





TRANSGOURMET



65 883

PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION
ET DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE NOUS
FONT CONFIANCE



45

SITES ET
PLATEFORMES



3 209

COLLABORATEURS



1,7 MD€

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES
EN 2024



844

CAMIONS



30 879

RÉFÉRENCES
PRODUITS
DONT 70 % SONT
D'ORIGINE FRANCE

Un distributeur de référence

Transgourmet est le fournisseur national de référence de matières premières, produits frais (viande, marée, fruits et légumes), produits d'épicerie et surgelés. Partout en France, nous livrons 31 115 références de produits nécessaires aux professionnels exigeants et engagés, qu'ils soient chefs, cuisiniers ou boulangers-pâtisseries.

Un acteur engagé

Reconnu pour notre engagement en faveur d'actions concrètes, nous nous inscrivons dans une démarche RSE ambitieuse. Nous visons à contribuer de manière transparente et quantifiable au développement durable. Nous signons ainsi nos actions d'une phrase volontaire et prescriptrice : "**Des paroles aux actes**". Transgourmet propose plus de 3 500 produits locaux et 1 500 produits bio. La gamme Transgourmet Origine présente des produits de qualité respectueux de l'environnement.

Une offre de service unique

Notre offre de service "**One Stop Delivery**" est unique sur le marché. Nous livrons en une seule fois l'intégralité des produits commandés par nos clients, y compris les fruits et légumes et la marée. Des livraisons assurées du jour pour le lendemain, six jours sur sept. Transgourmet met un point d'honneur à faciliter la vie de ses clients en leur offrant des solutions gain de temps au quotidien. Parmi elles, nous proposons des solutions digitales de commande et de gestion en ligne (webshop et application mobile).

Des filiales spécialisées

Nos différentes filiales se spécialisent dans plusieurs secteurs de la distribution alimentaire et des services aux professionnels de la restauration.

- **Transgourmet Fruits & Légumes**, leader du marché de la distribution de fruits et légumes sur Paris et sa région
- **Transgourmet Seafood**, dédiée aux produits de la mer et disposant d'un laboratoire de transformation au cœur de Rungis
- **Transgourmet Export**, pour l'exportation de produits gastronomiques
- **Transgourmet Cash & Carry**, magasin situé à Strasbourg depuis 150 ans

Transgourmet en Europe

Le groupe Transgourmet, numéro deux du marché européen du libre-service et de la livraison en gros, est une filiale de Coop. Ce groupe coopératif suisse riche d'une histoire de près de 160 ans, opère dans le commerce de détail, le commerce de gros et la production. Son siège est situé à Bâle.

Le groupe Transgourmet Holding emploie 30 467 personnes. Nous sommes présents en Allemagne, en Pologne, en Roumanie, en France, dans la péninsule Ibérique, en Autriche et en Suisse. Transgourmet compte dans ses rangs des entreprises du secteur du libre-service et de la livraison en gros ainsi que des entreprises spécialisées dans des groupes de produits ou des services particuliers.

Chez Transgourmet, la responsabilité sociétale des entreprises n'est pas une simple démarche, mais une conviction profonde, portée par une stratégie globale et des objectifs mesurables. **Éric Decroix**, président de Transgourmet France, et **Anne Dolci**, directrice Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE), partagent les clés pour Transgourmet d'une transition écologique réussie, basée sur la coopération, le pragmatisme et des initiatives innovantes. Ensemble, ils nous expliquent pourquoi la RSE est au cœur de leur stratégie, et comment leurs équipes, partenaires et clients contribuent à transformer des engagements en véritables actions.



Éric Decroix,
Président
de Transgourmet France



Anne Dolci,
Directrice QHSE
(Qualité Hygiène Sécurité
et Environnement)

Pourquoi la RSE occupe-t-elle une place si importante chez Transgourmet ?

Éric Decroix : Nous sommes tous conscients de la responsabilité de nos générations et de nos entreprises dans la préservation de notre environnement. Chacun de nous a un rôle à jouer. Chez Transgourmet, nous sommes engagés depuis de longues années dans une politique qui vise à réduire drastiquement nos impacts. **Nous en rendons compte et nous voulons amplifier nos actions.** Avec notre maison mère, avec nos partenaires et avec nos équipes.

Comment ?

Anne Dolci : Notre groupe, Coop, est une coopérative. Ce mot change tout dans notre démarche RSE. Si nous devons bien évidemment être les premiers acteurs d'une transformation positive, nous sommes attachés à la mettre en œuvre dans la coopération. Nous sommes convaincus que nous réussirons la transition écologique en coopérant dans l'intérêt de chacun et de tous : producteurs, restaurateurs, consommateurs, distributeurs, logisticiens... En liant nos actions, nous aurons un effet bénéfique plus puissant.

É. D. : Chez Transgourmet, notre culture est pragmatique. Notre programme RSE se nomme "Des paroles aux actes". Il se veut concret avec 22 actions aux effets mesurables et il concerne nos produits et services, nos process et outils mais aussi nos équipes et notre impact sur la société.

"Nous voulons résoudre ensemble une équation qu'il est impossible de résoudre seul."

Pouvez-vous nous donner quelques exemples ?

A.D. : Nous avons lancé la première marque européenne bio en RHF en 2021 et nous avons déjà réalisé plus de 40 millions de chiffre d'affaires. Par ailleurs, nous privilégions les circuits courts et sommes à l'affût de produits de caractère, locaux, de nos terroirs.

É. D. : Nos façons de travailler et nos organisations se transforment, elles aussi. **Après avoir sourcecé des produits responsables, nos organisations évoluent elles aussi afin de les distribuer à nos clients de la manière la plus vertueuse.** Nous avons donc fait le choix pionnier du One Stop Delivery, la livraison unique de tous nos produits. Résultats : plus d'économie et plus de sobriété via la réduction des émissions de CO₂ émis avec le recours à des technologies nouvelles : B100, bioGNV, véhicules électriques... Nous agissons également pour réduire nos déchets et le gaspillage alimentaire.

Embarquement et coopération comme clés du succès selon vous ?

A. D. : En interne, l'embarquement des équipes dans la compréhension de nos enjeux RSE est un pilier essentiel de la réussite. Et nos équipes ne manquent ni de talent, ni de volonté ! Il est important pour l'entreprise de veiller à leur offrir un cadre de travail inclusif et inspirant.

É. D. : La coopération avec nos partenaires s'est notamment illustrée en 2024 avec l'organisation de notre premier Green Day. **Cette journée est bien plus qu'une journée, c'est un engagement pour des années.** Nous voulions faire connaître nos engagements RSE mais aussi inciter nos partenaires, producteurs et industriels, à s'engager avec nous autour d'actions durables et concrètes. Nous voulons résoudre ensemble une équation qu'il est impossible de résoudre seul. Plus que jamais, nous voulons agir pour préserver le futur de nos enfants et soutenir une alimentation saine. Nous tendons la main à celles et ceux qui se retrouvent dans cette ambition et nous serons toujours à leurs côtés pour partager le meilleur.

Nos objectifs développement durable 2022-2026

Le développement durable : un principe inscrit dans l'ADN de notre maison mère Coop et une ambition profondément ancrée dans l'identité et la stratégie d'entreprise de Transgourmet, où il est **mis en œuvre au quotidien avec la volonté de matérialiser chaque engagement pris en actes.**

En tant que distributeur, notre responsabilité est grande envers la préservation de l'environnement et la promotion d'une société juste, dans laquelle le champ des possibles reste ouvert.

Conscients que chacune de nos décisions a des conséquences sociales et écologiques importantes et complexes en France comme à l'échelle mondiale, nous nous attachons à la devise **"Des paroles aux actes"** et mettons en place **un cadre d'action stratégique contraignant pour contribuer de manière transparente et quantifiable au développement durable.** Aussi, **nous nous sommes fixés pour 2026 des objectifs encore plus ambitieux**, prenant en compte toutes les dimensions du développement durable, que nous mesurons constamment et sur lesquels nous communiquons largement auprès de l'ensemble de nos parties prenantes : nos clients, nos fournisseurs, nos producteurs, et bien entendu, nos collaborateurs.



SOCLE GOUVERNANCE

Chez Transgourmet, nous sommes convaincus que pour atteindre chacun de nos objectifs, il faut offrir un cadre, des moyens, des instruments de méthodologie, de mesure et de contrôle. L'ensemble de nos piliers stratégiques se fondent sur la gouvernance. Ce socle irrigue et pilote nos trois piliers. Il a pour vocation d'orienter toutes nos actions vers la satisfaction client. La gouvernance fait de chaque collaborateur un acteur à part entière de notre démarche développement durable.



Atelier collaboratif Fresque du climat

NOUS FORMONS NOTRE COMITÉ DE DIRECTION AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Notre intention ? Réfléchir au rôle de Transgourmet dans la construction d'un système alimentaire plus durable, afin de piloter au mieux la feuille de route RSE au quotidien.

Comment ? En rassemblant les membres des comités de direction du siège et des sites de Transgourmet France pour une journée de sensibilisation aux enjeux climatiques et environnementaux. Nous l'avons contextualisée aux métiers de l'entreprise. Au programme : fresque du climat, limites planétaires, enjeux liés à la biodiversité, aux sols et à l'eau, soit une journée complète pour appréhender la complexité de la transition écologique. Grâce à cette sensibilisation doublée d'une réflexion collective, nous avons pu explorer les défis de l'alimentation et de la distribution alimentaire en France.

LES PILIERS DE NOTRE DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022-2026

PILIER 1



PRODUITS & SERVICES

Rendre nos chaînes d'approvisionnement toujours plus responsables :

- Transparence et traçabilité
- Normes sociales
- Standards minimaux

Protéger les ressources :

- Lutte contre la déforestation
- Chiffre d'affaires issu des produits bio
- Chiffre d'affaires issu des produits durables
- Bien-être animal

PILIER 2



PROCESS & OUTILS

Atteindre la neutralité carbone à horizon 2050 :

- Réduction de la consommation d'énergie
- Réduction des émissions de CO₂

Devenir une entreprise zéro déchet :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Recyclage

PILIER 3



COLLABORATEURS & SOCIÉTÉ

Agir en employeur responsable :

- Promotion des femmes
- Mesures de santé
- Formation continue
- Mobilité interne
- Taux de rotation du personnel

Endosser notre responsabilité envers la société :

- Programme d'alimentation saine et durable

Socle GOUVERNANCE

DES CERTIFICATIONS POUR PILOTER NOTRE POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La reconnaissance de notre démarche RSE par les certifications ISO est **un élément fondamental de notre gouvernance**. Elles apportent des méthodes de pilotage de notre politique de développement durable et permettent d'en améliorer la performance. Les certifications sont un gage de maîtrise de nos activités et des risques, en termes de sécurité des aliments, d'environnement et de satisfaction client.



LA SENSIBILISATION DES COLLABORATEURS AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nous organisons des sessions de sensibilisation autour de thématiques spécifiques, pour **faire de chaque collaborateur un acteur à part entière de la démarche développement durable**. En 2024, nous avons initié la sensibilisation avec les collaborateurs du siège sur les scopes 1 et 2 du bilan carbone, les objectifs climatiques de Transgourmet sur ce périmètre et les actions menées en conséquence pour permettre l'atteinte des cibles fixées. Une sensibilisation à poursuivre afin de donner à chacun un socle de connaissance sur le sujet.

LA SATISFACTION CLIENT AU CŒUR DE NOS ACTIONS

Nous avons pour mission de simplifier la vie de nos clients en leur garantissant la meilleure qualité de service et de conseil. De la prise de commande à la livraison, tous nos collaborateurs sont mobilisés. **Nous sommes attachés à personnaliser la relation client en restant régulièrement à leur écoute**. Nous veillons à faciliter leur commande avec une offre multiproduits, une livraison multi températures et à les accompagner dans le suivi et la conformité de leur approvisionnement. Nous mesurons leur satisfaction à chaque étape de leur parcours. Nos appels réguliers comme l'accompagnement des nouveaux clients nous permettent d'identifier les sources de satisfaction et les axes d'amélioration. Chaque client reçoit une réponse adaptée à ses attentes.

86 %

de nos clients sont
satisfaits de nos
prestations*

* Source enquête de satisfaction réalisée du 09/09/24 au 21/10/24 (+2 points par rapport à 2023).

PILIER 1



PRODUITS & SERVICES

+150

références Transgourmet
Origine, notre marque
développement durable

230

références Transgourmet
Natura, notre marque bio

70%

de nos achats sont
d'origine France

1/3

des produits labellisés
vendus en restauration
collective sont bio

Notre mission est de promouvoir une alimentation durable, de qualité et accessible à tous, en adéquation avec les attentes de nos clients. Pour atteindre cet objectif, nous nous engageons à :

- développer des chaînes d'approvisionnement responsables, fondées sur la transparence, la traçabilité et des standards minimaux pour nos matières premières essentielles. Nous veillons également au respect des normes sociales et réalisons des audits de nos fournisseurs en marque propre, notamment dans les zones à risque ;
- préserver les ressources naturelles en luttant contre la déforestation, en augmentant la proportion de matières premières en marque propre issues de pratiques respectueuses du bien-être animal, et en soutenant la part de notre chiffre d'affaires liée aux produits durables et biologiques.



ORIGINE

NOTRE MARQUE TRANSGOURMET ORIGINE, L'EXCELLENCE DURABLE

Transgourmet a lancé en 2016 la marque Transgourmet Origine, dans le but d'offrir à ses clients **des produits de qualité respectueux de l'environnement**. Cette large gamme propose des produits d'exception, issus de modes de production garantissant traçabilité et respect des critères de développement durable.

Beaux et bons, **les produits Transgourmet Origine sont testés, dégustés et évalués par un comité de chefs pour ne retenir que les meilleurs**.

Leur origine est parfaitement maîtrisée, avec un circuit court entre le producteur et Transgourmet. Chaque produit répond à des critères rigoureux de durabilité, incluant le respect du bien-être animal, la protection des ressources marines, la préservation de l'environnement et l'amélioration des conditions sociales.

En 2024, Transgourmet Origine a généré un chiffre d'affaires de plus de 10 millions d'euros grâce à ses 150 références durables. Fort de ce succès, nous nourrissons de grandes ambitions pour cette marque, qui continuera d'offrir des produits en parfaite adéquation avec nos valeurs.

NOUS AGISSONS POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

En 2024, dans le secteur de la restauration hors domicile, 67% des œufs et ovoproduits utilisés provenaient encore d'élevage en cage.

Transgourmet travaille depuis 2019 à **la suppression progressive des œufs et ovoproduits issus d'élevage en cage** afin de garantir une offre plus respectueuse du bien-être animal. Depuis 2023, tous les œufs et ovoproduits des marques propres Transgourmet sont issus d'élevages alternatifs à la cage. Sensibilisées aux enjeux du bien-être animal, les équipes achats veillent à sélectionner des fournisseurs respectant des critères stricts.





NOUS CO-CONSTRUISONS AVEC NOS FOURNISSEURS UNE FEUILLE DE ROUTE DE DÉCARBONATION

Pour réduire radicalement l'impact environnemental de nos produits alimentaires, il est crucial d'adopter une approche ambitieuse et coopérative qui englobe l'ensemble de la chaîne de production.

C'est dans cet esprit que **nous avons lancé une enquête auprès de nos fournisseurs, visant non seulement à comprendre leurs préoccupations, mais surtout à évaluer leur engagement réel en matière de durabilité.** Cette initiative nous offre une vision claire des actions déjà entreprises par nos partenaires et de leurs projets futurs pour renforcer la durabilité de leurs pratiques.

En 2024, nous prenons des mesures concrètes : chaque fournisseur est rencontré individuellement pour discuter de leurs initiatives actuelles et des axes d'améliorations possibles. Ces échanges sont une véritable opportunité de co-construire des solutions concrètes et adaptées aux défis spécifiques de chacun, tout en alignant nos objectifs communs sur des standards environnementaux élevés. **Ensemble, nous définissons les priorités, identifions les actions les plus urgentes et mettons en place des projets collaboratifs** qui accéléreront notre transition vers des pratiques toujours plus durables, tout en garantissant la qualité et la compétitivité de nos produits.



NOTRE SOLUTION DURABLE POUR UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Avec notre solution e-Quilibre, nous renforçons notre engagement en faveur d'une alimentation plus saine et responsable tout en contribuant à la préservation de l'environnement. **Les professionnels de la restauration collective sont ainsi accompagnés dans l'adoption de pratiques écoresponsables grâce à cet outil innovant.** La plateforme digitale e-Quilibre permet de mieux gérer les stocks, de réduire le gaspillage alimentaire, tout en garantissant le respect des objectifs de la loi EGalim, qui impose 50 % de produits de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Des menus végétariens hebdomadaires sont également proposés tout en privilégiant les circuits courts avec des produits locaux et certifiés. **En 2023, 33 millions de repas ont été préparés grâce à cette solution, contribuant ainsi à une restauration collective plus durable et responsable.**



**La solution digitale
alliée de votre restauration**



natura

NOTRE OFFRE DE PRODUITS BIO, LA DURABILITÉ AU CŒUR DE NOTRE SUCCÈS

Transgourmet place l'environnement au cœur de ses priorités, un engagement qui se concrétise notamment à travers notre marque de produits biologiques : Transgourmet Natura. **En réponse à la demande croissante des consommateurs pour des produits sains et durables, ainsi qu'aux exigences de la loi EGalim**, nous avons élargi la gamme, qui compte désormais 230 références. Avec une croissance de près de 10% en un an, nous renforçons notre démarche en co-construisant avec nos fournisseurs des gammes de produits entièrement responsables pour chacune de nos marques de distributeur (MDD). Nous envisageons également de durcir nos critères d'appel d'offres, en intégrant des cahiers des charges encore plus stricts, en phase avec les attentes environnementales de nos partenaires. **Notre ambition est claire : faire de la durabilité non seulement un atout, mais le fondement même de notre succès à long terme.**



NOUS NOUS ENGAGEONS POUR UNE AGRICULTURE DURABLE ET RESPONSABLE

Nous soutenons les agriculteurs français dans leur transition vers des pratiques plus durables et responsables. Ensemble, nous mettons en œuvre des initiatives qui favorisent la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. **Ces partenariats tissés avec des agriculteurs et des coopératives agricoles à travers la France sont au cœur de notre stratégie.** Par exemple, **nous collaborons avec Bleu-Blanc-Cœur**, et avons également **initié un partenariat avec Hectar** (cf page 17). Ces engagements renforcent la mission de Transgourmet : offrir une alimentation de qualité, tout en garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement en contribuant à la vitalité du tissu agricole local.



CHARTRE ACHATS RESPONSABLES

Depuis 2020 Transgourmet dispose d'une charte achats responsables. Élément à part entière du contrat signé avec les fournisseurs, cette charte achats porte les engagements responsables de Transgourmet. Revue chaque année, elle est le reflet des évolutions apportées à l'assortiment et de l'augmentation de nos exigences produits.

EXIGENCES DÉVELOPPEMENT DURABLE			MARQUES NATIONALES	MARQUES TRANSGOURMET				
	FOURNISSEURS	Sécurité des aliments	Certification GFSI ou équivalent du fournisseur (certification sécurité des aliments)	R	R*			
	POUR TOUS LES PRODUITS	Santé humaine & nutrition	Pas de produits OGM	O	O			
			Pas de produits nécessitant un traitement par ionisation	O**	O			
			Pas de viande séparée mécaniquement	R	O			
			Pas de colorants azoïques	R	O			
			Pas d'antioxydants BHA, BHT, EDTA	R	O			
			Pas de conservateurs parabènes (E214, E219)	R	O			
	Protection de la biodiversité	Respect de la réglementation CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction)	O	O				
	Application de la liste rouge de l'UICN (espèces vulnérables identifiées comme en danger critique d'extinction)	O	O					
	Respect conditions sociales	Audit du dernier lieu de fabrication pour les produits issus de pays à risque sociaux	R	O				
	Santé humaine	Détention d'un plan de contrôle sanitaire avec analyses libératoires pour les viandes hachées, les produits au lait cru et les graines germées	O	O				
	MATIÈRES PREMIÈRES VÉGÉTALES	Santé et environnement	Certification Global GAP des fruits et légumes bruts ou des produits contenant plus de 50% de fruits et légumes	R	R - O.2026			
		Aspect sociaux-environnementaux	Certification des fruits et légumes bruts ou des produits contenant plus de 50% de fruits et légumes issus de pays à risque hydrique important (ex. BIO, AWS, EWS...)	R	R - O.2026			
			Certification RSPO de l'huile de palme contenue dans les produits alimentaires	R	1			
			Certification du café ou des produits contenant plus de 50% de café (ex. Fairtrade, Rainforest Alliance, AB...)	R	R - O.2026			
			Certification du cacao ou des produits contenant plus de 50% de cacao (ex. Fairtrade, Rainforest Alliance, AB...)	R	R - O.2026			
	MATIÈRES PREMIÈRES ANIMALES	Aspect sociaux-environnementaux	Certification des produits de la mer bruts ou des produits contenant plus de 50% de produits de la mer (ex. MSC/ASC...)	R	R			
			Certification du soja utilisé dans l'alimentation des animaux pour les produits concernés	R	R			
		Bien-être animal	Certification bien-être animal pour les viandes et volailles brutes ou les produits contenant plus de 50% de viande et volaille	R	R - O.2026			
			Certification bien-être animal pour le lait ou les produits laitiers ou les produits contenant plus de 50% de lait	R	R - O.2026			
			Non-commercialisation des espèces suivantes : • viande de volaille plumée vivante • viande de cheval d'Amérique du Nord et du Sud et/ou cheval hors structure d'élevage à destination de l'alimentation humaine • produits à base de requins • tortues de mer • poissons-scies • esturgeons et caviar sauvage • anguille	O	O			
			Non-commercialisation des espèces suivantes : • viande et produits dérivés issus d'animal gavé (foie gras, magret...) • chapons • viande issue d'abattage sans étourdissement entraînant une insensibilisation irréversible • raies • cuisses de grenouilles • crabes et homards vivants	R	O			
			Non-commercialisation d'œufs issus de poule élevées en cage	R - O.2026	O			
			REDUCTION DES EMBALLAGES	Réduction des emballages	Engagement à réduire de 10% le poids de plastique dans les emballages primaires des produits par rapport à 2021	R	O	
				PRODUITS NON ALIMENTAIRES	Biodiversité	Certification RSPO de l'huile de palme contenue dans les produits non-alimentaires	R	2
						Certification des produits issus de bois ou papier (ex. FSC, PEFC...)	R	R - O.2026

R = recommandé
O = obligatoire
R - O.2026 = recommandé - obligatoire en 2026

* Audit obligatoire si non certifié
** Sauf cuisses de grenouilles

1 - Niveau Mass Balance obligatoire et Niveau Segregated minimum recommandé (obligatoire en 2026)

2 - Niveau mass Balance minimum recommandé (obligatoire en 2026)

PILIER 2



PROCESS & OUTILS

-5,5%

de réduction de la consommation électrique de nos bâtiments entre 2024 et 2021

39%

pouvant rouler dans un carburant alternatif au diesel fin 2024

+40M€

investis d'ici fin 2025 dans une flotte alternative au diesel

-10,8%

d'émission des scopes 1 et 2 en 2024 vs 2022

Dans le cadre de notre engagement à atteindre la neutralité carbone d'ici 2050 et à tendre vers une politique zéro déchet, nous mettons en place de nouvelles initiatives pour optimiser nos processus et nos outils de travail, tout en adoptant les meilleures pratiques environnementales. Ces efforts se concentrent sur plusieurs axes :

- la diminution de notre consommation d'énergie spécifique et de nos émissions de gaz à effet de serre par unité de surface ;
- l'augmentation de notre flotte de véhicules à faibles émissions ;
- la réduction du gaspillage alimentaire, la diminution de l'utilisation du plastique dans nos emballages, ainsi que la réduction et la valorisation de nos déchets.

NOTRE STRATÉGIE TRANSPORT AVAL OFFRE UNE VRAIE ALTERNATIVE AU DIESEL POUR NOS CAMIONS

Nous nous sommes engagés dans une profonde stratégie de transformation de notre outil de distribution. En 2019, notre parc automobile était composé à 98 % de véhicules diesel. En 2024, la flotte de livraison Transgourmet dispose de 39 % de véhicules pouvant fonctionner avec un carburant alternatif au diesel. La décarbonation du parc automobile doit également se faire en fonction du périmètre de livraison : urbain, périurbain ou rural.

Dans cette ligne, au cours de ces dernières années, Transgourmet s'est donc doté de poids lourds B100 et gaz. En 2024 nous avons accueilli nos premiers poids lourds électriques. À horizon fin 2025, 250 véhicules auront été renouvelés en carburants alternatifs.

Notre ambition est de disposer d'un parc aux carburants 100 % alternatifs au diesel avant 2030.



DES VÉLOS CARGOS EN PHASE DE TEST

La décarbonation des livraisons de Transgourmet se matérialise aussi par le lancement de tests de livraisons en vélos cargos. En 2024, nous avons initié ce mode de livraison pour nos deux sites situés sur le Marché d'Intérêt National de Rungis : Transgourmet Seafood et Transgourmet Fruits & Légumes. La marchandise est d'abord récupérée à Rungis et acheminée dans un espace urbain de stockage intermédiaire. Elle est ensuite livrée directement à nos clients à vélos cargos.

Un pilote afin d'étudier une possibilité de livraison décarbonée qui permet d'adresser des centres urbains saturés.



NOTRE NOUVEL OUTIL TÉLÉMATIQUE FAVORISE L'ÉCO-CONDUITE

Transgourmet a finalisé le déploiement d'un outil de télématique, pour **favoriser l'éco-conduite auprès des chauffeurs et réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à la consommation de carburant**. Embarqué dans les camions, cet outil permet un pilotage fin en temps réel des consommations de carburant et permet aux chauffeurs d'identifier des leviers d'éco-conduite. À terme, *via* la mise en place de cet outil, nous avons pour objectif **une réduction de la consommation de carburant de 10%**.

- 43 %

d'émissions de GES
grâce au modèle
One Stop Delivery

ONE STOP DELIVERY, NOTRE MODÈLE VERTUEUX

Le modèle de Transgourmet repose sur le One Stop Delivery (OSD). Il s'agit de mutualiser le transport des marchandises de températures différentes : ambiant, frais, et surgelé. Toutes ces marchandises sont fournies à un client en une seule livraison. **Ce modèle a été reconnu comme un service à forte valeur auprès de nos clients.** Courant 2023/2024, nous avons travaillé à la valorisation du modèle OSD d'un point de vue des émissions de gaz à effet de serre (GES), en partenariat avec Schoolab¹ et le campus Hectar². Nous avons pu montrer que la livraison des trois températures permettait une **réduction significative de 43% en moyenne des émissions de GES**, par rapport à une livraison par température à offre de service équivalente.



MOINS D'EMBALLAGES AVEC NOS BACS RÉUTILISABLES

Partenaire de Transgourmet depuis 2019, Pandobac continue d'accompagner Transgourmet Seafood et Transgourmet Fruits & Légumes dans la livraison en bacs réutilisables de leurs clients directs. Ce mode de livraison permet de réduire les emballages cartons générés chez Transgourmet, répond aux besoins des clients souhaitant des livraisons **moins génératrices d'emballages** et œuvre à une logique d'**économie circulaire des emballages de livraison**.



Too Good To Go

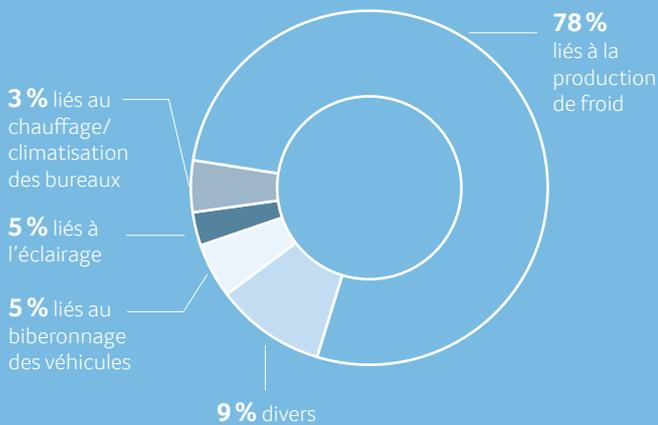
NOUS LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Transgourmet est partenaire de Too Good To Go depuis 2020. En 2023, ce sont près de **30 000 repas qui ont été sauvés, représentant environ 75 tonnes de produits alimentaires**.

¹ Schoolab est un studio d'Innovation qui forme, conseille et accompagne ses clients dans l'Innovation responsable en mobilisant les qualités entrepreneuriales et collaboratives chez leurs collaborateurs.
² Campus agricole créé par Xavier Niel et Audrey Bouroulleau pour accélérer la transition sociale et économique de l'agriculture régénératrice.

NOUS DÉCARBONONS NOS BÂTIMENTS

Dans nos entrepôts, la consommation d'énergie est en moyenne répartie de la manière suivante entre les différents postes :



Portés par ce constat, les grands axes de la stratégie de décarbonation des bâtiments de Transgourmet sont donc :

- la baisse des émissions de GES via le **remplacement des installations frigorifiques** et l'utilisation de fluides naturels,
- la **baisse de la consommation énergétique** sur l'ensemble des postes consommateurs,
- le déploiement d'**installations solaires photovoltaïques**.



NOTRE FEUILLE DE ROUTE "PHOTOVOLTAÏQUE"

Transgourmet a développé une feuille de route "Photovoltaïque". Elle vise à augmenter sensiblement la part d'énergies renouvelables et réduire la consommation énergétique des sites. Fin 2024, notre parc photovoltaïque représente 2300 m², **superficie qui sera multipliée par trois d'ici 2025**, via l'installation d'ombrières de parking en autoconsommation. Ces projets permettent de produire en moyenne 15 % de la consommation électrique totale annuelle des sites équipés.



NOUS OPTIMISONS NOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

L'équipe de Transgourmet réalise mensuellement un benchmark énergétique pour piloter les consommations et tendre vers la sobriété de nos infrastructures. Ce travail nous permet de distinguer les sites les plus consommateurs, et ainsi **nous pouvons identifier les leviers les plus adéquats à mettre en œuvre sur chacun des établissements pour optimiser leur consommation énergétique**.

NOUS REMPLAÇONS NOS INSTALLATIONS FROID

Transgourmet dispose d'une feuille de route de remplacement des installations frigorifiques existantes. Notre objectif ? La suppression des fluides halogénés fortement émetteurs de gaz à effet de serre.

Cette feuille de route nous permettra de disposer d'installations frigorifiques à fluides dits naturels dans tous ses entrepôts d'ici à fin 2025, soit cinq ans plus tôt que la réglementation. Les projets menés entre 2021 et fin 2024 ont d'ores et déjà permis une réduction significative de R404 (fluide frigorigène au potentiel de réchauffement climatique élevé). Ces projets permettent également une optimisation de la consommation énergétique liée au froid, en complément des moindres émissions générées par les fluides naturels. Ainsi, les gains sont tant au niveau de l'impact de GES des fuites de fluides frigorigènes qu'au niveau de la consommation énergétique.



SCIENCE-BASED TARGETS INITIATIVE

Transgourmet, via le groupe Coop, a rejoint depuis 2024 la SBTi (Science-based Targets Initiative), une initiative collaborative lancée en 2015 par plusieurs organisations à but non lucratif, destinée à répondre aux objectifs fixés par la COP21. Elle a pour but d'accompagner les entreprises dans la réduction de leurs émissions de GES via la définition d'objectifs climatiques basés sur les recommandations scientifiques et la fixation d'objectifs concrets.

LES SCOPES

Les émissions de GES sont mesurées sur trois périmètres distincts :

SCOPE 1 : LES ÉMISSIONS DIRECTES

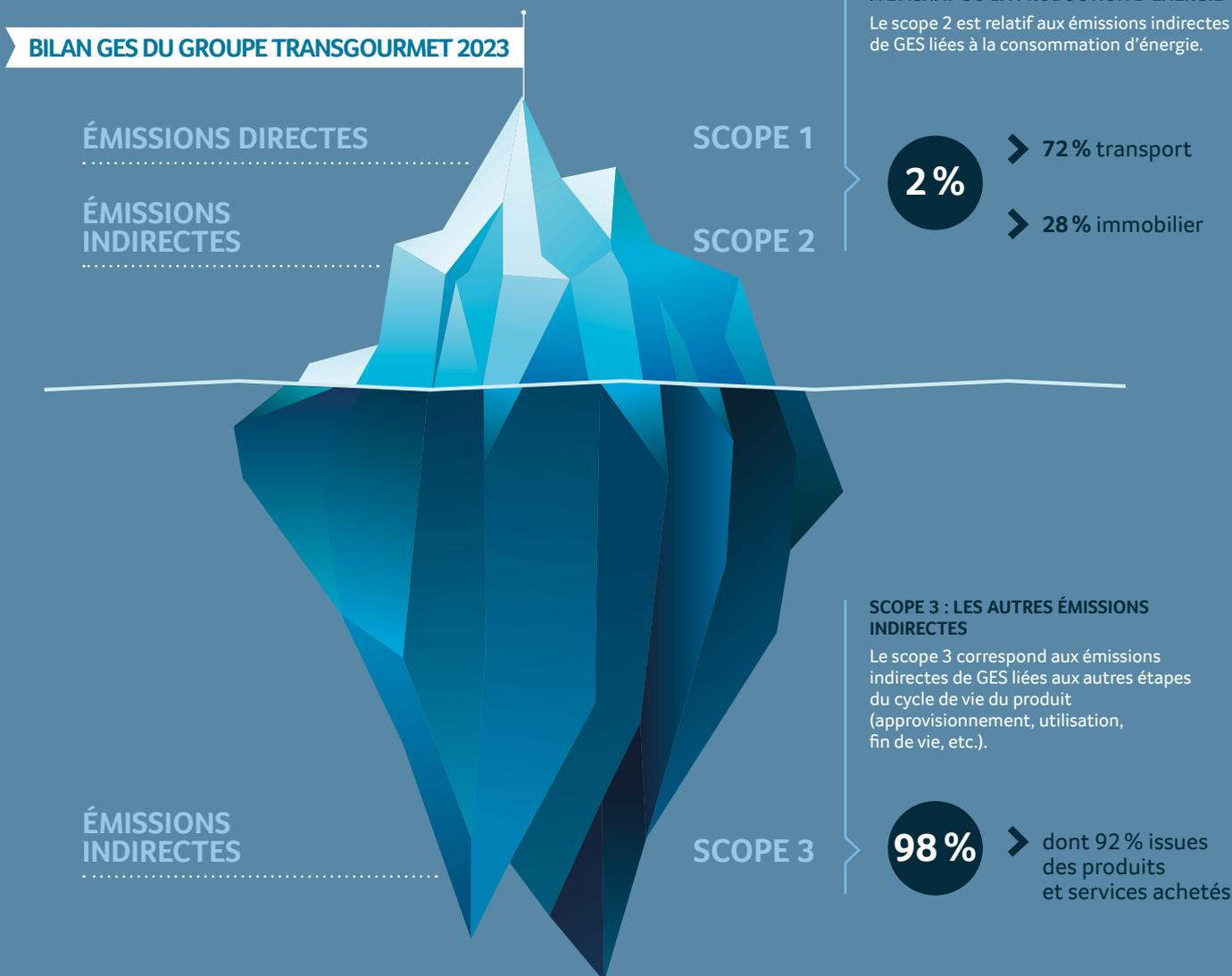
Le scope 1 correspond aux émissions directes issues de sources contrôlées par l'organisation.

SCOPE 2 : LES ÉMISSIONS INDIRECTES LIÉES À L'ACHAT OU LA PRODUCTION D'ÉNERGIE

Le scope 2 est relatif aux émissions indirectes de GES liées à la consommation d'énergie.

SCOPE 3 : LES AUTRES ÉMISSIONS INDIRECTES

Le scope 3 correspond aux émissions indirectes de GES liées aux autres étapes du cycle de vie du produit (approvisionnement, utilisation, fin de vie, etc.).



NOUS ENGAGEONS NOS FOURNISSEURS POUR RÉUSSIR LE CHALLENGE DU SCOPE 3

Mi-mai 2024, Transgourmet a réuni ses plus importants fournisseurs et partenaires pour les engager dans sa trajectoire de décarbonation.

Le premier "Green Day" est né d'un constat chiffré mis en évidence dans notre bilan carbone en 2022, 98% des émissions carbone de Transgourmet étaient liées au scope 3 et parmi elles 92% étaient liées aux produits et services achetés à nos fournisseurs. Il est donc désormais devenu nécessaire d'embarquer la chaîne de valeur, afin de construire une stratégie de réduction des émissions de GES liées à ce scope 3. Le Green Day s'est voulu être une journée engageante pour Transgourmet comme pour les fournisseurs présents. Ceux-ci ont accepté de s'engager à nos côtés dans cette démarche. Cette journée "Des paroles aux actes" illustre la nécessité du passage à l'action et de la coopération au service de nos ambitions environnementales communes.



PILIER 3



COLLABORATEURS & SOCIÉTÉ

89/100

à l'Index Égalité Femme/Homme pour Transgourmet Opérations

37%

de postes de direction occupés par des femmes

12 ans

ancienneté moyenne chez Transgourmet

+90

contrats d'apprentissage sur l'année 2023

Déterminés à assumer pleinement notre rôle d'employeur responsable, nous travaillons à améliorer les conditions et la qualité de vie au travail de nos collaborateurs, tout en soutenant leur développement professionnel et en valorisant la diversité et l'égalité des chances.

Dans une démarche plus large, nous mettons notre engagement au service de la société en promouvant une alimentation saine et durable auprès de nos clients.

NOUS ŒUVRONS POUR LA DIVERSITÉ PROFESSIONNELLE

Pilier clé de la stratégie au sein de toutes les filiales de Transgourmet, **l'égalité professionnelle entre hommes et femmes est une priorité pour nos organisations RH.** À fin 2024, les femmes représentent 37 % des postes de direction et 30 % du total des employés de l'entreprise.

Nos engagements en termes d'égalité femmes-hommes nous ont permis d'obtenir pour l'année de référence 2023 des index 2024 de :

- 89/100 pour Transgourmet Operations
- 91/100 pour Transgourmet Services
- 94/100 pour SPEIR
- 82/100 pour Transgourmet Informatique

Au cœur de notre politique RH, **l'emploi des seniors et des jeunes fait l'objet d'actions spécifiques** dans le cadre d'un accord intergénération signé au sein du groupe Transgourmet.

Reflet de l'ensemble des actions menées à fin 2024, 32 % des employés de Transgourmet ont plus de 50 ans et 11 % moins de 30 ans.

Transgourmet promeut la diversité culturelle, ethnique et sociale de la population française au sein de l'entreprise via la **charte de la diversité signée dès 2014.**



Cynthia Obri,
Responsable national entrepôt

"En 26 ans chez Transgourmet, je pense n'être jamais restée plus de cinq ans à un même poste. Ce n'est pas que je sois carriériste mais plutôt séduite par l'idée de relever des défis. J'ai eu la chance d'évoluer dans une entreprise qui soigne les ressources humaines, l'épanouissement des collaborateurs et le développement des compétences. Je suis très reconnaissante envers celles et ceux qui m'ont accompagnée et promue dans ce parcours. Ce sont notamment de belles rencontres qui m'ont permis de progresser. Je suis passée de la comptabilité fournisseurs au contrôle de gestion, puis à la direction de site, la logistique, pour arriver au titre de responsable nationale entrepôt. Mon expérience me permet aujourd'hui de mener les audits avec une bonne connaissance du métier. Il ne s'agit pas de venir juger le travail des autres mais plutôt d'identifier ensemble les marges de progression. Pouvoir échanger avec les équipes partout en France me permet de déterminer les domaines sur lesquels nous devons nous améliorer. Cela permet à l'entreprise de toujours progresser."



NOUS NOUS MOBILISONS POUR LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Pour favoriser le bien-être et la santé au travail, des **exercices quotidiens de réveil musculaire** sont réalisés sur nos sites, notamment en entrepôt. Axés sur l'échauffement, la mobilité et la respiration fonctionnelle, ils améliorent la souplesse, préviennent les douleurs et renforcent la cohésion. En parallèle, nous invitons régulièrement nos collaborateurs à participer à des événements sportifs (Odyssée, Marathon de Paris, challenge international avec les autres pays du groupe, etc.), ayant rassemblé en 2024 **plus de 300 collaborateurs**, pour des moments de partage, de dépassement et de convivialité.

NOUS ACCOMPAGNONS NOS COLLABORATEURS À CHAQUE ÉTAPE DE LEUR VIE PROFESSIONNELLE. ET CELA COMMENCE DÈS LE DÉBUT DE LEUR CARRIÈRE !

Dans la vision à long terme de notre stratégie de recrutement, nous établissons des partenariats privilégiés avec les écoles spécialisées dans nos secteurs d'activité au niveau régional et national, pour mieux faire connaître nos métiers et opportunités aux étudiants et jeunes diplômés. C'est pour cela que chez Transgourmet, nous organisons des tables rondes, conférences métiers, visites de nos sites logistiques, forums école, job dating et simulations d'entretien. Depuis plusieurs années, nous sommes aussi partenaires de l'École de la 2^e Chance (E2C), soutenant la réinsertion scolaire pour accompagner les jeunes vers une formation ou un emploi. Enfin, chaque année, nous organisons des jobs dating dédiés à l'alternance, qui ont permis de recruter plus de 100 alternants en 2024.

Nous préparons nos collaborateurs aux compétences de demain grâce à des plans de développement des compétences sur-mesure. En 2023, nous avons mis en place une nouvelle politique de formation ambitieuse, avec des parcours adaptés aux besoins spécifiques de chacun, notamment pour les managers, en partenariat avec SKEMA Business School. Les formations, désormais accessibles à distance, sont disponibles via la plateforme Syfadis depuis 2024, facilitant ainsi l'accès à une offre e-learning harmonisée pour tous nos collaborateurs. Avec une moyenne d'ancienneté de 12 ans, l'accompagnement de nos talents dans la durée est, pour nous, un enjeu majeur.

Promotion interne, mobilité géographique, fonctionnelle ou transversale : nous misons sur des programmes de mobilité adaptés à tous les niveaux de responsabilité. Le programme dédié e-Move orchestre cette mobilité, tandis que les immersions "Vis ma vie" permettent aux collaborateurs de découvrir leur futur métier avant de changer de poste. En 2023, 272 mobilités ont été accompagnées, dont 9 géographiques et 249 fonctionnelles. Nous incitons nos collaborateurs à faire évoluer leur carrière en leur proposant par exemple de devenir chauffeur livreur et en les accompagnant de A à Z : l'entreprise prend en charge le permis poids lourds, la formation FIMO et organise un parcours d'intégration complet de 4 jours.



NOUS AVONS ÉTÉ DE NOUVEAU RÉCOMPENSÉS "MEILLEUR EMPLOYEUR"

Depuis 2019, Transgourmet détient le label Meilleur Employeur dans la catégorie "Commerce de Gros".

DES PARTENARIATS ET DES PROJETS QUI NOUS ENGAGENT

Chez Transgourmet, nous sommes portés par la conviction que nous devons être un relais entre ceux qui souhaitent bien produire et ceux qui veulent bien nourrir. Nos partenariats s'appuient avant tout sur des rencontres de femmes et d'hommes. Ils se nourrissent de coups de cœur pour des produits, de projets passionnants et challengeants. Notre ambition commune ? Créer ensemble un cercle vertueux porteur d'avenir.



PASSEUR D'ENGAGEMENT AVEC NOURRIR®

Avec Nadia Sammut, nous faisons la promotion d'une cuisine en conscience. Nous soutenons un écosystème respectueux, nourricier depuis la terre jusqu'à l'assiette. Avec son restaurant La Fenière, la cheffe étoilée a créé dans le Luberon, un lieu d'expérimentation agricole. Elle y déploie une cuisine de conviction créative et rassembleuse, à l'image de sa marque de meunerie, pâtisserie et boulangerie bio végétale, sans gluten ni lactose : NOURRIR®. C'est donc tout naturellement que Transgourmet s'est engagé à ses côtés sur le long terme, pour créer un monde au goût meilleur. Nous commercialisons ses produits (farines, biscuits, pains...) avec un référencement exclusif de sa gamme et une volonté d'essaimage partagée.

UN PARTENARIAT MILITANT AVEC BLEU-BLANC-CŒUR

Bleu-Blanc-Cœur est une structure de l'économie sociale et solidaire. Elle vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation. Adhérents à cette démarche agricole et alimentaire durable depuis 2016, nous avons souhaité devenir partenaire de l'association militante du "bien manger" et du "mieux consommer". Un partenariat qui nous engage encore un peu plus dans un projet commun : **rendre accessible au plus grand nombre une alimentation durable et soutenir les filières agricoles**. Nous avons pour ambition d'afficher fièrement cet engagement et de soutenir les filières, la démarche et le collectif Bleu-Blanc-Cœur. Notre objectif ? Fédérer un maximum de professionnels des métiers de bouche en les invitant à rejoindre la communauté vertueuse Bleu-Blanc-Cœur.



FUTUR(E)S FOOD, LE PRIX QUI RÉCOMPENSE LA FOOD DE DEMAIN

Fruit d'une association entre Transgourmet, Service Compris et Sirha Food, Futur(e)s Food est la première initiative en France qui récompense les "food entrepreneurs" engagés, responsables et novateurs. **Nous souhaitons mettre à l'honneur des projets disruptifs qui font bouger les lignes et des entrepreneurs visionnaires qui bousculent les codes**, qu'ils soient restaurateurs, chefs, ingénieurs, épiciers, agriculteurs, reconverti(e)s ou nouveaux talents. Avec Futur(e)s Food, Transgourmet souhaite mettre en lumière ceux qui contribuent à façonner l'avenir de l'alimentation de demain. En offrant une reconnaissance bien méritée à 25 projets nominés, nous récompensons cinq gagnants dans cinq catégories différentes (Agriculture, Reconversion, Solidaire, Expérience, Innovation). Une initiative pour inspirer et encourager d'autres acteurs de l'industrie à adopter des pratiques responsables et innovantes.



ACCOMPAGNER NOS CLIENTS ET NOS ÉQUIPES EN MATIÈRE D'ÉCORESPONSABILITÉ

En 2024, Transgourmet a décidé de s'appuyer sur les compétences d'Écotable pour accompagner ses clients et ses équipes commerciales en matière d'écoresponsabilité. Cette entreprise de l'économie sociale et solidaire est à l'origine du premier label de restauration durable de France.

Le cœur de notre partenariat ? Un accompagnement pédagogique, notamment autour de l'impact environnemental des produits alimentaires, pour agir en matière de référencement et de vente de nos produits responsables auprès de nos clients, et ainsi leur permettre de modifier leurs achats, voire de viser une labellisation Écotable.

Nous allons ainsi proposer des sessions d'une journée de formation dans toutes les régions, auprès de l'encadrement et des équipes commerciales.

Cette mise à disposition de contenus pédagogiques a pour objectif d'accompagner la montée en compétences de la force de vente en matière de recommandation de produits vertueux et durables parmi les références de notre assortiment.

Un programme pionnier et innovant dont nous souhaitons faire bénéficier aussi quelques clients en leur offrant la prise en charge de formations Écotable. L'occasion aussi de partager des retours d'expérience pour faire comprendre les attentes de la restauration.

À l'issue de cette expérimentation, prévue sur un an, les retours seront analysés afin de définir de nouvelles actions selon les progrès obtenus.



HECTAR, UN PARTENARIAT POUR REPENSER L'AGRICULTURE

Lors de notre rencontre avec Audrey Bourolleau en 2019, nous nous sommes retrouvés dans sa vision et son projet. **En fondant Hectar, le plus grand campus agricole du monde**, l'ancienne conseillère agriculture du gouvernement a décidé de devenir une actrice de la mutation agricole. En relançant une production laitière au cœur des Yvelines, elle a construit **un modèle d'élevage et d'agriculture complètement nouveau**, qui prend soin de l'animal, de la terre et des Hommes. Hectar mise sur la formation et la recherche, en mêlant technologie et tradition. Un défi enthousiasmant que Transgourmet n'a pas hésité à soutenir. Notre partenariat s'appuie sur des engagements et des ambitions partagés.



Audrey Bourolleau, fondatrice d'Hectar



Quel était pour vous le défi du campus Hectar et de la ferme pilote en agriculture régénératrice des Godets ?

A.B. Notre projet devait répondre à un double défi : former des futurs entrepreneurs agricoles pour les 200 000 fermes à reprendre d'ici dix ans en France et préserver les sols du territoire. L'agriculture est un secteur très stratégique pour notre pays. Il nous a semblé important de remettre de la réussite dans l'entrepreneuriat de ces métiers de la terre pour séduire les jeunes, tout en leur permettant d'être acteurs de la lutte contre le réchauffement climatique. **Cette initiative a pour ambition de concilier les enjeux économiques et environnementaux, tout en améliorant l'équilibre de vie des éleveurs et en suscitant des vocations.** Dans les Yvelines, notre ferme pilote a permis de réveiller une exploitation laitière endormie depuis 40 ans avec 60 vaches normandes. La ferme pilote des Godets s'appuie sur une agriculture à la fois biologique et régénératrice qui préserve la biodiversité, les sols et respecte le bien-être animal. Des choix vertueux que Transgourmet a souhaité soutenir pour notre plus grande joie.

Comment est né le partenariat Hectar & Transgourmet ?

A.B. Il est très important d'accompagner la reprise des exploitations par une sécurisation de sa distribution et de sa commercialisation. Ainsi, pour produire des yaourts, il nous fallait un partenaire. Transgourmet semblait tout désigné en tant que passerelle entre les producteurs de la ferme et le consommateur final, "de la fourche à la fourchette". Nous avons la chance de partager des constats communs et des valeurs qui ont nourri notre collaboration. **C'est avec beaucoup de fierté que l'équipe s'est engagée dans ce partenariat qui a pu donner un coup d'accélérateur à notre projet et notre production laitière.** Nous avons ainsi créé un assortiment unique de yaourts bio, à destination de la restauration commerciale et collective, de l'hôtellerie et du snacking. Transgourmet en est le premier et l'unique distributeur.



Qu'est-ce qui distingue vos yaourts ?

A.B. Les recettes de cette gamme de yaourts ont été développées conjointement entre les équipes culinaires de Transgourmet France et celles de la ferme des Godets. Le lait des vaches nourries à l'herbe, d'une grande qualité gustative et nutritive, permet d'obtenir un produit à la texture onctueuse et peu grasse. **Aussi gourmande qu'une crème dessert, fermes et sans acidité, nos yaourts existent en version nature ou parfumée d'une purée de fruits bio (fraise, citron et pêche). Leur commercialisation a démarré en juin 2022, avec un volume de pots qui augmente progressivement depuis.** Avec les équipes de Transgourmet, nous réfléchissons à d'autres projets notamment en lien avec la partie grandes cultures de la ferme pilote.

Pensez-vous développer d'autres projets avec Transgourmet ?

A.B. Chez Hectar, nous faisons trois choses :

- modéliser des projets pilotes qui ont pour vocation d'être répliquables partout en France et accompagner des projets entrepreneuriaux de la prochaine génération d'agriculteurs,
- innover en accélérant des startups et en testant sur notre ferme des technologies au service des agriculteurs,
- sensibiliser avec l'accueil de séminaires et de collégiens pour inspirer et donner envie aux jeunes de s'engager dans ces métiers.

Notre partenariat avec Transgourmet porte aujourd'hui un engagement commun autour d'un projet à impact qu'est la ferme des Godets. Cela ne veut pas dire qu'il n'y en aura pas plusieurs par la suite.

Nos objectifs développement durable pour 2026

État d'avancement au 31/12/2024

	DOMAINES STRATÉGIQUES	OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022-2026
Pilier 1 : Produits et services	Responsabilité dans la chaîne d'approvisionnement	Nous disposons d'une transparence et d'une traçabilité totales tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour 75% des matières premières critiques (café, cacao, huile de palme, fruits & légumes, bois & papier, œufs, laits & produits laitiers, viande, poissons & fruits de mer) utilisées dans nos marques propres.
		85% de nos fournisseurs de marques propres produisant dans des pays à risque ont un audit ou un certificat de normes sociales en cours de validité dont 80% sont jugés bons .
		Nous appliquons des normes minimales de durabilité pour 75% des matières premières critiques (fruits & légumes, dont pays avec stress hydrique et pays à risque, café, cacao, huile de palme alimentaire, soja alimentation animale, bois & papier, poissons & fruits de mer) utilisées dans nos marques propres.
	Protection des ressources	Nous veillons à ce que 85% des matières premières critiques présentant un risque élevé de déforestation (comme le café, le cacao, l'huile de palme alimentaire, le soja alimentation animale, le bœuf, le bois et le papier) utilisées dans nos marques propres proviennent de sources exemptes de déforestation et de conversion .
		Nous promovons la vente de produits durables .
		Nous promovons la vente de produits Bio . 50% des matières premières animales utilisées dans nos marques propres sont produites conformément à une norme de bien-être animal .
Pilier 2 : Process et outils	Neutralité carbone 2050	Nous réduisons de 21% les émissions de CO₂e absolues par rapport à 2022.
		Nous réduisons les émissions de CO₂e du transport de 12% par rapport à 2022.
		50% de nos fournisseurs de marques propres d'importance stratégique nous confirment l'application d'objectifs climatiques basés sur la science.
	Zéro déchet	Nous maintenons le taux de recyclage des matériaux à au moins 70% .
Nous évitons le gaspillage alimentaire et veillons à ce que 99,83% des aliments présents dans nos entrepôts soient destinés à l'alimentation humaine . Nous réduisons la quantité de plastique dans nos emballages de produits en marques propres de 10% par rapport à 2021.		
Pilier 3 : Collaborateurs et Société	Responsabilité vis-à-vis des salariés	Nous portons à 30% la proportion de femmes occupant des fonctions de cadre.
		Nous proposons une place d' apprentissage à au moins 30 personnes chaque année et nous assurons que 50% d'entre eux soient embauchés à l'issue de leur formation.
		Tous les employés bénéficient d' au moins une formation ou d'un perfectionnement par an.
		Tous les cadres bénéficient d' au moins deux formations ou d'un perfectionnement par an.
		Nous veillons à ce que 50% des postes de cadres soient pourvus en interne .
		Nous atteignons 100% des collaborateurs par des programmes et des mesures de santé adaptés aux besoins.
		Nous maintenons un taux de sortie à un niveau bas de 16% .
Responsabilité vis-à-vis de la Société	Nous mettons en œuvre chaque année des programmes et des actions de promotion pour une alimentation saine .	

ÉTAT D'AVANCEMENT	FAITS MARQUANTS 2023/2024
● ● ● ●	Enquête approfondie réalisée auprès de nos fournisseurs de MDD. Renforcement de nos exigences RSE dans nos grilles d'appel d'offres.
● ● ● ○	Identification précise des origines nécessitant un audit dès le référencement produit.
● ● ○ ○	Intégration des normes de durabilité dans le processus de référencement de nos produits à marque propre.
● ● ○ ○	Enquête approfondie réalisée auprès de nos fournisseurs de MDD. Préparation de l'entrée en vigueur de la réglementation EUDR.
● ● ● ●	CA produits durables 2024 : 95 M€ (produits considérés comme durables définis selon une liste de labels reconnus par le groupe COOP).
● ● ● ○	CA produits biologiques : 31 M€.
● ● ○ ○	Arrêt de la commercialisation d'œufs de poules élevées en cage dans nos assortiments MDD depuis 2023.
● ● ● ○	-10,8% d'émissions GES scope 1 et 2 en 2024 par rapport à 2022.
● ● ● ●	Stratégie de renouvellement des poids lourds orientée vers des carburants alternatifs au diesel. À fin 2024, 39% du parc de véhicules dispose d'un carburant alternatif. Réception en 2024 des premiers poids lourds électriques.
● ● ○ ○	Réalisation du premier Green Day Transgourmet en mai 2024 afin d'embarquer les fournisseurs stratégiques dans la stratégie de décarbonation de Transgourmet. Engagement de plus de 40 fournisseurs à investiguer en interne une adhésion à SBTi.
● ● ● ●	Résultat en 2024 : 90%
● ● ● ○	Poursuite du partenariat avec TooGoodToGo et des dons alimentaires auprès des associations locales afin de minimiser le gaspillage alimentaire.
● ○ ○ ○	Réalisation d'une analyse approfondie des emballages de nos MDD auprès des fournisseurs. Résultats stables entre 2024 et 2023.
● ● ● ●	À fin 2024, 44% des postes de cadre sont occupés par des femmes.
● ● ● ○	Recrutement sur l'année 2024 de plus de 100 alternants. Renforcement des partenariats avec des écoles cibles axées sur les métiers de Transgourmet.
● ● ● ○	Nouvelle politique formation validée en 2023 et mise en œuvre en 2024 construite autour de modules dispensés selon les besoins en formation des collaborateurs.
● ● ● ○	Nouvelle politique formation validée en 2023 et mise en œuvre en 2024 construite autour de modules dispensés selon les besoins en formation des collaborateurs.
● ● ○ ○	Orchestration de la mobilité interne autour du programme e-Move. Accompagnement en 2023 de 272 mobilités (9 géographiques, 249 fonctionnelles et 14 géographiques et fonctionnelles).
● ● ● ●	Proposition aux collaborateurs de participer à des challenges sportifs (courses ou challenge interéquipe en entreprise).
● ● ● ○	Taux de sortie stable au cours des années autour de 16%.
● ● ● ●	Poursuite de nombreux programmes promouvant la durabilité : FutureFood, catalogues dédiés Bio/EGALIM...

○ ○ ○ ○ Initié ● ● ○ ○ En progrès ● ● ● ○ Avancé ● ● ● ● Très avancé



TRANSGOURMET

17, rue de la Ferme de la Tour
ZAC Val Pompadour - 94460 VALENTON
Tél. : 01 46 76 61 61
www.transgourmet.fr

Suivez Transgourmet France sur     

Transgourmet France - SAS au capital de 486 938 341 € - 17, rue de la Ferme de la Tour - CS10005 - 94460 Valenton
RCS Créteil 413392903 - Code APE 7022Z • Émetteur : Direction QHSE Transgourmet France - Pôle R.S.E. - 2025
• Conception et réalisation : **okó** • Crédits photos : Julie Balagué, Franck Beloncle, Gilles Dacquin, Oram S Dannreuther, Arthur Pequin, Jacky Mercien, Sylvain Leurent, Okó, Nicolas Lobbstaël, Franck Juery, Jérémie Dequiedt, Shutterstock, Adobestock • Impression : Handiprint Gutenberg Networks.



Encre végétale, papier non blanchi.