la part de plastique dans nos produits

100 % des saveurs disponibles sans sucres

Ne référencer que des fruits issus de filières qui apportent des garanties sociales & éthiques

... et qui s'ancrent sur nos fondamentaux

Qualité organoleptique

Goût au plus proche du fruit frais

Le saviez-vous ?

En relocalisant le sourcing de la Quetsche en France, le bilan carbone de la saveur a été divisé par 2 !!

Cette réduction de l'empreinte carbone est liée à la réduction du kilométrage amont parcouru ainsi qu'à l'utilisation de fruits frais et non pas surgelés.



Maitriser la qualité, l'hygiène et la sécurité de nos produits

Qualité des produits, hygiène et sécurité alimentaire sont des fondamentaux ancrés dans notre ADN.

Maintenir notre niveau d'exigence au plus élevé est un prérequis indispensable pour répondre aux attentes de nos clients et utilisateurs.

Une culture de sécurité alimentaire consolidée

La sécurité alimentaire est une exigence de chaque instant pour l'entreprise, et sur l'ensemble du cycle de vie des produits. Notre système de management dédié, fondé sur le référentiel FSSC22000 (Food Safety System Corporation), nous permet de responsabiliser chaque acteur tout en nous appuyant sur des standards de qualité particulièrement élevés.

Ce dispositif fait l'objet d'une revue annuelle intégrant le suivi des exigences réglementaires, des prérequis, des indicateurs qualité et des plans d'actions décidés en année N-1.

En 2022, nous avons opté pour la mise en place des contrôles au plus proche du terrain, les opérateurs sont donc formés au contrôle qualité et sont sensibilisés aux résultats via des forums, des affichages, des sessions spécifiques par métier.



« La qualité est obtenue par la prévention et non par le contrôle ». Nous engageons pour cela chaque maillon de notre chaîne de valeur au quotidien : les fournisseurs de matières premières, d'emballages, les collaborateurs, nos prestataires de stockage, nos transporteurs, en travaillant ensemble, en écoutant, en formant, en informant.

Nos challenges sont nombreux : continuer à garantir la sécurité face à de nouveaux dangers, intégrer l'intelligence artificielle à nos process et nous défendre face aux cyber-attaques, tenir compte de l'impact des aléas climatiques sur la qualité de nos matières premières, ou encore éviter tout gaspillage... Une belle feuille de route ! »

Christiane GARNIER

Responsable Qualité et réglementation



Nos engagements :



Renforcer la culture de la qualité et de la sécurité alimentaire:

Cette notion vient consolider le système de management de la sécurité des aliments en influant sur les comportements individuels et collectifs pour :

- Favoriser l'implication et l'échange entre les salariés
- Garantir la cohérence et la compréhension des exigences et messages liées à la sécurité alimentaire
- Engager l'ensemble des équipes autour des thématiques de qualité et de sécurité des aliments



Établir un plan de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires :

Introduite en 2024 dans le référentiel FSSC 22000 version 6, cette exigence établit de nouvelles obligations en matière de pertes et de gaspillage alimentaires dans le processus de production.



Digitaliser nos process :

Par la mise en place d'un MES (Manufacturing Execution System ou Logiciel de pilotage de production) afin de garantir la traçabilité des flux, des données d'efficacité opérationnelle et des contrôles.



Continuer à renforcer notre analyse des risques pesticides :

En engageant des actions auprès de nos fournisseurs et en renforçant le plan de contrôle des micro polluants pour répondre aux exigences locales des différents pays vers lesquels nous exportons.



Auditer régulièrement nos processus:

Afin de nous améliorer en continu.

L'obtention et le renouvellement de notre certification FSSC22000 témoignent de notre engagement envers la qualité et la sécurité alimentaire.





Accompagner nos clients
et garantir leur satisfaction

La qualité est ancrée dans nos savoir-faire et nous nous devons de la cultiver à travers nos propres exigences et les relations que nous développons avec celles et ceux qui achètent et utilisent nos produits.

La qualité et l'écoute au cœur de la satisfaction client

La qualité organoleptique est assurée via des contrôles de l'ensemble de nos matières premières et par un panel expert interne qui qualifie les notes aromatiques attendues pour chaque purée de fruit. Des contrôles physico-chimiques viennent compléter l'évaluation.

Toutefois, la qualité que nous souhaitons offrir à nos clients se mesure également par notre capacité à répondre à leurs demandes ainsi qu'à des exigences implicites : le respect des réglementations, le développement de services, la détection des petites anomalies pouvant générer des problématiques plus importantes.

Deux fois par an, une revue de la satisfaction client est réalisée réunissant la direction, les managers afin d'assurer le suivi de nos engagements.

Nos engagements 2024 :



Obtenir, à travers une enquête dédiée, une mesure objective de la de la satisfaction client : C'est en écoutant et en dialoguant avec nos clients que nous pourrons nous améliorer.



Digitaliser l'expérience client : Avec le développement de l'EDI (Echange des Données Informatiques), les échanges via catalogues électroniques et la rénovation de notre site internet.



Améliorer nos indicateurs de satisfaction client.

Nos indicateurs de qualité de service, suivis depuis plusieurs années :

Taux de réclamation qualité et sécurité alimentaire

Résultat 2023

2,8

pour 1000 tonnes de produits vendus en 2023

Objectif 2024

≤3,5

pour 1000 tonnes de produits vendus en 2024

Taux de réclamation (nb du colis réclamés par rapport au nb des colis vendus par mois)

Résultat 2023

0,3%

en 2023
(vs 0,7% l'objectif fixé en 2023)

Objectif 2024

0,4%

en 2024

Délai moyen de réponse aux demandes techniques

Résultat 2023

7

Jours en moyenne en 2023

Objectif 2024

Maintenir

7

Jours en moyenne en 2024

OTIF (On Time In Full) suivi des livraisons faites à l'heure et avec les quantités et références commandées

Résultat 2023

97,3%

en 2023
(vs 96% l'objectif fixé en 2023)

Objectif 2024

96%

en 2024

« Cette année, pour la première fois de notre histoire, nous avons lancé une étude satisfaction clients au niveau international. Cette étude 360° suit le parcours d'achat de nos clients – de la rencontre avec les commerciaux, aux questions techniques, en passant par la sensibilité environnementale de leur entreprise sur la livraison des produits.

Dans un environnement qui change, où les enjeux environnementaux, sociétaux, organisationnels sont majeurs, notre volonté est d'être toujours plus à l'écoute de nos clients sur des sujets très opérationnels.

Notre objectif : continuer à les accompagner et poursuivre notre transformation en mettant en place des plans d'actions qui répondent au mieux à leurs besoins ainsi qu'à ceux de leurs organisations qui évoluent sans cesse. »

Aurélie BENOIT
Responsable Service Client



Être prescripteur d'une gastronomie engagée

Conscients du rayonnement de nos solutions à travers l'inspiration de nos chefs partenaires, nous souhaitons partager avec eux notre chemin vers une gastronomie fruitée plus responsable et engagée.

Une communauté inspirante

Guidés par nos chefs partenaires qui ne cessent d'innover, nous créons des solutions fruits d'exception que les professionnels de la gastronomie subliment à travers leurs créations. En tant que prescripteur d'une gastronomie fruitée et engagée, nous sommes attachés à partager ce savoir-faire et cette créativité afin d'inspirer les professionnels du monde entier, et de créer des moments privilégiés de convivialité.

7 chefs pâtissiers intégrés à l'entreprise



Gael
Etrillard
(Asie)



Vivian
Zou
(Chine)



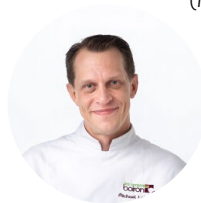
Thibault
Marchand
(Monde)



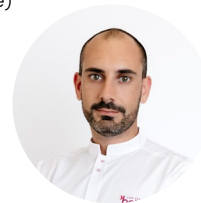
Yukiko
Kamauchi
(Japon)



Jean-Christophe
Duc
(Allemagne, Pologne)



Michael
Laiskonis
(US)



Marc
Balaguer
(Espagne)

4 conseillers techniques et chefs partenaires



Kriss
Harvey
(US)



Alessandro
Tiscione
(Italie)



Philip
Khandeish
(US)



Bret Kollman
Baker
(US)

« Au-delà de la qualité et de la constance de leurs produits, Les vergers Boiron m'ont séduit pour leurs valeurs familiales et leur simplicité. Je suis heureux de collaborer avec cette belle marque et j'ai hâte d'écrire la suite à leurs côtés ».

Yann Brys
Meilleur Ouvrier de France
Ambassadeur monde





Participer à la transmission des savoir-faire

Depuis 80 ans, Les vergers Boiron développent une expertise unique autour du fruit. En 2019 nous avons souhaité partager ces savoir-faire en créant une discipline : la Fruitologie®.

La Fruitologie®

Depuis 3 générations, Les vergers Boiron partagent le meilleur du fruit avec les artisans du goût. Parce que la purée de fruits est bien plus qu'un simple ingrédient, nous avons inventé la Fruitologie®.

Cette discipline permet d'accompagner les professionnels de la gastronomie dans l'élaboration de leurs recettes en s'appuyant sur les différentes caractéristiques sensorielles d'une purée de fruits (aspect, goût, texture).

Le vin a l'œnologie, le fromage la caséologie ; la purée de fruits a désormais la Fruitologie®.

Caractériser

La Fruitologie® est une discipline qui analyse et identifie les caractéristiques uniques des purées de fruits tout en appréciant pleinement leurs qualités sensorielles. Elle permet ainsi de décrire l'identité de chaque purée à partir d'éléments de langage spécifiques.

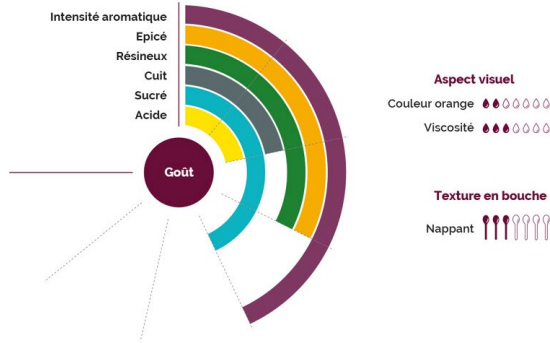
Comparer

La Fruitologie® fournit des méthodes aux professionnels du goût pour comparer et évaluer différentes purées de fruits d'une même saveur. Elle les aide en effet à définir leurs spécificités, en s'appuyant sur l'analyse sensorielle.

Créer

Connaître les caractéristiques des fruits et de leur transformation en purée permet de développer la créativité. La Fruitologie® accompagne ainsi les professionnels du goût dans leur besoin d'innover et devancer les attentes, toujours plus fortes, des clients.

Exemple du profil sensoriel de la purée de mangue sans sucres ajoutés



La Fruitologie® : exemple du profil sensoriel de la purée de mangue 100 % réalisé par un panel d'experts. La définition précise des descripteurs est disponible dans notre livre blanc à télécharger sur : [Les vergers Boiron : Purées et coulis de fruits surgelés \(my-vb.com\)](#)

A travers le langage de la Fruitologie®, nous souhaitons rendre le fruit encore plus noble et permettre aux artisans du goût de valoriser leurs créations.

La Fruitologie® est aussi un outil que nous souhaitons être au service d'une gastronomie respectueuse du Vivant.

En effet, les caractéristiques organoleptiques de nos produits s'inscrivent également dans l'histoire de nos différentes saveurs.

Celle-ci est le récit de la vie du fruit, de son origine, des producteurs qui le cultivent, de leurs engagements mais également des nôtres, que nous associons à nos savoir-faire.

Nous devons, à travers cette histoire, inspirer nos ambassadeurs et les professionnels du goûts.



« Créée par nos experts en 2019, La Fruitologie® repose sur l'analyse sensorielle, une science qui consiste à utiliser l'humain comme « outil de mesure ».

En effet, on peut toujours mesurer un brix ou un ph, mais aucun appareil ne remplace la perception finale de l'équilibre sucre/acide ressentie par le consommateur.

Les caractéristiques des produits sont ainsi évaluées en faisant intervenir les 5 sens.

L'analyse sensorielle nous permet de mieux comprendre les consommateurs afin d'améliorer, ou de créer, des produits répondants à leurs attentes ».



Laura NICOLAS
Responsable
Analyse Sensorielle

Nos ambitions

Nos axes de travail	2023	Ambitions
Développer une offre plus responsable*	Définition des critères de l'offre responsable Les Vergers Boiron	100% des nouveaux produits ou des produits rénovés ont un bénéfice environnemental et social qualifié d'ici 2025
Être prescripteur d'une gastronomie engagée	-	100% de nos commerciaux et des chefs ambassadeurs formés à être des ambassadeurs de nos engagements de marque d'ici 2026
Participer à la transmission des savoir-faire	-	100% de nos chefs, ambassadeurs et commerciaux deviennent acteurs de cette transmission en 2026

Inspirons
une gastronomie
fruitée et engagée

*Voir pages 46-47



Pilier 4

Fédérons

un écosystème éveillé
et inspirant

Notre engagement :

« Mobiliser et inspirer en développant un écosystème engagé dans et autour de l'entreprise »

Nos axes de travail



Assurer la santé et la sécurité des collaborateurs et être une entreprise où il fait bon travailler



Développer un environnement de travail apprenant et dévoiler le potentiel de chacun



Engager nos collaborateurs à être acteurs du changement



Rayonner en tant qu'acteur engagé au sein de notre écosystème

Fédérons

un écosystème éveillé et inspirant



Notre stratégie RSE


« Les turbulences de notre environnement, si elles sont déstabilisantes, restent de réelles opportunités de nous réinventer collectivement. Notre priorité est de créer une organisation engageante, où la sécurité, la santé, et le bien-être de nos collaborateurs sont des fondements inébranlables. »

Ensemble, nous œuvrons à devenir une organisation apprenante qui accompagne ses talents, suscite le goût de la curiosité et révèle le potentiel de chacun. Mon engagement est de mettre chaque collaborateur en capacité d'agir, de participer à notre transformation collective, et de devenir acteur du changement.

De plus, nous avons à cœur de rayonner au-delà de nos murs, en affirmant notre position d'employeur engagé. Nous souhaitons essayer nos bonnes pratiques, influencer positivement notre écosystème et embarquer nos partenaires dans cette dynamique au-delà des frontières de notre organisation. »



Grégory WATINE,
Directeur Général



Assurer la santé
et la sécurité des
collaborateurs et
être une entreprise
où il fait bon
travailler

La santé, la sécurité et le bien-être de nos collaboratrices et collaborateurs est au cœur de nos préoccupations. Nous agissons pour garantir des conditions de travail optimales pour nos équipes tout en favorisant le développement d'un environnement de travail positif.



La sécurité, une priorité absolue

La sécurité demeure une priorité chez Les vergers Boiron. Nous reconnaissons l'importance de prévenir les risques et les accidents, et c'est dans cet esprit que nous développons une culture axée sur la santé et la sécurité de l'ensemble de nos collaborateurs.



En 2023, plusieurs actions ont été menées en vue d'améliorer notre culture de sécurité et de prévention :

- Une semaine dédiée à la prévention et à la santé de nos collaborateurs : du 30 octobre au 3 novembre
 - Un Théâtre Forum en collaboration avec la Compagnie ThéArt&CO pour apprendre à adopter les bons comportements face à des situations d'addictions ou de risques psychosociaux
 - Un atelier « Chasse aux risques »
 - Une sensibilisation aux nuisances sonores et aux risques « ammoniac »
- Une communication interne très riche avec des très bons retours de la part des collaborateurs (flash hebdo et com. de l'été) : 55 posts sur Steeple avec plus de 5000 vues et de 500 likes au total.
- Des nombreuses formations réalisées en 2023 :
 - Conduite de chariot, nacelle et travail en hauteur (26 p.)
 - Equipement de Protection Individuelle ou EPI : formation incendie et ARI (87 p.)
 - En lien avec les installations techniques : Chaufferie, CIF, Légionnelle, MIRFA, Sondage TIF (17 p.)
 - Risques chimiques (24 p.)

Cette année 2024 a démarré avec le déploiement de plusieurs actions parmi lesquelles :

- Une journée d'éveil musculaire le 31 janvier 2024 en collaboration avec la société Kiné AuRA afin de nous apporter des conseils pour améliorer notre quotidien
- Le démarrage des audits 2024 : sécurité terrain, transport des matières dangereuses, etc.
- Différentes formations : Risque NH3 pour les équipes Entrepôt, etc.
- Des essais de caméras et alarmes de détection de présence piétonne sur un chariot, etc.

NOTRE AMBITION

Obtenir annuellement zéro accident du travail avec arrêt

Nous devons renforcer notre vigilance et adopter la règle du AAA : Arrêtez-vous – Analysez – Agissez

Le saviez-vous ?

48

collaborateurs ont suivi une formation Sauveteur Secouriste au Travail (SST)

La formation Sauveteur Secouriste du Travail s'adresse à tout salarié qui souhaite contribuer à la prévention des risques professionnels dans l'entreprise et intervenir efficacement face à une situation d'accident du travail, sans prérequis particulier.



« L'anticipation des risques et le développement de la culture Santé/Sécurité auprès de tous les salariés sont des facteurs clés de réussite du Zéro Accident. Donner du sens à l'interdit, expliquer les enjeux, avoir une réflexion collective permet de prévenir les risques professionnels avec beaucoup d'efficacité.



Cynthia KIEFFER
Responsable Santé Sécurité Environnement

« Comprendre, c'est prévenir soi-même et les autres » Chez Boiron Frères, on se laisse le temps de comprendre, d'apprendre et d'échanger. Cette dimension apporte un tout nouveau souffle à mon rôle au sein de l'entreprise.

Tout le monde a un rôle à jouer dans la sécurité car tout le monde est acteur de la sécurité ».



Se réaliser en confiance

La réalisation des ambitions de notre entreprise repose sur les talents des collaboratrices et collaborateurs qui la composent. Notre responsabilité est de fournir à chacune et chacun la possibilité d'exploiter ses potentiels afin de s'accomplir et réussir dans sa fonction au service de notre mission.

En nous appuyant sur nos valeurs : Respect, Progrès et Esprit d'équipe, nous œuvrons chaque jour pour garantir un cadre de travail épanouissant pour toutes et tous. Depuis, 2022, nous avons fait le choix de nous orienter vers la certification Great Place To Work afin de nous challenger en sollicitant directement le retour des collaborateurs.

Cette dynamique nous permet ainsi de nous améliorer en continu et de donner corps à notre stratégie.

L'ensemble des résultats obtenus nous permettent de valider le sens de nos actions et d'orienter nos objectifs et ambitions afin de garantir l'environnement de travail que nous souhaitons pour nos collaborateurs.

En juillet 2023, pour la deuxième année consécutive, Les Vergers Boiron ont été certifiés Great Place to Work.

Pour la 2^{ème} année consécutive



Chez Les vergers Boiron

PERCEPTION GLOBAL

83%

- 1 pts*

des collaborateurs indiquent que dans l'ensemble, c'est une entreprise où il fait vraiment bon travailler
(Moyenne des réponses positives)

INDICATEUR DE CONFIANCE

79%

+ 6 pts*

de réponses positives en moyenne aux questions clés de l'enquête
(indicateur de confiance)

* Par rapport à nos résultats GPTW de l'année 2022

Nous sommes fiers de figurer parmi les leaders de notre secteur...

+14%

Par rapport à la moyenne benchmark 2023 des industries alimentaires certifiés GPTW (69%)

+12%

Par rapport à la moyenne benchmark 2023 des industries alimentaires certifiés GPTW (67%)

« Les vergers Boiron c'est avant tout une société familiale qui cultive des valeurs humaines fortes. S'engager dans la démarche Great Place To Work c'est permettre aux collaborateurs de s'exprimer sur leur expérience au sein de l'entreprise.

L'enquête Great Place To Work, bien qu'action intégrante de notre stratégie, n'est pas une fin en soi mais bel et bien un outil d'amélioration continue.

L'objectif ? Poursuivre le développement d'un environnement de travail positif et ainsi permettre à chacun de se réaliser et grandir en confiance dans une entreprise éveillée et inspirante ».



Mélanie REILLE
Responsable Développement RH et Formation

Développer un environnement de travail apprenant et dévoiler le potentiel de chacun

Notre réussite collective dépend de la réussite de chacune et de chacun. Notre volonté est d'ouvrir la voie du succès pour nos collaborateurs et que celle-ci soit porteuse de sens pour tous.

Notre rôle consiste à créer les conditions nécessaires au développement des compétences dès lors que possible et contribuer à l'épanouissement de toutes et tous.





Former et faire monter en compétence

Journée d'intégration générale

La journée d'intégration est conçue pour faciliter l'accueil des nouveaux collaborateurs, marquant le début d'un parcours commun où les valeurs, la culture et les objectifs de l'entreprise sont partagés.

Cette journée représente bien plus qu'une simple formalité, elle est l'occasion d'établir des liens solides et de poser les bases d'une collaboration fructueuse et épanouissante. En investissant dans une intégration réussie, Les vergers Boiron démontrent leur engagement envers le bien-être et la réussite de leurs collaborateurs, dans le sillage d'une culture d'entreprise inclusive et dynamique.



« Les vergers Boiron accordent une importance particulière à l'intégration des nouveaux collaborateurs. Depuis quelques années, un collectif de nouveaux embauchés est convié à la journée d'intégration commune.

Cette année est placée sous le signe de la nouveauté, nous avons souhaité aller plus loin en impliquant les collaborateurs sur le sujet de la RSE, devenu un pilier au sein de l'entreprise. Les différentes activités de cette journée supplémentaire intègrent la présentation de la stratégie « Care for the Future » et favorisent les échanges sur les pratiques de chacun. Le souhait de l'entreprise est d'éveiller les consciences des collaborateurs dans la bonne humeur ! »

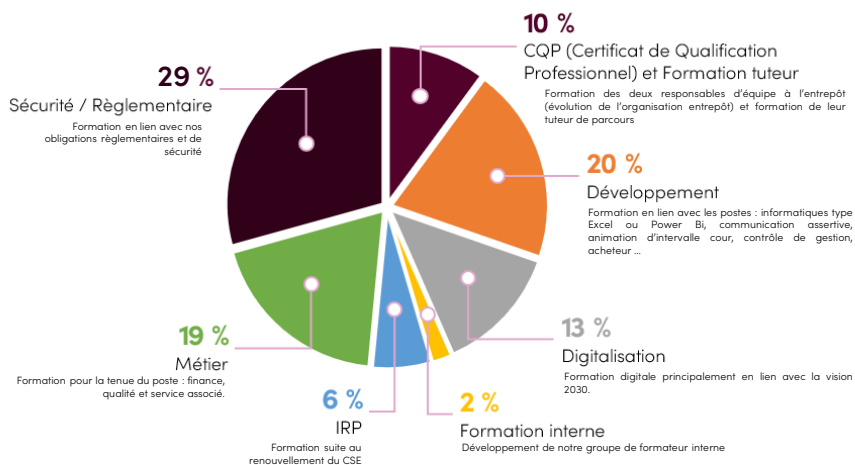


Justine SOTON
Assistante Ressources Humaines

Les formations

5 008 heures de formation ont été réalisées en 2023

Les catégories de formations qui ont été imparties en 2023 sont les suivantes :




Le saviez-vous ?

171

Collaborateurs ont bénéficié de formations en 2023

Engager nos collaborateurs à être acteurs du changement

A large group of people, mostly wearing white and blue striped t-shirts, are posing for a group photo on a concrete pier. They are arranged in many rows, with some standing on the pier and others on a set of stairs. Many of them have their arms raised in a celebratory gesture. In the background, there is a body of water, a lighthouse, and a clear blue sky. The overall atmosphere is positive and energetic.

Nous souhaitons permettre à l'ensemble de nos collaboratrices et collaborateurs de s'appropriier les enjeux de durabilité de l'entreprise afin de contribuer à répondre à nos engagements et être acteur.



Tout le monde est acteur !

Journée d'intégration RSE

Décider le changement, c'est aussi prendre conscience de sa nécessité. A partir de 2024, nous avons complété la journée d'intégration des nouveaux collaborateurs par une journée dédiée à la RSE.

Ce temps d'échange a une double vertu : sensibiliser les nouveaux arrivants aux enjeux du développement durable et poser les bases nécessaires pour permettre à chacun de porter les engagements de l'entreprise en matière de RSE. Cet espace est ainsi l'opportunité de renforcer notre cohésion autour de valeurs éthiques, sociales et environnementales communes.

La journée d'intégration RSE se tient le lendemain de la journée d'intégration et s'articule autour de trois temps forts :



Un atelier d'intelligence collective, où les participants reconstituent les liens de cause à effet des changements climatiques.



Un atelier pour susciter l'échange autour des actions individuelles visant à réduire notre empreinte carbone.



La présentation de la démarche RSE Care for the future.

« La journée d'intégration RSE donne aux collaborateurs qui rejoignent Les vergers Boiron l'opportunité de s'approprier les défis environnementaux et sociaux auxquels nous devons faire face individuellement et collectivement en tant qu'entreprise connectée au Vivant.

Dessinée comme un temps de partage privilégié pour les participants, elle démontre la volonté forte de l'entreprise de susciter l'engagement et d'ouvrir la voie pour que chacun puisse devenir acteur du changement.

Ces échanges, constructifs et bienveillants, se veulent ainsi être un socle solide permettant à celles et ceux qui nous rejoignent de s'investir et porter nos engagements. »



Garrett NIXON
Responsable RSE

Guide d'écoresponsabilité des achats

Inspiré par la méthodologie des achats responsables déployée par le service Sourcing, le service RSE a rédigé en 2023 un guide des achats écoresponsables. Ce document s'adresse à toute personne amenée à réaliser des achats dans le cadre de ses fonctions, qu'il s'agisse de consommables, de biens d'équipement ou de prestations de services. Selon les métiers de chacun, la nature des biens achetés varie et peut couvrir notamment les familles suivantes : fournitures de bureaux, matériel électronique, de maintenance, de laboratoire, EPI, équipements de process ainsi que les services (nettoyage, entretien des espaces verts, etc.).



L'objectif de ce document est d'aider chacun à rendre ses achats professionnels plus écologiques et responsables en répondant à une série de questions.

Des ateliers ont été conduits auprès des collaborateurs pour accompagner son déploiement sur le dernier trimestre de l'année :

6 séances ont été réalisées

32 salariés ont participé aux ateliers

En 2024, afin de compléter ce guide, une grille d'évaluation des achats sera proposée ainsi qu'un questionnaire fournisseur qui pourra être adapté pour tous les services amenés à effectuer des achats.

« C'est une grande fierté d'avoir contribué à l'élaboration de la charte achats responsables au sein de l'entreprise.

Cette initiative démontre notre engagement à privilégier des fournisseurs et des pratiques respectueux de l'environnement et de valeurs éthiques, renforçant ainsi notre impact positif sur la société et la planète.



Anne-Sophie VANISCOTTE
Assistante Achats et RSE

La création collaborative de cette charte au sein du service RSE nous a permis d'élaborer un outil qui reflète les besoins des différents services et renforce nos engagements professionnels mais aussi personnels envers des pratiques d'achats durables ».

An aerial photograph showing a dense, green forest patch situated in the center of a vast, agricultural landscape. The surrounding fields are a mix of vibrant green and yellow-green, with visible patterns of furrows and tracks. The forest is irregularly shaped and stands out as a natural oasis in the cultivated land.

Rayonner en tant qu'acteur engagé au sein de notre écosystème

En tant que partie prenante d'un environnement en mouvement et connecté au Vivant, nous souhaitons échanger et coopérer avec celles et ceux qui le composent dans le but de créer de la valeur partagée.

Se mobiliser avec notre écosystème

Nous aspirons, à travers notre activité et nos engagements, à agir au sein et avec notre écosystème. Nous sommes conscients des super-pouvoirs de la force collective et sommes particulièrement enthousiastes à l'idée d'explorer ses potentiels. Notre participation à la Convention des Entreprises pour le Climat en 2021 fut ainsi un puissant accélérateur de notre démarche.

Convention des entreprises pour le climat (CEC)



Durant près d'un an, nous avons été, avec l'ensemble des entreprises participantes, accompagnés par des experts pour coconstruire des feuilles de route RSE audacieuses et impactantes.

Un engagement lourd de sens qui nous a conduit à réaliser un diagnostic RSE ainsi qu'un bilan carbone de l'entreprise, et à développer plusieurs initiatives internes pour sensibiliser et engager nos collaborateurs et à repenser notre modèle pour être toujours plus vertueux.

« La CEC nous a donnée l'impulsion nécessaire pour mettre au cœur de notre stratégie et de notre vision 2030 les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux qui doivent être considérés comme un tout indissociable sur l'ensemble de notre chaîne de valeurs ».

Grégory WATINE,
Directeur Général



CONTINUUM Des entreprises en action pour la nature

Les vergers Boiron ont rejoint Continuum : un club d'entreprises engagées pour la nature qui, ensemble, enclenchent une dynamique collective pour la nature au sein de nos territoires.

Le club Continuum est né en 2016 sous l'impulsion de la LPO Auvergne Rhône Alpes Drôme-Ardèche, dans le but d'agir collectivement pour la sauvegarde de notre patrimoine naturel.

Dans le cadre de Continuum, nous nous sommes engagés à mener plusieurs actions :

- **En interne**, au sein de l'entreprise, en intégrant la biodiversité à notre démarche environnementale d'entreprise ou encore en mobilisant nos collaborateurs pour qu'ils deviennent acteurs de la protection de leur territoire.
- **En externe**, aux côtés de 36 entreprises drômoises engagées, avec qui nous mettons en commun nos moyens pour préserver la biodiversité là où elle est la plus menacée.



Sortie migration des oisédoux à Pierre Aiguille le samedi 06/04/24



Le saviez-vous ?

36

est le nombre d'entreprises ayant rejoint le collectif CONTINUUM à fin 2023.

Une grande diversité de secteurs et de structures (de la PME à la grande entreprise) y sont représentées. Nous pouvons citer par exemple : CIC, Prodeval, L'Occitane en Provence, Naturéal Constructeur, Groupe CHEVAL, entre autres.

« A l'heure où, sur le plan environnemental, tous les voyants sont au rouge, il est vital de nous engager, à la mesure de nos moyens, pour tenter de renverser la tendance.

En adhérant à Continuum, nous nous sommes engagés dans une démarche volontaire à contribuer, aux côtés d'autres entreprises de Drôme et d'Ardèche, à faire évoluer la société dans ses pratiques environnementales et à mettre en place des actions concrètes en faveur de la biodiversité.

La biodiversité nous concerne tous et je suis convaincue que nous pouvons être des acteurs efficaces à bien des niveaux : que ce soit chez nous ou au sein de l'entreprise. Cela passe notamment par la sensibilisation, la formation et la mobilisation de chacun ».



Julie ZIMMER
Chef de Projet Développement
Produits

Se mobiliser avec notre écosystème

La théorie du boxeur

Contribuer positivement à la transition agricole de nos sociétés est une œuvre collective à laquelle nous devons tous participer !

Les vergers Boiron sont heureux de s'être investis dans la conception de ce film citoyen qui propose une réflexion sur l'avenir de nos systèmes alimentaires dans un contexte d'accélération du dérèglement climatique.

Un documentaire pensé avec beaucoup d'humilité et de sensibilité, qui révèle la réalité de la filière agricole et le quotidien de nos agriculteurs. Ce documentaire est le résultat de 3 années d'enquêtes au cœur de la Vallée de la Drôme effectuées par Nathanael Coste en collaboration de l'association Kamea Meah Films.

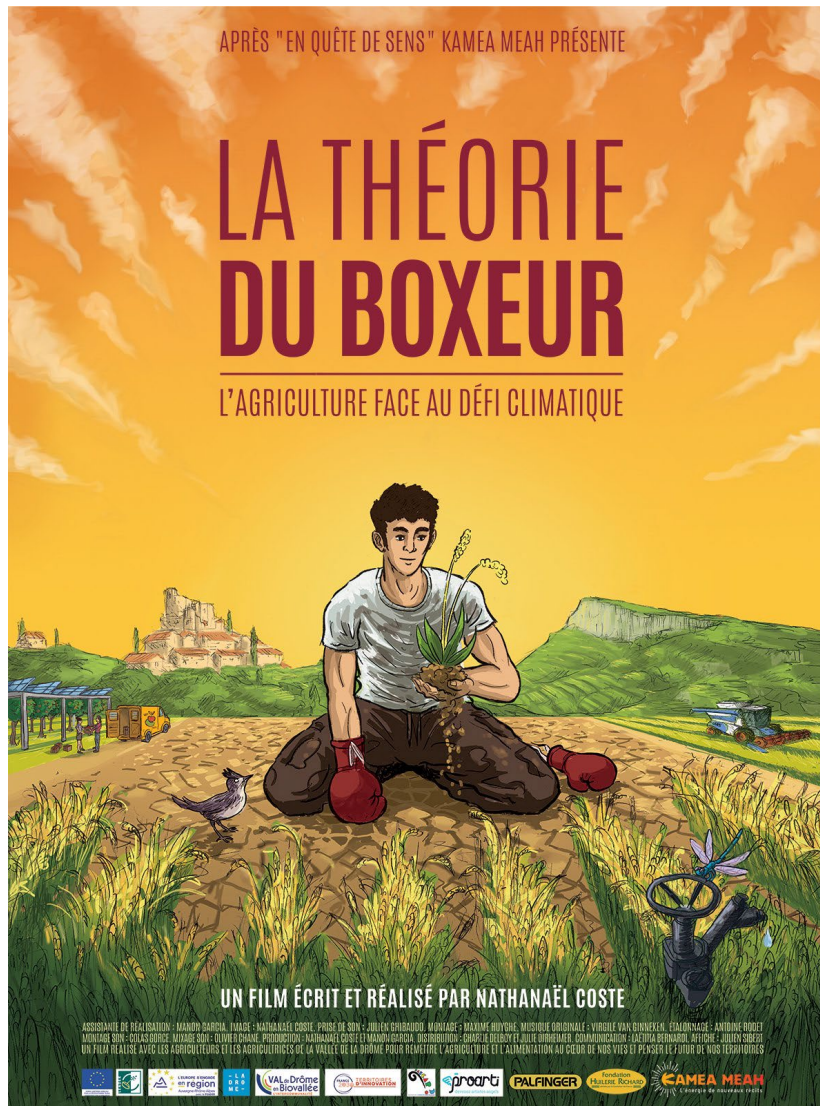
Le film « La Théorie du Boxeur : l'agriculture face au défi climatique » est disponible au cinéma !

Pour en savoir plus : [La Théorie du Boxeur - Le film - La Théorie du Boxeur - Le film \(latheorieduboxeur.fr\)](http://La Théorie du Boxeur - Le film - La Théorie du Boxeur - Le film (latheorieduboxeur.fr))

« Ce long métrage ayant été tourné dans les fermes de la Drôme, non loin de notre site de production, nous avons tout de suite été sensibilisés au projet. Le film est pensé avec beaucoup d'humilité et de sensibilité ; Il montre la réalité du monde agricole et invite à s'unir dans l'action ! »



Christine SARZIER
Directrice Filières et
Engagement Durables



Mercredi 10 janvier, une séance en avant-première a été projetée au cinéma Le Navire à Valence pour tous nos collaborateurs et à laquelle nous avons également convié nos parties prenantes (fournisseurs, partenaires, etc.).

Un moment fort en émotion et riche de sens pour les participants qui ont pu échanger avec le réalisateur ainsi qu'avec l'un de nos producteurs de fruits Anthony Oboussier, à l'issue de la diffusion.





Nous sommes tous acteurs

La recyclerie des Vergers

A l'initiative des Services Généraux, la société Boiron Frères a mis en place une RECYCLERIE.

Son principe de fonctionnement est inspiré du troc. Qu'il s'agisse de livres, de jouets, de vêtements, ou d'autres produits en fin de vie, la recyclerie offre une opportunité de réutilisation et de revalorisation.

Cette initiative s'inscrit dans une volonté de promouvoir la durabilité, de réduire l'empreinte écologique individuelle et de favoriser une culture de l'économie circulaire au sein de son écosystème.

Son mode de fonctionnement est simple :

Chacun peut déposer les objets qu'il souhaite par thème dans les armoires :

- Culture : Livres, BD, Musique, Cinéma, ...
- Divertissement : Jeux de société, Jeux vidéo, Jouets (de petites taille).
- Art de la table et petits objets : Vaisselles, Tissus, Décorations, ...

Chaque fin de mois, les armoires sont vidées et les objets restants sont déposés chez Emmaüs.

« Nous sommes tous conscients aujourd'hui de l'impact de nos achats sur l'environnement, c'est pourquoi il y deux ans nous avons eu l'idée de lancer la recyclerie Boiron.

Nous avons été positivement étonnés de l'engouement rapide des personnes pour l'économie circulaire et du plaisir représenté par le fait de ramener une petite surprise à la maison !

Dans le sillage de la recyclerie, ont été créées la bibliothèque et la grainothèque, alors n'hésitez plus, recyclez, afin que chaque objet trouve une seconde vie ! ».

Baptiste FOREST
Responsable Services
Généraux



Le Congé solidaire

Le Congé solidaire est un jour de congé attribué à tout salarié, par année civile et sans condition d'ancienneté, souhaitant s'engager au sein d'une association d'entraide, solidaire, sociale, et/ou environnementale de son choix ou proposée par l'entreprise.

C'est ainsi l'opportunité de créer une dynamique d'engagement pour celles et ceux qui souhaitent s'investir, le temps d'une journée d'action.

Il est possible de prendre ce congé en journée complète ou par demi-journée..

« Le 11 mars 2024, 6 personnes du service Qualité et Règlementation ont choisi d'utiliser leur congé solidaire en équipe et de répondre présent à l'appel de l'association « SeinformerCancer » qui recherchait 40 bénévoles pour préparer 400 sacs à remplir de fournitures telles que crèmes, boules antistress, petits messages personnalisés, coussins cœur, lingettes écoresponsables... Chaque sac a une valeur de 300 €.

Nous avons organisé notre chantier, fait un peu de contrôle, préparé les sacs à la chaîne, dans la bonne humeur ! Ces sacs ont été distribués dans des hôpitaux, auprès de kinésithérapeutes et apporteront un peu de bien être aux malades du cancer du sein.

Une action qui nous a apporté beaucoup ! »



Nous sommes tous acteurs

Un collectif engagé

Pour une entreprise, encourager le bénévolat de ses collaborateurs, c'est aussi s'engager pour la citoyenneté et l'intérêt général, en leur permettant de mettre en œuvre leur capacité d'agir. C'est dans cette optique qu'en 2022, la société Boiron Frères a voulu créer un collectif engagé à la base du volontariat nommé GreenTeam.



Nos missions :

- Sensibiliser aux enjeux climatiques et de biodiversité
- Concrétiser l'engagement écologique des collaborateurs par des actions participatives.
- Diffuser des informations fiables sur le dérèglement climatique.
- Stimuler une énergie positive en captant les idées de tous,
- Offrir à chacun l'opportunité d'être un acteur du changement

En 2023, la Green Team comptait :

14 membres issus de **10** services

Plusieurs actions ont été menées depuis la création du collectif parmi lesquelles :



En 2023 : 15 livres ont été empruntés à la bibliothèque de la GT



10 distributions ont été faites en 2023 parmi lesquelles des graines de : potimarron, courge Butternut, courge Spaghetti, bignone, poivron, bulbes de safran, etc.



En 2023 : 170 sachets contenant des graines de fleurs mellifères ont été distribués aux collaborateurs.

« Être membre de la Green Team permet d'apprendre de nouvelles façons de prendre soin de la planète, mais aussi de partager ses propres expériences et connaissances dans ce domaine.

Nous menons des actions concrètes qui ont du sens et nous rendent fier de contribuer à quelque chose de positif. Un autre point positif est d'être régulièrement en contact avec des personnes qui partagent nos valeurs, cela permet de créer des liens, de développer des compétences relationnelles et pédagogiques pour mieux travailler ensemble.

C'est une belle façon de se sentir soutenu et de faire une réelle différence pour l'environnement ! »

L'équipe GreenTeam





Fédérons

un écosystème éveillé
et inspirant

Nos ambitions

Nos axes de travail	2023	Ambitions
Assurer la santé et la sécurité des collaborateurs et être une entreprise où il fait bon travailler	230 jours consécutifs sans accident de travail avec arrêt	Obtenir annuellement zéro accident du travail avec arrêt
	Renouveau du label GPTW Trust Index : 79%	Devenir une entreprise Best Place to Work d'ici 2030
Développer un environnement de travail apprenant et dévoiler le potentiel de chacun	-	100% des collaborateurs bénéficient d'un plan de développement en 2030
Engager nos collaborateurs à être acteur du changement	100% des membres de la Direction ont un objectif RSE	100% des managers ont un objectif RSE
	90% des collaborateurs ont participé à la Fresque du Climat	100% des collaborateurs ont participé à la Fresque du Climat d'ici 2025

Nous œuvrons pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant



Construisons
des filières fruits
durables et résilientes



Participons
à la sobriété carbone
et à l'usage conscient
des ressources



Inspirons
une gastronomie fruitée
et engagée



Fédérons
un écosystème
éveillé et inspirant

2023		Ambitions		2023		Ambitions		2023		Ambitions	
10% des volumes achetés d'origine France	15% des volumes achetés d'origine France en 2030	Scope 1 et 2* : 2,4 ktCO2eq Scope 3* : 61,7 ktCO2eq *Voir page 28	-68% des émissions du scope 1 et 2 en 2030 par rapport à l'année 2019	Définition des critères de l'offre responsable Les vergers Boiron	100% des nouveaux produits ou des produits renouvelés ont un bénéfice environnementale et sociale qualifié d'ici 2025	230 jours consécutifs sans accident du travail avec arrêt	Obtenir annuellement zéro accident du travail avec arrêt				
6000 km parcourus en amont en moyenne	-20% du kilométrage parcouru en amont en 2030		-14% des émissions du scope 3 en intensité en 2030 par rapport à l'année 2019			Renouvellement du label Great Place to Work Trust Index : 79%	Devenir une entreprise Best Place to Work d'ici 2030				
Mise en place et déploiement du Diagnostic Durabilité Filières	100% risques adressés dans un plan d'action d'ici 2030		-50% de la consommation de gaz naturel d'ici 2030 vs 2023			100% de nos commerciaux et des chefs ambassadeurs formés à être des ambassadeurs de nos engagements de marque d'ici 2026	100% des collaborateurs bénéficient d'un plan de développement des compétences en 2030				
Lancement de projets d'accompagnement des filières France, mangue en Inde et framboise en Serbie	25% des achats issus d'agriculture durable en 2030, 75% en 2035 et 100% en 2040.		100% d'électricité consommée sur site est d'origine renouvelable (achats de certificats d'origine)			100% d'énergie d'origine renouvelable (gaz et électricité) d'ici 2030	100% des managers ont un objectif RSE				
36% de notre offre est sans résidus de pesticides (en nombre de saveurs)	80% de notre offre est sans résidus de pesticides d'ici 2030 et 100% en 2040 (en nombre de saveurs)		100% d'électricité renouvelable produite et consommée sur site (panneaux photovoltaïques)			15% d'électricité renouvelable produite et consommée sur site (panneaux photovoltaïques)	100% des collaborateurs ont participé à la Fresque du Climat	100% des collaborateurs ont participé à la Fresque du Climat d'ici 2025			
		90% des déchets valorisés	100% des déchets valorisés d'ici 2030		100% de nos chefs, ambassadeurs et commerciaux deviennent acteurs de cette transmission en 2026						
			-80% de plastiques / kg vendu d'ici 2030								
		4 L d'eau / kg produit	Diviser par 4 la quantité d'eau / kg produit en 2030								