



RAPPORT RSE
2016-2017



picard



« JE SUIS FIER DE L'ENSEMBLE DES PROJETS PRÉSENTÉS DANS CE RAPPORT, QUI MARQUENT L'ENGAGEMENT DE TOUTES NOS ÉQUIPES PICARD ET LA CLAIRVOYANCE DE NOTRE MARQUE. »

Nous avons encore cette année pris des engagements forts, comme doubler le nombre de produits bio en 4 ans et continuer de privilégier encore davantage l'origine France. Le projet Bio local symbolise parfaitement cette double volonté ainsi que notre capacité d'accompagnement des mutations de société. Le lancement de notre gamme Veggie marque l'engagement que nous partageons avec le WWF, qui vise à réduire l'impact de notre alimentation sur le réchauffement climatique. Nous avons également beaucoup de motifs de satisfaction dans le travail que nous effectuons dans nos magasins et pour le transport de nos marchandises. Grâce à ces initiatives, notre bilan carbone ne cesse de s'améliorer. Pour autant, la sobriété énergétique, dans un environnement légal et technique changeant reste un défi, et nous devons être plus innovants, à l'écoute des avancées technologiques, et prêts à imaginer de nouveaux concepts de magasins plus économes.

Tous ces progrès se font évidemment dans un souci permanent du bien-être des femmes et des hommes qui composent l'équipe Picard : 83% des responsables de magasins sont issus de la promotion interne, nous mettons en place des outils importants pour simplifier la vie de nos collaborateurs en magasin, nous favorisons le lien intergénérationnel et la prise en compte du handicap.

En agissant ainsi, PICARD renforce sa marque et son leadership, sur la voie d'une grande résonance avec le monde de demain, dont chacun ressent maintenant les aspirations profondes. Continuons ! »

Philippe Dailliez, Président



Picard, la FNAB et Ecorégions 21 travaillent main dans la main avec des producteurs et transformateurs régionaux pour développer des légumes bio locaux dans les régions PACA et Bretagne.

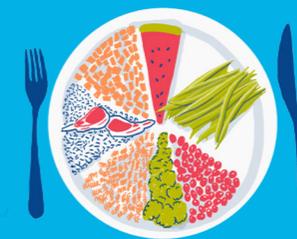


Le snack bar, au carrefour de la convivialité et de l'emploi. Une évolution importante du métier de Picard qui vise à transformer le lieu de vente en lieu de vie où l'on peut manger varié, équilibré et au juste prix. Le snack bar permet également de créer de l'emploi en augmentant la masse salariale de 14% par magasin.



De nouvelles gammes qui ont tout bon.

Toujours à l'écoute de ses clients, Picard lance sa gamme végétarienne qui répond aux nouvelles envies de consommation responsable et va dans le sens de notre travail avec le WWF. Une nouvelle gamme de glaces pour enfants saura concilier gourmandise et diététique pour le plus grand plaisir des petits et de leurs parents !



Menus bas carbone avec le WWF.

Picard et le WWF ont développé des menus hebdomadaires pour faciliter la transition vers une alimentation plus responsable et équilibrée, où le plaisir n'est pas en reste. Grâce aux menus bas carbone, faire baisser l'impact de notre alimentation sur le changement climatique devient un jeu d'enfant.



L'ISO 50001 souffle ses 3 bougies chez Picard. 3^e année de certification pour notre système de management de l'énergie, appliqué à l'ensemble du réseau de magasins, l'atelier de conditionnement et le laboratoire.



Améliorer les conditions de travail : un nouvel accord est signé. Modernisation du matériel, renforcement des équipes et dispositif de don de jours de repos entre collègues : autant de mesures qui améliorent la vie des collaborateurs au quotidien.

LANCEMENT DU PROJET BIO LOCAL

LE PARI : 4 ÉTAPES EN 4 ANS

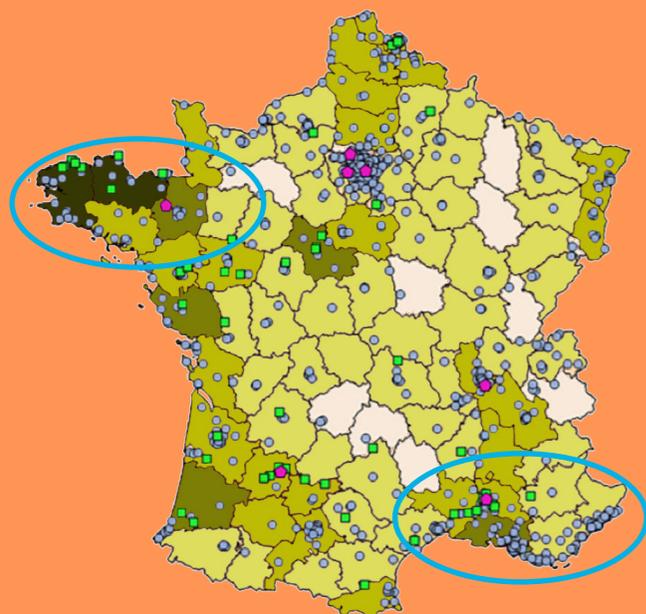
En 2016, la cartographie des potentiels de production agricole et de transformation nous a permis d'identifier 2 régions prioritaires: la Bretagne et la région PACA.

En 2017 et 2018, rencontre des producteurs bio et transformateurs régionaux pour réaliser des tests en vue de contractualisations avec engagements pour la production 2019.

En 2019, premières productions agricoles et transformation sur les 2 régions prioritaires, lancement des tests sur d'autres régions.

Dès 2020, les clients Picard devraient retrouver les premiers légumes bios régionaux en magasin de PACA et en Bretagne !

PRIORISATION DES RÉGIONS:



SURFACES (HA) CULTIVÉES EN LÉGUMES BIO + CONVERSION

0-50
50-200
200-500
500-1000
1000-1580

PLATEFORME LOGISTIQUE PICARD
ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS
MAGASINS PICARD
RÉGIONS PRIORITAIRES



Depuis 2016, Picard a l'ambition de développer sa gamme bio en proposant à ses clients des produits de leur région : **c'est le projet Bio Local !**

Pour nous aider, des partenaires de choix : le réseau FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et Ecorégion 21 (association spécialisée dans la construction de filières alimentaires locales).

LES FORCES DU PROJET : CO-CONSTRUCTION ET TRANSPARENCE



« Le premier essai industriel a eu lieu le 29 juin 2017 chez notre partenaire industriel. Nous échangeons encore pour aboutir à un cahier des charges précis qui fera référence dans le cadre du contrat que nous souhaitons établir ensemble. »

Arnaud Brulaire, responsable développement durable, Picard

« Tout l'enjeu du projet Bio Local est de réussir à installer une relation commerciale pérenne et planifiée entre les parties prenantes. Les préséries sont l'opportunité de tester un fonctionnement, d'adapter les exigences et de trouver des solutions. »

Samuel Frois, chargé de mission relocalisation et développement économique FNAB



« Picard est le premier interlocuteur national à nous proposer une démarche de commerce équitable. Un des avantages de travailler avec l'industrie est qu'elle peut adapter son planning au nôtre, ce qui nous aide à commercialiser notre marchandise lors des pics de production. »

Luc Calvez, légumier bio dans le Finistère, président de APFLBB (Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio Bretons)



« Le projet Bio Local sort des sentiers battus. La volonté de Picard de travailler directement en lien avec les producteurs, avec un engagement sur le long terme, a motivé notre engagement. En nous associant avec Picard nous attendons de la visibilité et de la reconnaissance pour la qualité des produits biologiques de notre région. »

Fabien Dijon, maraîcher bio dans le Vaucluse, sociétaire de Solébio (organisation de producteur 100% bio PACA)

« L'idée d'une filière bio bretonne est ambitieuse et cohérente avec notre vision de la bio. C'est une belle opportunité pour les paysans de poser les bases d'un modèle d'échange équitable avec l'industrie, débouché encore très peu développé en bio à ce jour. »

Koulm Stephan, agriculteur bio dans les Côtes d'Armor et président d'Aval Douar Beo (association de producteurs de pomme de terre biologique)



L'EXIGENCE : UNE BIO TOUJOURS PLUS COHÉRENTE

L'agriculture biologique que nous soutenons à travers ce projet se veut particulièrement vertueuse :

- Origine 100% France pour la culture des légumes et leur lieu de transformation.
- Fermes pratiquant uniquement l'agriculture biologique.
- Refus de cultures sous serres chauffées.
- Refus de fertilisation par l'irrigation (nourrir le sol pour nourrir la plante).
- Des plantations en pleine terre (pas de culture « hors-sol »)
- Limitation du cuivre pour éviter la pollution des sols.



« La bio défend un projet politique, économique, environnemental et social pour une agriculture et une alimentation de qualité. La FNAB porte cette vision de la bio au sein du projet Bio Local. C'est l'occasion de montrer que des acteurs de la distribution comme Picard peuvent s'engager directement aux côtés des producteurs pour une bio équitable et relocalisée. »

Jean-Paul Gabillard, maraîcher bio en Ile-et-Vilaine et secrétaire national légumes à la FNAB

LES DÉFIS : PRIX, VOLUMES ET TRANSPARENCE

« Les valeurs que nous défendons à travers ce projet génèrent parfois des prix plus importants en raison de la plus petite taille de certaines exploitations agricoles et des sites industriels locaux, mais aussi par souci d'une juste rémunération pour tous.

Travailler à l'échelle régionale pose aussi la question de l'adéquation entre des structures de tailles pas toujours adaptées. L'enjeu est de trouver un juste équilibre entre les capacités de production agricole, les capacités de transformation industrielle et la demande locale du client.

Enfin, une transparence totale entre producteurs, transformateurs et enseigne de distribution est une chose plutôt rare mais une valeur indispensable à la pérennité du projet. »

Elizabeth Bouton, directrice Qualité et Développement Durable, Picard

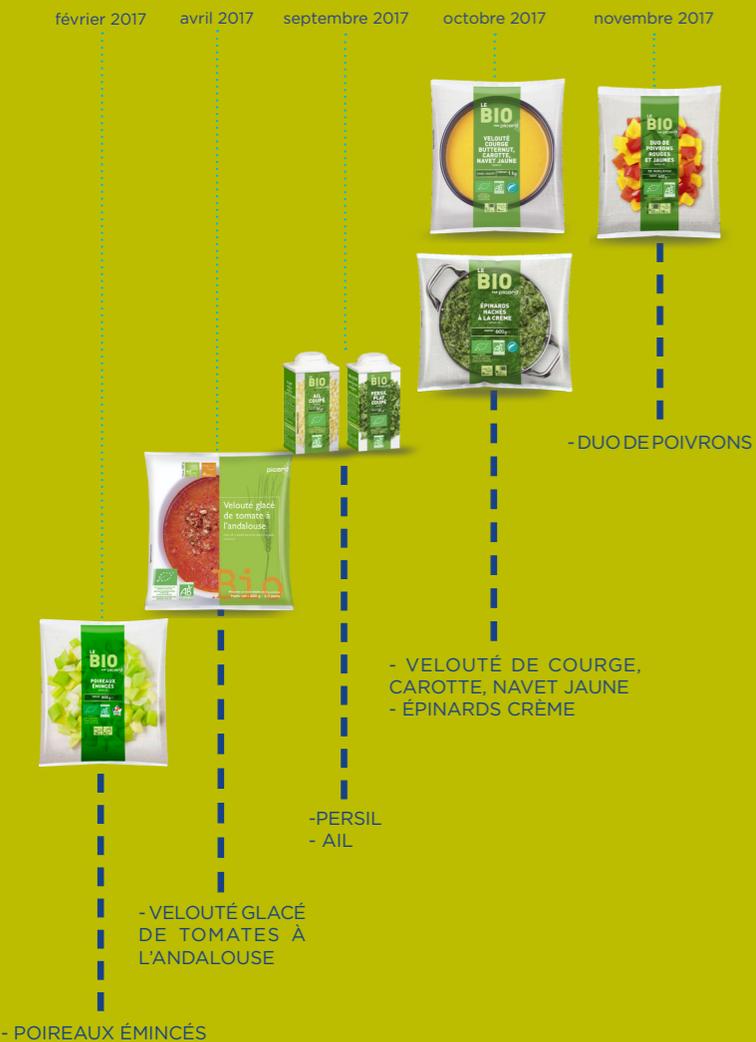


LA BIO SE DÉVELOPPE CHEZ PICARD

30% DE PRODUITS BIO EN PLUS EN 18 MOIS

La gamme Picard comptait 37 produits Bio fin 2015, elle en présentera 49 dès février 2018. Ces 12 nouvelles références marquent la volonté de développement de l'offre bio que Picard souhaite proposer à ses clients.

PARMI CES NOUVELLES RÉFÉRENCES ON PEUT CITER :



VINS BIO ET BIODYNAMIQUES : LES PETITS PRODUCTEURS À L'HONNEUR

La gamme de vins Picard compte à présent **10 références permanentes dont 4 en bio et 2 en biodynamie, un choix qui permet aux clients Picard de découvrir des vins uniques et « vivants ».**

« Grâce au réseau des magasins Picard, nous touchons de nouvelles personnes avec nos vins vivants, gourmands, authentiques, dignes représentants de leur terroir et issus d'une inspiration profonde. Cette inspiration se matérialise par les certifications « agriculture Bio Ecocert » et « Biodynamie Biodyvin » reçues en 2007. La biodynamie a un impact direct sur le développement de l'humus et l'aération des sols en favorisant la présence des bactéries et les vers de terre, les sols sont souples et vivants. Le vin s'en ressent, il est plus minéral, il a de la droiture, de la précision, de plus belles acidités, une matière plus noble, la bouche est plus ample, plus large, les tanins sont plus fondus. Depuis le premier coup de sécateur en janvier jusqu'aux vendanges en septembre, chaque année, l'équipe soudée du domaine a 9 mois pour apporter les meilleurs grappes au pressoir où le vin va naître tout naturellement sans intrants pour laisser s'exprimer le goût du terroir. La finalité ? Créer une émotion unique et intense lors de la dégustation. »



Daniel et Hélène Boule, Côte-du-Rhône DOMAINE LES APHILLANTHES à Travaillan

AGROÉCOLOGIE : LES PREMIERS SUCCÈS DE NOS FERMES PILOTES

Démarrée en 2015 dans le cadre d'un partenariat entre Picard, l'Institut national de recherche agronomique (INRA), et l'un de nos fournisseurs de légumes, Ardo, nous sommes dans la 3^e année d'expérimentation agricole avec nos 4 producteurs partenaires.



2017 est une année importante car elle a permis de valider bon nombre des pratiques agricoles innovantes : semis de bandes fleuries, désherbage mécanique, utilisation de produits moins polluants, travail sur le choix des variétés, nouveaux outils pour l'observation des cultures et rotation des cultures. **Bilan : 20% de réduction des pesticides en 2 ans (moyenne sur les 4 producteurs partenaires).**



« Avec ce projet, nos échelles d'espace et de temps ont drastiquement été modifiées. Nous ne travaillons plus sur les quelques mois qui peuvent s'écouler entre le semis et la récolte d'un légume, mais sur une période de 5 à 10 ans. Nous n'envisageons plus une simple parcelle cultivée, mais l'ensemble de l'exploitation et son environnement.

Les stratégies innovantes portées par l'agroécologie nous ont amenés à nous questionner sur nos pratiques agricoles tant préventives que curatives. La co-construction, le partage et le partenariat entre les différents acteurs du projet sont les réels premiers succès du projet API LEG. »

Jérôme Paraiso, directeur des achats, Ardo



« En 2017, les 4 agriculteurs engagés dans le projet API LEG ont poursuivi avec beaucoup de motivation leur démarche de transition vers l'agroécologie. Le semis de bandes fleuries, l'utilisation de plantes pièges ou la cartographie des besoins en azote à l'aide de drones leur ont permis de diminuer leurs apports en produits phytosanitaires et de mieux ajuster leur fertilisation. La pose de nichoirs et de perchoirs à rapaces apporte une meilleure connaissance de la biodiversité présente sur leurs exploitations. Une stratégie de diffusion des pratiques vertueuses permettra également de pérenniser les résultats du projet. »

Camille Puech, ingénieur de recherche INRA



« Cette année nous avons continué les essais sur l'impact des bandes fleuries sur les pucerons. Cela nous a permis de vérifier que cette méthode est efficace certaines années mais pas d'autres. Nos différents échanges nous permettent de confirmer que l'agriculture de demain sera plurielle. Etant donné que la nature n'a pas dit son dernier mot, le travail sera complexe et passionnant. »

Bernard de la Morinière, agriculteur en Ille-et-Vilaine.

L'ORIGINE FRANCE

AVEC 70% DE NOS PRODUITS ÉLABORÉS EN FRANCE, NOUS MAINTENONS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES UN LIEN ÉTROIT AVEC LES FILIÈRES ALIMENTAIRES FRANÇAISES.

Mais notre volonté est d'aller toujours plus loin et de soutenir le développement des filières agricoles françaises. Notre gamme comporte déjà plus de 50 fruits et légumes cultivés en France. De plus, 90% de nos viandes brutes (non cuisinées) sont issues d'animaux élevés sur le territoire français.



La nouvelle gamme de tartes sucrées : élaborées en France et sans additifs !

6 nouvelles références de tartes sucrées « made in France » sortiront au premier semestre 2018 et feront la part belle aux produits français : beurre, farine, pommes, poires, œufs (issus de poules élevées en plein air), sucre et crème d'Isigny. Cette gamme sera également sans additifs ajoutés et sans arôme.

A noter la diminution de sucres ajoutés et de matières grasses pour la tarte tatin et la tarte normande ainsi que la suppression du sirop de glucose-fructose. Et surtout, une augmentation du pourcentage de fruits dans toutes les tartes ! Vous reprendrez bien un peu de dessert ?



DE GAUCHE À DROITE :

Emilie Ferrari, responsable de gamme pâtisserie - desserts glacés

Céline Lebreton, assistante R&D

Adeline Bernies, acheteuse pâtisserie - boulangerie - viennoiserie

GAMME VEGGIE, PICARD RENOUVELLE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

Plats cuisinés, galettes, boulettes de légumes et céréales... une gamme de produits végétariens vient de voir le jour chez Picard ! Elle répond à la fois aux besoins des végétariens et aux envies croissantes des flexitariens, qui souhaitent limiter leurs apports en protéines animales sans compromettre ni la qualité, ni le goût.

Les produits de la gamme « Tout bon, tout veggie* » ont été élaborés en prêtant une attention particulière à l'équilibre nutritionnel. Les plats cuisinés sont sources de protéines et de fibres, apportées notamment par les céréales et les légumineuses.



Veggie*, mais pourquoi ? Depuis 2015, Picard collabore avec WWF France qui recommande une diminution de notre consommation de protéines animales, en faisant une plus belle part aux légumineuses, afin de réduire notre empreinte écologique et consommer de manière plus responsable.



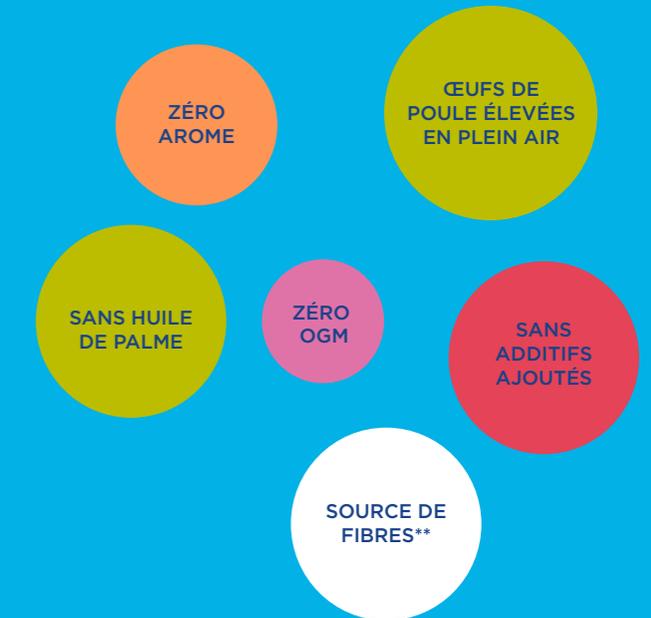
DE GAUCHE À DROITE :

Emilie Labatide, responsable de gamme légumes cuisinés

Noémie Neufond Dia, chef de projet R&D légumes

Marine Cousteaux, acheteuse légumes

Ces recettes originales et gourmandes sont préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et affichent de nombreux atouts :



* végétarien
** excepté le cake à la banane

GLACES POUR ENFANTS :

La nouvelle gamme de glaces pour enfants Picard mise sur les purées de fruits, les jus de fruits frais et les colorants végétaux pour sensibiliser les enfants au bon goût des fruits dès leur plus jeune âge. Des listes d'ingrédients épurées et l'amélioration du profil nutritionnel des glaces ont également tout pour plaire aux parents.



DE GAUCHE À DROITE :

Anaïs Lefeuvre, responsable de gamme glaces

Alice Clover, chef de projet R&D gamme glaces

Sandra Nicoli, acheteuse gamme glaces

UNE MINI-RÉVOLUTION



La plupart des glaces à l'eau ont été remplacées par des sorbets composés essentiellement de purée et jus de fruits frais, la meilleure note revient aux 16 Tubes qui contiennent + de 45% de fruits pour les versions ananas et fruits rouges.

Pour donner leurs belles couleurs aux glaces, Picard a choisi des colorants végétaux à base d'extraits de carottes, betteraves, patates douces, citrouilles, pommes, fleurs (carthames) et algues (spiruline).

Moins de 55 kcal par portion (à l'exception des Kid Cônes garnis de crème glacée) ! C'est l'exploit qu'a réussi Picard en remplaçant, entre autres, les sirops de glucose et fructose par du sucre, à raison de moins de 12 g par portion.

Une liste d'ingrédients simple et transparente, avec des additifs limités, pour rassurer les parents et les aider à faire de meilleurs choix pour leurs enfants !

LES ENGAGEMENTS QUALITÉ DE PICARD

ENGAGEMENT N°1

Nous nous engageons pour la bio en développant chaque année notre offre, avec l'accent sur des filières bio françaises, tout en gardant des prix accessibles.



ENGAGEMENT N°2

Nous soutenons les filières françaises avec un maximum de légumes français et une part importante de viande brute française (90%). Nous augmentons également la part des viandes françaises dans nos produits élaborés.



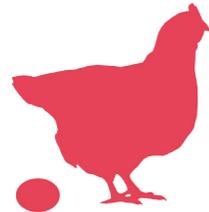
ENGAGEMENT N°5

Nous maintenons notre engagement historique pour protéger la santé de nos clients avec 0% de matières grasses hydrogénées, 0% d'édulcorants, 0% nanoparticules, et l'absence d'OGM.

De plus nous sommes engagés à mener une veille permanente pour exclure l'utilisation de tout additif controversé.

ENGAGEMENT N°3

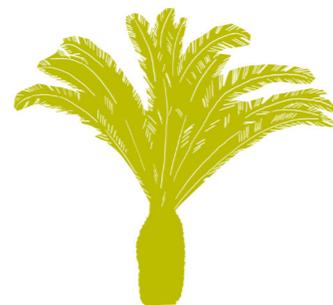
Nous nous engageons pour le bien-être animal en supprimant les œufs de poules élevées en cage d'ici 2025 et en utilisant des produits de poulet Label rouge.



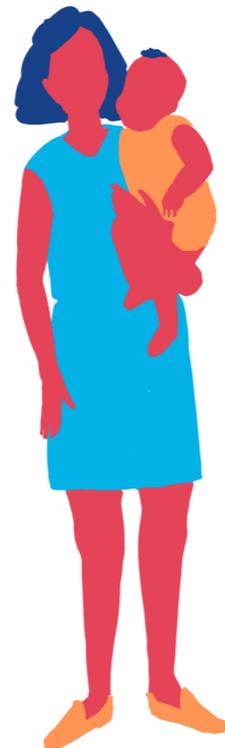
Depuis 2015 nous développons des gammes de produits élaborés à base d'œufs de poules élevées en plein-air (Tout bon, tout veggie, tartes salées, tartes sucrées) et nous engageons à utiliser des œufs de poules élevées en plein air dans toutes nos nouvelles recettes contenant + de 15% d'œuf.

ENGAGEMENT N°4

Nous veillons à l'équilibre alimentaire en concevant nos recettes sans huile de palme. 1,4% de nos produits contiennent moins de 2% d'huile de palme (100% certifiée d'origine durable - RSPO). Nous nous engageons à supprimer l'huile de palme de tous nos produits d'ici 2020.



Nous développons des produits équilibrés pour tous les régimes alimentaires (sans gluten, végétarien, etc.)



DES LABELS GAGES DE DURABILITÉ

Picard poursuit ses efforts en matière de produits labellisés.

- L'offre bio progresse de 30% avec 12 références en plus depuis fin 2015.

- 47 références labellisées MSC (produits de la mer issus de la pêche responsable) contre 43 en 2015.

- Sortie d'un premier produit issu de l'aquaculture responsable (label ASC) en 2017 : la noix de Saint-Jacques du Pérou.



ACCOMPAGNER NOS FOURNISSEURS VERS PLUS DE RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE

Depuis 2016, nous avons initié une démarche d'évaluation environnementale et sociale pour accompagner nos fournisseurs vers plus de durabilité. A ce jour, 59 sites de fabrication qui fournissent 1/3 de nos produits, ont été évalués, en commençant par les plus importants et les filières sensibles comme les produits de la mer.

Les premiers résultats montrent que :

44% de nos fournisseurs ont de vrais engagements RSE : démarches de réduction de leurs émissions de gaz à effet de serre, certifications environnementales, politiques de santé et sécurité des salariés.

47% de nos fournisseurs ont des objectifs d'amélioration et des réévaluations prévues tous les deux ans.

9% de nos fournisseurs ont un travail d'amélioration approfondi à entamer avec une évaluation prévue chaque année.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONTINUE !

Malgré un taux de gaspillage alimentaire bien en dessous de la moyenne nationale (1% contre 10% au niveau national) Picard poursuit ses efforts avec 0,4% d'invendus en 2016 dont :

- 6% sont valorisés en dons alimentaires (soit l'équivalent de 95 000 repas).
- 46% en valorisation énergétique par méthanisation.

Un groupe de travail interne de 10 personnes a été constitué en 2016 pour identifier des pistes de réduction du gaspillage :

- Formation du personnel aux bonnes pratiques : manipulation respectueuse des emballages, bonne gestion des DLUO, commandes adaptées aux besoins...
- Adaptation des offres promotionnelles pour limiter les invendus.

ENERGIE ET BILAN CARBONE : LES PROGRÈS CONTINUENT

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE : PICARD OBTIENT LA CERTIFICATION ISO 50001 POUR LA 3^e ANNÉE CONSÉCUTIVE

Pour l'ensemble du parc magasin, l'atelier de conditionnement et le laboratoire, avec des économies de -3,9% en 2016 (par rapport à 2012) dues à l'installation de nouveaux équipements performants et à l'amélioration des bonnes pratiques en magasin, même si celles-ci ne nous ont pas permis d'atteindre notre objectif de réduction de 5% à fin 2016.

Nos économies d'énergie s'élèvent à 25 GWh depuis 2012 soit l'équivalent de la consommation d'énergie annuelle de la ville de Saint-Tropez.

DEEPI : NOTRE SYSTÈME DE DÉTECTION DES DÉRIVES DE CONSOMMATION ÉNERGETIQUE

Un reporting automatisé et un suivi facilité.

Plus de 3 services internes qui utilisent l'application (Energie, Technique, Comptabilité)



« C'est une petite révolution en interne depuis la mise en place de notre système de détection des dérives de consommation électrique avec notre partenaire Deepki. En effet, Deepki collecte les consommations énergétiques toutes les 10 min et agrège les données dans un outil de visualisation et d'analyse. Ainsi, je peux suivre la consommation en un clin d'œil et passer directement à l'analyse. »

Halimatou Camara, chef de projets Développement Durable Picard

-10% DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE : OBJECTIF 2020 MAINTENU GRÂCE À DE NOUVELLES SOLUTIONS

Le réducteur de tension : une technologie qui exploite la différence de tension fournie par le réseau électrique et la tension optimale de fonctionnement des équipements électriques. Par exemple, en réduisant la tension de 240V à 220V, on économise 15% d'énergie.

Le déploiement progressif de nouveaux équipements : congélateurs à propane déployés depuis 2 ans, 200 magasins concernés, et plus de 100 nouveaux magasins chaque année.

120 magasins équipés d'éclairage LED en 2017.

Une piste à l'étude : en baissant la température des magasins autour de 15 à 17°C la nuit on permet aux congélateurs de consommer moins d'énergie. Cela génère une petite surconsommation de la climatisation mais qui est largement compensée par la baisse de consommation des congélateurs.

SITE DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE LA MER ET LABORATOIRE QUALITÉ : DE BONS ÉLÈVES

7% de réduction de consommation de l'atelier de conditionnement et du laboratoire entre 2013 et 2016 grâce :

- À l'optimisation du temps de refroidissement des zones réfrigérées.
- Au remplacement des systèmes de production du froid positif par une centrale de traitement de l'air couplée à la ventilation naturelle (Free-cooling) lorsqu'il fait plus frais à l'extérieur.

UN BILAN CARBONE EN BAISSÉ

EN MAGASIN, nos émissions de GES (gaz à effet de serre) ont diminué de 6,6% entre 2011 et 2016.

84% de réduction des émissions liées à l'électricité grâce à une diminution de consommation de 4% et surtout à l'utilisation de 100% d'électricité d'origine renouvelable.

35% de réduction sur les émissions liées aux fluides frigorigènes depuis 2011 :

Remplacement des anciennes centrales de climatisation par de plus petits équipements, plus nombreux mais consommant moins de fluides frigorigènes.

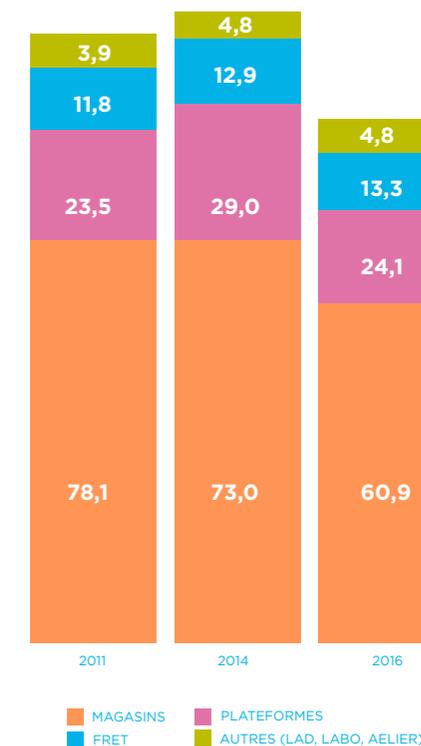
Réalisation des installations avec des raccords à souder et non plus avec des raccords à visser.

L'évolution de la réglementation qui précipite le remplacement de certaines installations.

Un meilleur suivi des pannes et taux fuites de fluides auprès de nos prestataires de maintenance.

Un taux de fuite intégré dans les critères de remplacement des équipements lors des rénovations de magasins avec une attention particulière lors des suivis de maintenance de ces magasins.

RÉPARTITION ÉMISSION DE GES* DANS LE CADRE DE SON ENGAGEMENT AU SEIN DU CLUB DEMETER, PICARD



*Gaz à effet de serre

Dans le cadre de son engagement au sein du Club Demeter, Picard participe à des expérimentations visant à limiter les impacts environnementaux du transport en France : émissions de CO₂, emballages, nuisances sonores, kilomètres à vide... Voici les principaux projets que Picard suit aujourd'hui :

POUR LES TRANSPORTS nous mettons l'accent sur l'optimisation des livraisons :

- 90 % de nos transporteurs sont signataires de la charte de réduction des émissions CO₂ « Objectif CO₂ ».
- Nos plus gros transporteurs (représentant plus de 50% des volumes) ont le label « Objectif CO₂ ».
- L'outil TMS (Transport Management Système) déployé pour optimiser les tournées.
- Des camions remplis à 81% en moyenne.



La livraison nocturne silencieuse

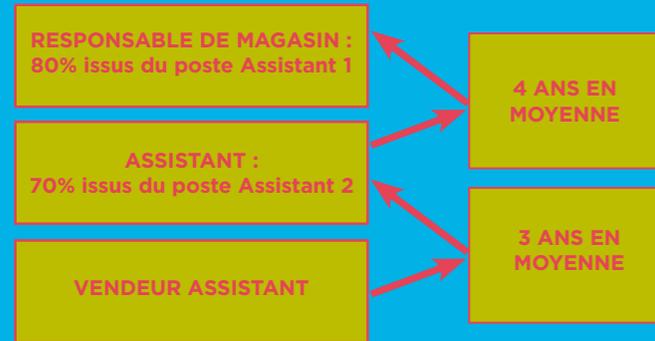
Après Lyon, l'expérimentation de la livraison silencieuse menée avec le Club Demeter s'est poursuivie à Bordeaux et démontre une baisse de la consommation de carburant, principalement due à une forte réduction des embouteillages.

Le biogaz, alternative très prometteuse aux camions diesel

En 2016, Picard s'est associé au transporteur STFV (société de transport frigorifique) et à GRDF pour tester des camions au biogaz à Villeneuve sur Lot. Une station au biogaz devrait voir le jour d'ici fin 2018 et l'investissement dans un parc de véhicules plus respectueux de l'environnement permettra de livrer les 108 magasins de la région.

PROMOTION INTERNE ET FORMATION, DES FORCES VIVES !

Nous favorisons la montée en compétence dès l'intégration des nouveaux collaborateurs avec un dispositif de suivi d'acquisition mis en place en mai 2017, et tout au long de la carrière des collaborateurs.



« En 2016, nous avons réalisé plus de 31 000 heures de formation, dont 5500 en e-learning. Cela représente en moyenne 1 journée de formation par salarié et par an. Nos 370 managers sont également accompagnés à travers des formations sur la diversité, la prévention des risques psycho-sociaux, la conduite du changement et les qualités relationnelles. »



Cécile Bruneau, responsable formation Picard

UN NOUVEL ACCORD POUR SIMPLIFIER LA VIE AU TRAVAIL

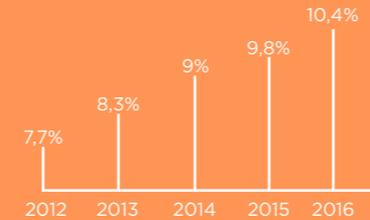
L'amélioration des conditions de travail est une préoccupation centrale et continue dans l'entreprise. Le 13 septembre 2016, a été signé avec les organisations syndicales FGTA-FO et CFTD un nouvel accord d'entreprise valable 3 ans comportant des mesures de prévention et d'amélioration des conditions de travail :

- Des avancées sur le matériel et les équipements pour chacune des filières. Par exemple, les commandes simplifiées sur tablettes en magasin. Un outil moderne de passage de commande qui permet aussi à nos collaborateurs d'être plus disponibles pour nos clients en magasin :
400 MAGASINS SONT ÉQUIPÉS EN SEPTEMBRE 2017 ET L'ENSEMBLE DU RÉSEAU SERA ÉQUIPÉ AU PLUS TARD FIN 2019
- Le renforcement de la formation des équipes pour préserver le capital santé, faire face aux incivilités, accompagner le management, ou encore prévenir des risques routiers pour le personnel se déplaçant.
- Un dispositif de don de jours de repos. Les salariés qui le souhaitent pourront désormais exprimer leur solidarité en offrant des jours de congé à un collègue confronté à une situation difficile.

PICARD ENTREPRISE CITOYENNE

INTERGÉNÉRATIONNEL, TOUJOURS PLUS INCLUSIF

Taux d'emploi des 50 ans et plus



61 personnes recrutées de 50 ans et plus depuis 2014.

HANDICAP, ADAPTER LES POSTES

« J'ai accepté la mission de référente Handicap il y a 3 ans. Avec mon homologue Fonctions supports, Natacha Batreau, nous avons construit la politique Handicap : communication auprès des salariés, sensibilisation des managers, formation de nos collègues RH qui sont des relais clés dans cette démarche. Le résultat est au rendez-vous : 78 collaborateurs ont franchi le pas et nous ont confié leur situation. Nous les accompagnons pour faciliter leurs démarches administratives et le dialogue au sein de l'équipe.

Ce qui me tient le plus à cœur, ce sont les cas où nous avons réussi à adapter le poste de travail pour compenser le handicap et améliorer le quotidien, en travaillant avec des organismes extérieurs. Je pense tout particulièrement à la situation d'une collaboratrice

pour qui nous avons installé une chaise assis/debout en caisse, deux caddies surélevés et plus larges pour soulager les bras et le dos ainsi qu'un guidage qui permet de rapprocher les produits et ainsi de moins tendre les bras pour encaisser les clients. Moins de manipulation : ses douleurs ont diminué. Qui plus est, cette collaboratrice est fière et soulagée de pouvoir effectuer équitablement les mêmes tâches que le reste de l'équipe. »

Touria Ait Salah, équipe RH magasin, référente Handicap magasins



LE SNACK BAR : UN NOUVEAU SERVICE CONVIVAL ET CRÉATEUR D'EMPLOI



« Ce modèle est une évolution importante du métier de Picard. Nous sommes fiers de nous ouvrir davantage à nos clients et de leur offrir un espace de convivialité. La richesse de gamme de Picard permet d'offrir une alternative au fast food en proposant des menus variés, équilibrés et au juste prix. En terme d'énergie, nous transférons uniquement la consommation d'énergie du client à nos magasins. Enfin, nous créons de l'emploi avec, pour offrir ce service, environ 14% de masse salariale en plus par magasin. »



Philippe Maitre, Directeur commercial

TOUS EN CUISINE AVEC PICARD ET LE WWF !

Pour agir dès maintenant dans vos assiettes, Picard et le WWF vous proposent une semaine de menus savoureux et responsables, notamment composés de produits et de recettes Picard. Du petit-déjeuner au dîner, nous avons pensé à tout, il ne vous reste plus qu'à passer en cuisine et à vous régaler !



« L'agriculture et l'alimentation représentent 36% des émissions françaises de gaz à effet de serre (GES). Le WWF a choisi de travailler avec Picard en développant des menus répondant à des objectifs de réduction des émissions de GES, d'équilibre nutritionnel, mais aussi de plaisir gustatif. Nous recommandons aux consommateurs de limiter leur consommation de produits d'origine animale (viande, œufs, produits laitiers, poissons), de diversifier leur consommation de végétaux (mélanges céréales-légumineuses, fruits et légumes), mais aussi de privilégier des produits certifiés dont le mode de production est respectueux de la planète. »

Lénaïc Moniot, chargée de projet agriculture durable, WWF

PICARD S'ENGAGE POUR LA PÊCHE DURABLE AVEC LE WWF

En complément de sa démarche de développement du label MSC (plus de 50% des poissons sauvages de la gamme actuelle), Picard a souhaité entamer un travail de fond sur le reste de ses produits de la mer. Pour cela, le WWF nous accompagne pour établir une méthodologie permettant de limiter les risques de surpêche et de détérioration du milieu marin.



« Pour garantir la sécurité alimentaire du globe, les produits de la mer ont un rôle prépondérant à jouer. Sur la totalité des stocks soumis à une évaluation scientifique, 31% sont considérés comme victimes de surpêche et 58% comme pleinement exploités. On comprend donc aisément qu'une intensification de l'effort de pêche est illusoire et qu'il est primordial de changer nos habitudes. Nous devons réduire notre consommation, diversifier notre assiette en cuisinant des espèces oubliées et choisir des produits certifiés comme ceux sur lesquels nous travaillons avec Picard. »

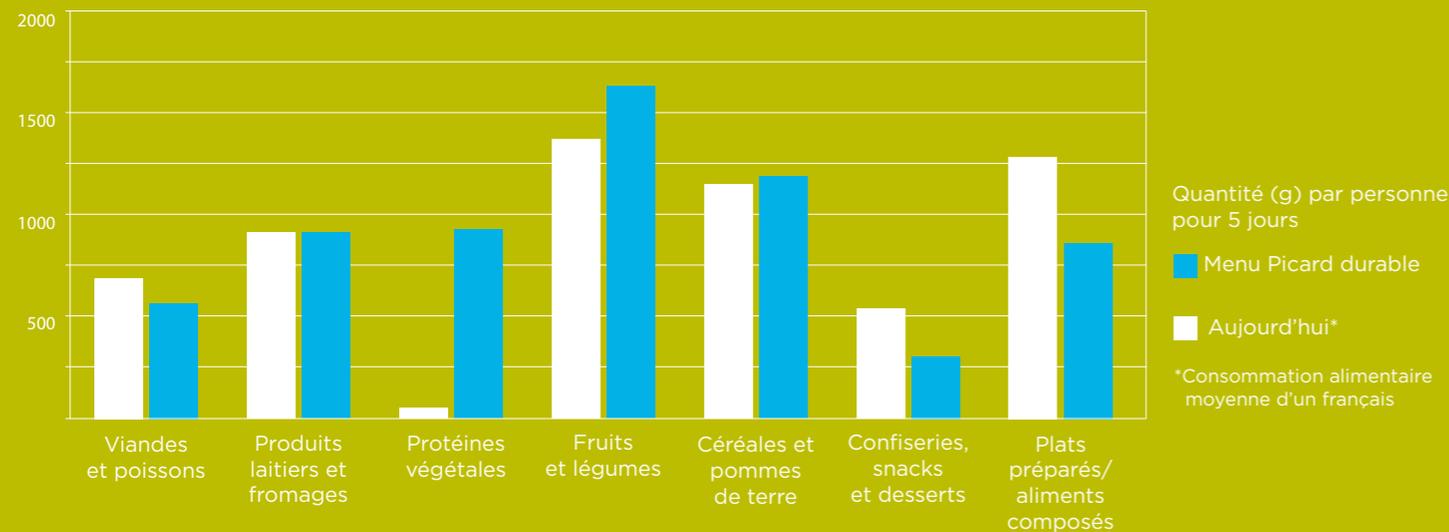
Selim Azzî, chargé de projet pêche durable, WWF



AUJOURD'HUI
Notre alimentation est la
1^{re}
source d'émissions
de gaz à effet de serre.
fin 2018
Objectif
-20%
d'émissions* grâce
aux recommandations
de Picard et du WWF

*Alignés sur les objectifs Européens (COP21)
Produits Picard et recettes à retrouver sur picard.fr

Que changer pour réduire l'impact de notre alimentation sur le climat ?



LA FONDATION PICARD

POUR LA 3^E ANNÉE CONSÉCUTIVE LA FONDATION PICARD, SOUS ÉGIDE DE LA FONDATION DE FRANCE, SOUTIEN 3 PROJETS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION RESPECTUEUSE DE LA NATURE ET DES HOMMES.

ARBRATATOUILLE

« L'étude sur les systèmes de maraîchage en agroforesterie continue avec un principe de recherche participative poussé à l'extrême, nous sommes consultés sur toutes les étapes du projet. Parmi les premiers résultats, je constate que le fait d'avoir mis en place une modalité "têtard" (nouvelles branches taillées chaque année) m'apporte une autre possibilité de traitement des lignes d'arbres. Plutôt que de supprimer une ligne sur deux, je vais pouvoir conserver le bénéfice de l'arbre tout en gagnant de la lumière au sol, simplement en réduisant fortement le houppier. »



Denis Florès, agriculteur partenaire du projet

LE BEC HELLOUIN

Le programme de recherches sur la microferme permaculturelle continue. Etude sur la biodiversité : 45 espèces de pollinisateurs sauvages ont été recensées en 2016. La présence de bandes fleuries sauvages au sein des espaces cultivés est fondamentale. Un nouvel échantillonnage a été réalisé en 2017 afin de consolider les résultats et proposer des aménagements favorisant la biodiversité. Etude technico-économique : peut-on vivre d'une forêt-jardin ? La mini forêt-jardin implantée en 2016 a déjà produit un chiffre d'affaires de 3 059 € (dont 91 % de plantes aromatiques) pour une surface totale de 250 m². En 2017, un nouveau modèle expérimental a vu le jour : la forêt comestible, qui s'étend sur 3,4 hectares. Au total : 2 134 arbres plantés, dont 767 fruitiers.



FERMES D'AVENIR : LA SERRE MOBILE ET BIOCLIMATIQUE

« Le programme de Recherche et Développement de Fermes d'Avenir sur les serres bioclimatiques et mobiles vise à améliorer les outils de production des petits maraîchers qui développent une approche écologique. La mise au point d'une ossature isolante et légère en bois permet de développer des serres doubles parois sans ponts thermiques et leur poids facilite leur mobilité. Les prototypes réalisés en 2017 fonctionnent bien. La construction d'une serre maraîchère complète est programmée pour 2018. »

Gildas Véret, ingénieur Fermes d'Avenir

LES INDICATEURS RSE

Volet	Indicateurs GRENELLE (article R. 225-105)	Indicateurs Picard	2014 France	2015 France	2016 France
Activité globale		- Chiffre d'affaire (en M€ TTC) - Nombre de magasins (au 31/12) - Nombre de salariés (au 31/12)	1358 926 4519	1369 945 4534	1403 963 4579
Social	Effectif total et répartition des salariés par sexe, par âge et par zone géographique	- Part des hommes	29,9%	30,7%	30,1%
		- Part des femmes	70,1%	69,3%	69,9%
		- Part des CDD au 31/12	7,5%	7,1%	6,7%
		- Part des 16 à 25 ans	22,8%	20,2%	19,6%
		- Part des 25 à 35 ans	39,1%	39,9%	38,2%
		- Part des 35 à 55 ans	35,1%	36,6%	38,4%
	- Part des 56 ans et plus	3,0%	3,3%	3,7%	
	Embauches et licenciements	- Total des embauches en CDI	524	495	588
		- Transformation de CDD en CDI	204	207	229
		- Total des licenciements	227	254	257
Rémunérations et leur évolution	- Nombres de promotions internes	189	259	222	
	- Salaire annuel brut moyen (masse salariale €/ effectif mensuel moyen équivalent temps)	25797	26028	25589	
Organisation du temps de travail	- Nombre de salariés à temps partiel (population CDI)	1110	1098	1127	
Organisation du dialogue social	- Participation aux élections des représentants du personnel	non concerné	non concerné	non concerné	
	- Nombre de réunions avec les représentants du personnel	165	161	161	
Bilan des accords	- Accords signés dans l'entreprise durant l'année	2	2	2	
Conditions de santé et de sécurité au travail	- Taux de fréquence des accidents de travail (nombre d'accidents/ nombre d'heures)	40	49	42	
	- Effectif formé à la sécurité dans l'année	1309	1393	1417	
	- Dépenses de sécurité effectuées dans l'entreprise (en k€)	4451	4485	4486	
Politiques mises en œuvre en matière de formation	- Masse salariale consacrée à la formation	3,38%	3%	2,6%	
	- Nombre total d'heures de formation (hors e-learning)	33154	27519	25500	
Mesures prises en faveur de l'égalité entre femmes et hommes	- Pourcentage de femmes parmi les cadres managers	44,8%	46,2%	47,3%	
	- Pourcentage de femmes parmi les collaborateurs	70,1%	69,3%	69,9%	

Volet	Indicateurs GRENELLE (article R. 225-105)	Indicateurs Picard	2014 France	2015 France	2016 France
Social	Mesures prises en faveur de l'emploi et de l'insertion des personnes handicapées	- Taux d'emploi des travailleurs en situation de handicap au 31/12	6,80%	5,60%	5,70%
	Politique de lutte contre les discriminations	- Nombre de cadres manager formés au management de la diversité	40%	31%	75%
Environnement	Mesures de prévention, de recyclage et d'élimination des déchets	- Part de nos congélateurs réutilisés en seconde vie (dons aux associations caritatives et vente à prix réduit)	98%	98%	88%
		- Taux de recyclage des cartons utilisés en magasins	100%	100%	100%
		- Taux de gaspillage alimentaire Picard (entrepôts + magasins + banque alimentaire)	0,49%	0,50%	0,50%
		- Pourcentage des tubes d'éclairage (T8) recyclés en fin de vie	100%	100%	100%
	Consommation de matières premières et les mesures prises pour améliorer l'efficacité dans leur utilisation	- Poids annuel des publications commerciales (tonnes)	4336	4898	4914
		- Pourcentage de papier certifié PEFC dans les publications commerciales	100%	99,8%	99,8%
		- Taux d'emballage (g.d'emballage par kg de produit vendu)	89	88,7	90,3
Consommation d'énergie, les mesures prises pour améliorer l'efficacité énergétique et le recours aux énergies renouvelables	- Consommation énergétique des magasins (100% électricité) en Mwh	172 439	173 073	175 544	
	- Consommation énergétique par magasin (en Mwh)	186	183	183	
	- Pourcentage d'énergie renouvelable utilisée	0	100% (garantie d'origine) depuis novembre 2015	100% (garantie d'origine)	
Rejets de gaz à effet de serre	- Bilan Carbone de Picard (hors produits) en Tonne équivalent CO2 (T.eq CO2)	221 230 Teq.CO2		218 463 Teq.CO2	
	- Bilan carbone par magasin (T.eq CO2/magasin, hors déplacements clients)	129 Teq.CO2/mag	ND	114 Teq. CO2/mag	
	- Bilan carbone par € de CA (g.eq CO2/€ HT)	93		81	
Mesures prises pour préserver ou développer la biodiversité	- Nombre de références de produits BIO	37	37	45	
	- Nombre de produits MSC	24	43	47	
Engagements sociétaux	En matière d'emploi et de développement régional	- Pourcentage de CA réalisé avec des fournisseurs du pays local	70%	70%	70%
	Actions de partenariat ou de mécénat	- Dons aux Restos du cœur et à la banque alimentaire (Tonne) - Mobilisation en faveur du Téléthon (€)	63 (soit 126 000 repas) 81286	85 (soit 170 000 repas) 64274	95,8 (soit 191 600 repas) 52 467

picard

