

Rapport Seeberger sur la durabilité 2022/2023





Sommaire

Avant-propos	4
Ce que nous sommes	6
Les quatre domaines d'action de notre stratégie de durabilité	10
 Économie circulaire	12
 Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement	22
 Protection du climat	32
 Communauté	42
Index GRI	56
Contact & Mentions légales	58

» Parce que nous croyons en ce que nous faisons. «

Chère lectrice, cher lecteur,

Tous les deux ans, notre rapport sur la durabilité est l'occasion de nous soumettre à un examen critique : qu'avons-nous réalisé par notre travail ? Nous réunissons des résultats, des chiffres et des exemples éloquentes, mais nous répertorions aussi les cas dans lesquels nous avons dû et devons encore faire des compromis. Une chose apparaît toujours clairement : la durabilité nous fait tous avancer. Elle est synonyme d'ambition, de motivation et de travail. Mais elle est surtout indispensable à notre entreprise. Car qu'il s'agisse de noix de pécan des États-Unis, de noisettes d'Italie, de mangues du Ghana ou de grains de café du Salvador, nous voulons que nos excellents produits naturels puissent être cultivés pendant de nombreuses générations encore dans leurs pays d'origine.

« Après 2022, 2023 a été une nouvelle année de crise pour l'économie mondiale. Dans ce contexte, nous pouvons être satisfaits des résultats des deux exercices. »

Que s'est-il passé pendant ces deux années ? En bref : les conséquences persistantes de la pandémie de Covid-19, les bouleversements politiques mondiaux, les crises conjoncturelles, l'inflation, les guerres, le changement climatique. Les répercussions sur notre entreprise sont importantes : une logistique d'approvisionnement extrêmement tendue, une disponibilité limitée des matières premières, des délais de livraison plus longs. Si nous avons réussi à nous développer sous la bannière Seeberger, c'est avant tout grâce à l'engagement de nos équipes Seeberger. Nous les en remercions expressément et de tout cœur !

Priorités de notre travail de durabilité en 2022 et 2023

Les changements climatiques, parfois accompagnés de situations météorologiques extrêmes, touchent aujourd'hui déjà de nombreux pays d'origine de nos produits. Sécheresses, inondations, mauvaises récoltes : comment y réagissons-nous et où pouvons-nous susciter des changements ? Nous concentrons la multitude de nos thèmes et mesures de durabilité dans quatre domaines d'action. Les pages suivantes rendent compte de notre travail dans ces domaines.

« Nos chaînes d'approvisionnement sont très complexes et, en même temps, les exigences de nos clients augmentent. »

100 % de transparence : telle est notre vision pour le **domaine d'action « responsabilité de la chaîne d'approvisionnement »**. Aujourd'hui déjà, nous nous approvisionnons en grande partie directement auprès des agriculteurs dans les pays d'origine. Nous atteignons donc dans ces cas un niveau élevé de transparence. Au cours de la période sous revue, nous avons établi d'autres contacts directs importants avec des fournisseurs. Nos analyses de la transparence et des risques ainsi qu'un monitoring de plus en plus différencié des fournisseurs nous rapprochent de notre objectif. Nous avons puisé des impulsions supplémentaires dans les obligations faites par la loi sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement, mais travaillons depuis longtemps déjà sur les devoirs de vigilance liés aux droits de l'homme et à l'environnement mentionnés dans la loi. Vous trouverez toutes les informations sur notre domaine d'action Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement à partir de la page 22.

« Sur la voie de l'emballage durable, le principe de l'économie circulaire est notre modèle. »

« Nous voulons des circuits fermés », ainsi s'énonce la vision de notre **domaine d'action « Économie circulaire »**. Ici, tout ou presque tourne autour du thème de l'emballage. Avec comme grands axes moins d'emballage, plus recyclable, réutilisable. « Pas de gaspillage alimentaire » est notre deuxième priorité dans ce domaine d'action.



Avec moins d'un pour cent de déchets alimentaires dans la production, nous faisons déjà vraiment du bon travail. Pour savoir comment le concept « pas de gaspillage alimentaire » est mis en pratique dans notre « Univers des saveurs Seeberger », lisez le chapitre sur l'économie circulaire à partir de la page 12.

« La modification du climat a des répercussions sur la culture et la récolte de nos produits dans le monde entier. »

Depuis 2013, nous établissons un bilan des émissions sur notre site d'Ulm. L'objectif de nos mesures dans le **domaine « protection du climat »** est de réduire au maximum les émissions de nos activités commerciales. Avec nos premiers bilans de produits, nous travaillerons à l'avenir à une plus grande transparence en ce qui concerne les émissions depuis le pays d'origine jusqu'aux foyers de nos clientes et clients. Outre de nombreuses mesures d'économie d'énergie, nous avons investi massivement dans le développement des énergies renouvelables sur notre site. C'est une étape importante pour atteindre nos objectifs climatiques. Vous trouverez plus d'informations sur ces sujets ainsi que les résultats du bilan carbone actuel à partir de la page 32.

« Une nature intacte avec une biodiversité étendue est la base de notre modèle d'entreprise. Notre objectif est de promouvoir et de protéger la biodiversité dans la chaîne d'approvisionnement. »

Un sujet jusqu'ici un peu moins connu du grand public est cependant passé au premier plan pour nous : **la protection de la biodiversité**. Si l'on considère les limites planétaires, elles sont déjà dépassées dans ce domaine. Des écosystèmes intacts sont la base de

notre existence. L'utilisation des terres agricoles a un impact important sur leur biodiversité. C'est pourquoi nous avons participé, par exemple, au projet de recherche « BioVal » en tant que partenaire de terrain. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet à la page 29.

« L'estime est le fondement de nos relations, elle est la recette de notre succès. Nous nous rencontrons sur un pied d'égalité et pouvons compter les uns sur les autres. »

Notre **domaine d'action « Communauté »** englobe tous les thèmes relatifs à notre communauté Seeberger. Celle-ci est le fondement de notre entreprise. Notre vision pour ce domaine d'action est la suivante :

« Nous voulons être un partenaire attrayant et recherché. » Nous ne ménageons pas nos efforts en ce sens : avec des avantages variés et une compréhension bien ancrée des valeurs communes, nous voulons respecter et valoriser les personnes qui travaillent avec nous et en attirer d'autres. Vous pourrez découvrir à partir de la page 42 comment nous travaillons tous ensemble dans ce sens chez Seeberger. Parce que nous croyons en ce que nous faisons.

Nous serions heureux que vous ayez envie d'en savoir plus sur nos activités en matière de durabilité et vous souhaitons une très agréable lecture de notre rapport sur la durabilité.

Clemens Keller
Associé gérant

Ralph Beranek
Gérant

Raphael Steinberg
Gérant de
Seeberger Professional GmbH

Gerald Lindinger-Pesendorfer
Directeur financier

Ce que nous sommes


Seeberger 



Seeberger 



« Des snacks sains et naturels »

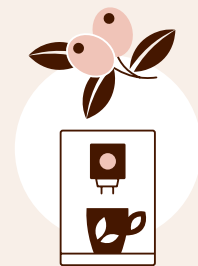
Seeberger 

GENUSS
WELT



« Ici, les saveurs sont chez elles »

Seeberger 
PROFESSIONAL



« Nous sommes les garants
de saveurs durables »

L'entreprise familiale Seeberger

Seeberger est aujourd'hui la marque leader dans le domaine des noix et des fruits séchés. Notre gamme diversifiée de snacks naturels connaît un grand succès dans le commerce alimentaire allemand et international. Reconnaisables entre tous dans leur emballage orange, ils offrent à bien des gens l'occasion de faire une petite pause gourmande entre les repas – et ce, bien entendu, avec une qualité tout aussi inégalée. La société Seeberger Professional GmbH se consacre à la fourniture de solutions professionnelles complètes. Nous proposons aux entreprises et au secteur de la restauration des solutions modernes de machines et de distributeurs pour notre vaste assortiment de snacks et de boissons chaudes de qualité.

Cela inclut bien sûr nos cafés Seeberger de qualité supérieure, aromatiques et que nous torréfions nous-mêmes – car n'oublions pas Seeberger est l'un des plus anciens torréfacteurs de café d'Allemagne. Quiconque souhaite expérimenter Seeberger en direct peut se rendre dans l'Univers des saveurs Seeberger sur le site de notre entreprise à Ulm. Notre Marché des saveurs propose l'assortiment Seeberger complet de snacks, de noix et de fruits séchés, d'ingrédients ainsi que des spécialités de café aromatiques. Nous accueillons nos clients dans notre café et notre restaurant modernes et conviviaux, dans notre école de cuisine et de barista ou dans nos espaces pour événements et colloques.

Plus d'infos : www.seeberger-gruppe.de

En un coup d'œil : Seeberger en bref

Depuis 1844 –
180 ans
d'histoire de
l'entreprise

Plus de
1,000
collaborateurs

314
millions d'euros de
chiffre
d'affaires
en 2023

Plus de
200
produits

Plus de
60
pays
d'origine
dans le monde

67
pays
d'exportation
dans le monde

Lauréat du
« Pain de Sucre »
2022



Seeberger Professional
est lauréat du prix
« ahgz Best Brand » :
Qualité & image
de marque Rang 1,
Service Rang 3

ahgz

Marque Top
2023
Mendiant
de luxe
Seeberger



Audits et certificats

Pour les deux années sous revue 2022 & 2023

- Certification selon le référentiel IFS-Food (version 7)
- Certification bio pour des produits sélectionnés dans les catégories de produits café (gamme GREEN), cacao, thé, fruits séchés, noix, céréales, graines, lait écrémé en poudre, sucre, sirop, lait
- Certification Fairtrade pour le café (gamme GREEN)

Notations de durabilité

Médaille de bronze 2023 dans le classement de durabilité Ecovadis



Une perspective qui
nous rend fiers :
la médaille d'argent en 2024



Directives, normes & affiliations

Pacte mondial des Nations Unies :

initiative des Nations Unies comprenant des règles et préconisations en matière de durabilité. En participant au Pacte mondial des NU, Seeberger soutient depuis 2015 les Dix principes qui découlent des textes fondamentaux des Nations Unies dans les domaines des droits humains, du droit du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.

Conventions de l'OIT :

normes internationales de travail et normes sociales des Nations Unies pour le travail décent. L'Organisation internationale du Travail (OIT) est une agence spécialisée des Nations Unies. Elle formule dans ses normes, en particulier dans ses normes fondamentales, des règles internationales sur le travail pour promouvoir des conditions sociales équitables au sein de la mondialisation et le travail décent comme condition essentielle à la lutte contre la pauvreté. Les normes de l'OIT sont le fondement des conditions d'achat de Seeberger.

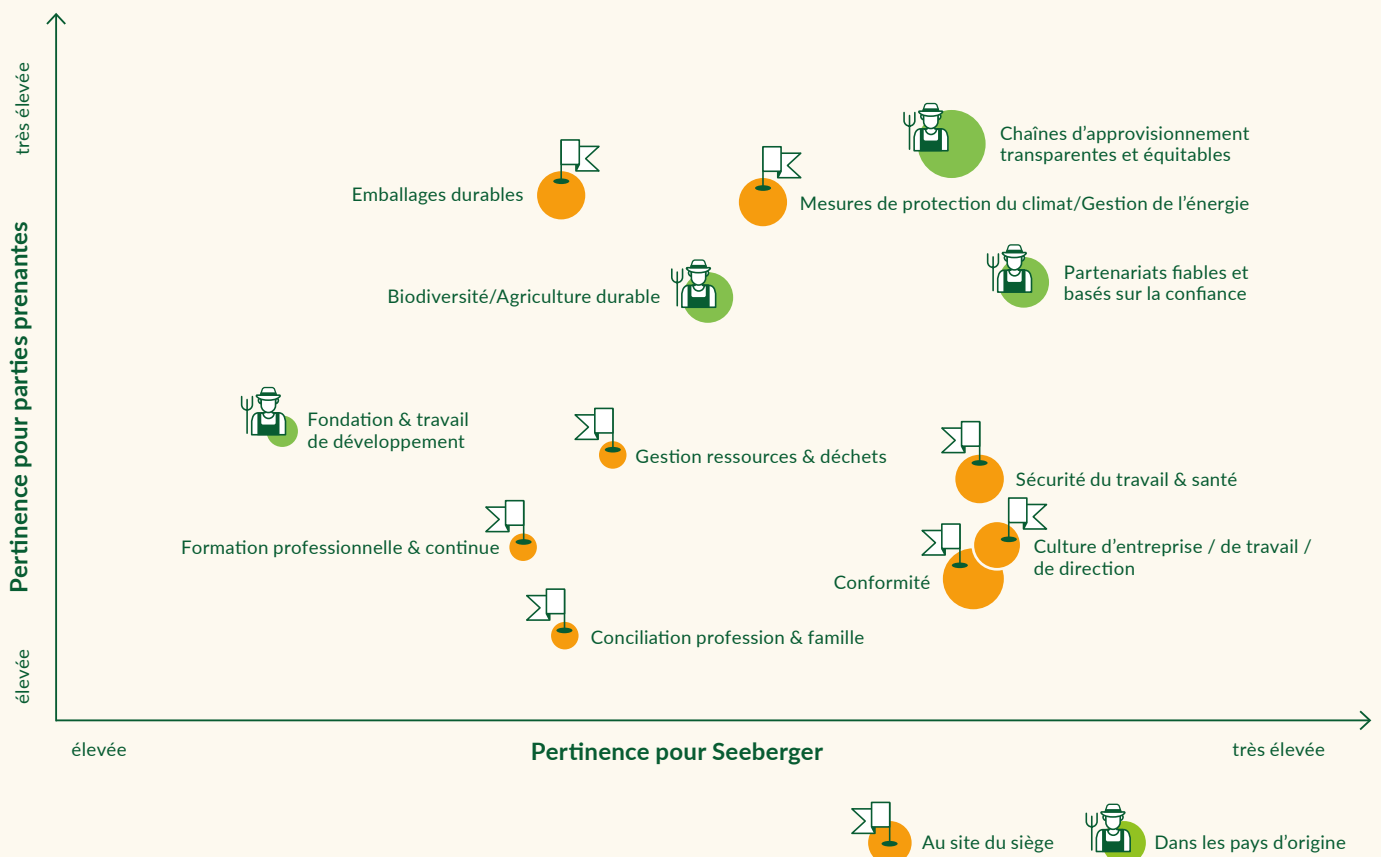
GRI Global Reporting Initiative (initiative de reporting mondial) :

la GRI aide les organisations et les entreprises du monde entier à établir leurs rapports sur la durabilité. Depuis 2013, Seeberger établit ses rapports sur la base des normes et directives de la GRI (GRI Sustainability Guidelines).

Objectifs de développement durable des Nations Unies (ODD) :

les 17 objectifs de développement durable des Nations Unies visent à assurer un développement durable à l'échelle mondiale sur les plans économique, écologique et social. Depuis 2016/2017, Seeberger établit ses rapports sur la base des objectifs de développement durable des Nations Unies.

Notre stratégie de durabilité – Matrice de pertinence 2022/2023



« Ce qui compte, c'est agir ensemble ! »

Isabell Schäfer, déléguée Seeberger à la durabilité

En tant qu'écotrophologue, Isabell Schäfer reste chez Seeberger fidèle à son enthousiasme pour la filière alimentaire. Après avoir obtenu un master en bioéconomie, elle fait avancer nos thèmes de durabilité. Elle est dans ce domaine l'interlocutrice centrale chez Seeberger.

Depuis 2023, je travaille comme déléguée à la durabilité chez Seeberger. Ce qui me passionne dans mon travail, c'est son incroyable diversité. Je trouve particulièrement passionnants les nombreux points d'intersection avec d'autres domaines spécialisés, comme par exemple les achats, la technique ou la gestion des produits. Cela me donne la possibilité de participer activement, avec différentes équipes, à la création d'un avenir plus durable chez Seeberger. Trouver pour cela les bonnes solutions et les bonnes approches et les mettre en œuvre est l'aboutissement d'un processus. Nous y travaillons ensemble, car c'est la seule façon d'organiser avec succès les processus de changement et de les ancrer dans la durée. Ce qui m'inspire particulièrement, c'est la patience et la ténacité avec lesquelles nous cherchons en permanence à établir des processus de travail durables dans nos domaines, même si cela demande beaucoup de temps et n'est pas toujours simple.

Les thèmes abordés : variés et exigeants

Mon travail est captivant et varié. Il y a tant de facettes qui sont liées les unes aux autres : des questions écologiques aux thèmes sociaux, en passant par les réglementations telles que la loi allemande LkSG sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement, ou la directive CSRD bientôt applicable, relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises. Aucun jour ne ressemble à un autre, nous sommes sans cesse confrontés à de nouveaux défis. Nous recueillons partout des idées pour plus de durabilité. Nous examinons les exigences, les réglementations, la faisabilité et, si possible, nous les mettons en œuvre. Nous chiffrons et affûtons nos mesures de durabilité afin d'améliorer en permanence leurs résultats. Par exemple dans le domaine des énergies renouvelables : ici, nous avons fait de grands progrès dans l'extension des installations photovoltaï-

ques sur notre site d'Ulm. Nous nous sommes également nettement rapprochés de notre objectif « 100 % d'emballages recyclables d'ici 2025 ». L'un des points qui m'a beaucoup importé a été notre participation au projet de recherche « BioVal » sur le thème de la biodiversité. La préservation de la biodiversité est d'une importance capitale pour le secteur alimentaire. BioVal nous a permis d'intégrer des approches pertinentes pour la protection de la biodiversité dans notre gestion de la durabilité.

Nos projets ? Ambitieux

Parallèlement, nous rehaussons nos ambitions en matière de durabilité. En adhérant à l'initiative Science Based Targets (SBTi), nous nous engageons à atteindre des objectifs de protection du climat basés sur la science et à intensifier notre engagement dans ce domaine. Actuellement, nous nous concentrons en outre sur la préparation exigeante du rapport CSRD et sur le développement stratégique de nos activités de durabilité. Ces travaux renferment eux aussi de nombreux nouveaux défis que nous relèverons ensemble avec détermination. Je m'en réjouis beaucoup !

La CSRD ? Seeberger et la directive relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises

Au niveau réglementaire, les exigences en matière de reporting des entreprises sur le développement durable évoluent. À partir de l'exercice 2025, nous établirons des rapports conformément à la directive européenne relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises (CSRD) et publierons nos rapports conformément aux nouvelles exigences pour l'année 2026. Cette directive s'inscrit dans le cadre du pacte vert pour l'Europe, par lequel l'UE souhaite rendre l'économie durable et neutre sur le plan climatique.

Les quatre domaines d'action de notre stratégie de durabilité



Économie circulaire

Notre vision

Nous voulons des circuits fermés

Notre stratégie

Emballages durables

No Food Waste

Utiliser des matériaux recyclables

Réduire la quantité de matériau

Utiliser des matériaux alternatifs

Pas de gaspillage alimentaire

Nos objectifs d'ici 2025

- 100 % des emballages dans l'assortiment Seeberger sont recyclables

- Réduire les plastiques fossiles de 20 % sur l'ensemble du cycle de vie du produit

- Matériaux d'emballage alternatifs qui ne compromettent pas la protection du produit

- Maintenir les déchets alimentaires en dessous de 1 % dans le processus de production
- Identifier et utiliser le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire dans l'Univers des saveurs



Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement

Notre vision

Nous voulons 100 % de transparence dans la chaîne d'approvisionnement

Notre stratégie

Garantir la transparence

Créer un engagement

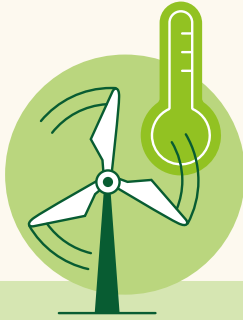
Renforcer les partenariats

Nos objectifs d'ici 2025

- Introduction et mise en œuvre annuelle d'une analyse de la transparence
- Mise en place et réalisation annuelle d'une analyse des risques
- Introduction d'un système public de recours

- Révision et mise à jour des conditions d'achat

- Augmenter encore le nombre de contacts directs
- Créer de la valeur dans les pays d'origine



Protection du climat

Notre vision

Nous voulons atteindre zéro émission nette d'ici 2050 avec des objectifs de réduction basés sur la science (SBTi)

Notre stratégie



Mesurer les émissions

- Réalisation annuelle d'un bilan carbone de l'entreprise
- Établissement de trois bilans de produits ayant valeur d'exemple

Réduire les émissions

- Réorientation de la stratégie climatique sur des objectifs de réduction basés sur la science (SBTi) d'ici 2025

Nos objectifs d'ici 2025



Communauté

Notre vision

Nous voulons être un partenaire attractif et recherché

Notre stratégie



Renforcer une culture et des valeurs d'entreprise fédératrices

- Mise en place du projet « UN Seeberger » pour renforcer notre sentiment de communauté. Objectif du projet : extension du programme pour les salariés « Seeberger Family », y compris le modèle de participation du personnel
- Mise en place d'une culture de management homogène
- Encourager et exiger la performance pour réussir ensemble

Créer des environnements de travail attractifs

- Élaboration et adoption de l'accord d'entreprise « Travail mobile »
- Mise en place d'une structure salariale transparente et motivante
- Mise en place d'un groupe de travail « New Work » sur le thème central de la mise en réseau et de la coopération

Nos objectifs d'ici 2025



Économie circulaire

Notre vision

Nous voulons des circuits fermés

Notre
stratégie
2022/2023



1 Emballages durables

- Utiliser des matériaux recyclables
- Réduire la quantité de matériau
- Utiliser des matériaux alternatifs



2 No Food Waste

- Pas de gaspillage alimentaire

Nos
objectifs
d'ici
2025

1 Emballages durables

- Utiliser des matériaux recyclables
 - 100 % des emballages dans l'assortiment Seeberger sont recyclables
- Réduire la quantité de matériau
 - Réduire les plastiques fossiles de 20 % sur l'ensemble du cycle de vie du produit
- Utiliser des matériaux alternatifs
 - Matériaux d'emballage alternatifs qui ne compromettent pas la protection du produit

2 No Food Waste

- Pas de gaspillage alimentaire
 - Maintenir les déchets alimentaires en dessous de 1 % dans le processus de production
 - Identifier et utiliser le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire dans l'Univers des saveurs

Nous nous orientons sur ces ODD :



Fermer les circuits, à l'exemple de la nature

Les ressources naturelles sont la base principale de nos produits de haute qualité. Nous voulons les utiliser de manière aussi efficace et respectueuse que possible pour que de nombreuses générations futures puissent les utiliser et en vivre. Notre modèle par excellence ? La nature et le principe de l'économie circulaire qui en découle. Cela signifie que rien n'est gaspillé. Nous voulons maintenir le plus longtemps possible dans

un circuit de production, d'utilisation et de recyclage les matières premières qui servent, par exemple, pour nos emballages. Nous voulons réduire les déchets alimentaires à un minimum absolu. Notre vision : nous voulons des circuits fermés. Pour cela, nous nous concentrons sur nos thèmes centraux « Emballage durable » et « No Food Waste ».



Économie circulaire : nos grands axes en 2022 et 2023

- 69 % de notre gamme de snacks sont emballés dans un film plastique recyclable. Parmi eux, depuis 2022, dix produits sont conditionnés dans un emballage monocomposant avec 30 % de matière recyclée (certificat ISCC)
- Écoconception : adaptation à un film recyclable pour nos emballages de café
- Économie de 34 tonnes d'emballages en carton par an grâce à l'optimisation du carton le plus utilisé pour le suremballage. Effet supplémentaire : réduction des émissions de CO₂ grâce à une utilisation optimale des palettes de transport et donc moins de poids à transporter
- « Pop-corn power en sachet papier » : début du processus de passage à l'emballage papier du maïs pour pop-corn
- Moins d'un pour cent de perte de matières premières livrées dans le processus de production
- Pertes minimales de denrées alimentaires dans l'Univers des saveurs Seeberger grâce à des « concepts de plats sans gaspillage alimentaire »

 Page 14

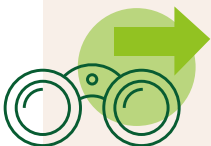
 Page 16

 Page 18

 Page 19

 Page 20

 Page 21



Perspectives d'ici 2025

- Nos emballages doypack et doystyle (sachets tenant debout) sont remplacés par des films recyclables. Nous nous rapprochons ainsi de notre objectif visant à proposer des emballages 100 % recyclables pour notre assortiment
- Examen d'autres matériaux et types d'emballages alternatifs
- Lancement du projet pilote : emballages réutilisables pour une sélection de produits

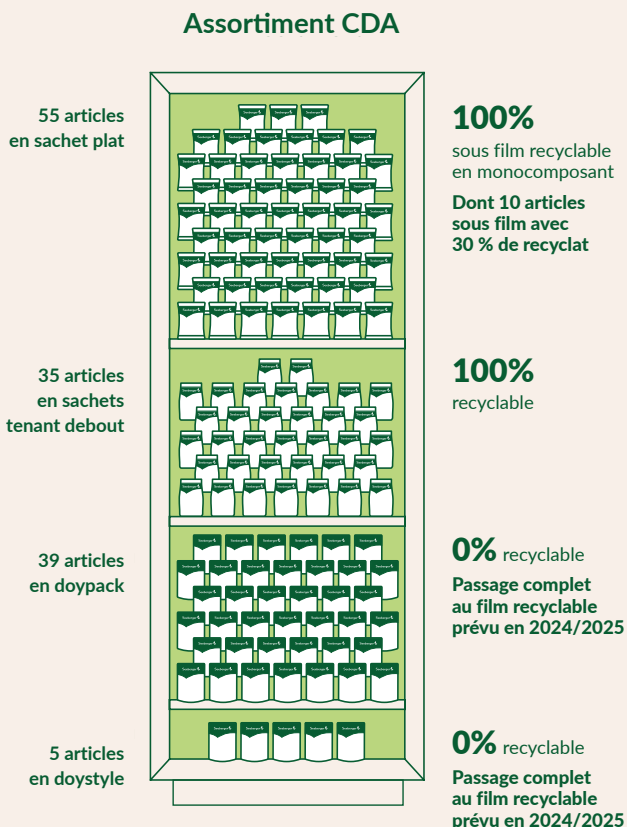


Pourquoi avons-nous besoin d'un emballage qui soit vraiment de très bonne qualité ? Parce qu'il garantit la conservation et préserve l'arôme naturel et la qualité unique de nos produits naturels. Nombre d'entre eux ne sont récoltés qu'une fois par an. L'emballage ne protège pas seulement nos produits, mais aussi l'environnement, car environ dix pour cent des émissions de gaz à effet de serre causées par l'homme sont dues à la perte et au

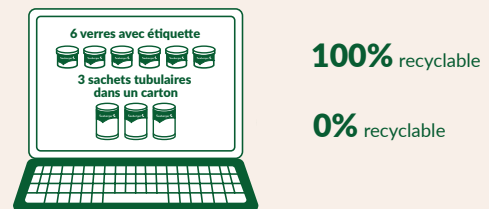
gaspiillage de produits alimentaires (source : rapport spécial du GIEC sur le changement climatique et les terres émergées). Pour la seule Allemagne, près de 11 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année, dont 60 % dans les ménages privés (source : ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture BMEL/Office fédéral de la statistique).

Qu'avons-nous accompli jusqu'à présent dans le secteur des snacks ?

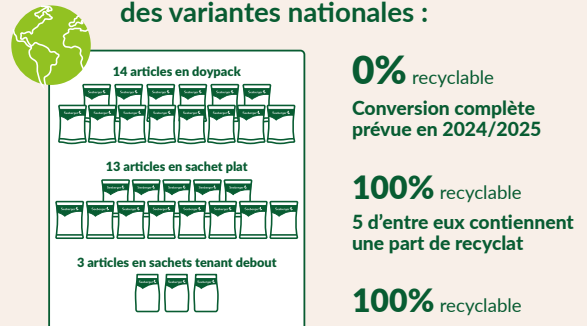
69% de notre assortiment total de snacks sont emballés dans un film recyclable !
(excepté les variantes nationales)



En outre, disponible exclusivement dans la boutique en ligne Seeberger :



Disponible en outre dans des variantes nationales :



En outre petits emballages pour échantillons + articles saisonniers :



Notre ambition : une protection optimale du produit avec la plus grande durabilité possible

Nos emballages informent sur les caractéristiques importantes des produits, sont pratiques et ont un bel aspect. Depuis de nombreuses années, nous nous efforçons d'emballer nos produits de manière plus durable : que ce soit avec des matériaux d'emballage recyclables, une utilisation réduite de films ou des matériaux alternatifs. Le défi à relever consiste à trouver des alternatives durables qui garantissent en même temps une protection optimale du produit. Pour ce faire, nous observons en permanence le marché, testons les innovations en matière d'emballage, pesons le pour et le contre des exigences les plus variées et recherchons en permanence les meilleures solutions.

Qu'avons-nous accompli jusqu'à présent dans le secteur Professionnel ?

67% de l'ensemble de nos emballages de café, de thé et de boissons chocolatées ainsi que des articles alimentaires sont déjà disponibles en version recyclable !

Café en grains 1 kg

91 % sont déjà disponibles sous film sans noir de carbone et sous film recyclable sans aluminium

En 2024: poursuite du passage aux films recyclables sans aluminium et sans noir de carbone dès que les stocks seront épuisés

Café en grains 250 g

En 2024: examen de matériaux alternatifs pour passer à un film recyclable

Café moulu

100% sont déjà disponibles dans un film recyclable sans aluminium et sans noir de carbone

Articles alimentaires

(sucre en dosette, blanchisseurs de café en dosette, crème à café, biscuits)

67% sont déjà disponibles en papier Green Seal (élimination avec les vieux papiers) ou sous film recyclable

In 2024: poursuite du passage au papier Green Seal (élimination via les vieux papiers) ou examen de matériaux alternatifs pour passer à un film recyclable

Produits vendus en distributeur

(poudre de nappage, blanchisseurs de café, café soluble)

En 2024: examen de matériaux alternatifs pour passer à un film recyclable

Boissons chocolatées

En 2024: examen de matériaux alternatifs pour passer à un film recyclable

Sachets de thé Express et Space

100 % des sachets de thé Express sont compostables

100% des sachets de thé Space sont biodégradables

Boîtes de thé

100% des boîtes sont en fer-blanc recyclable et de longue durée de vie, et peuvent être regarnies

Recharges de thé

En 2024: examen de matériaux alternatifs recyclables



Notre stratégie



Utiliser des matériaux recyclables

Emballages de vente recyclables : le recyclat comme principe de base

À l'heure actuelle, 100 % de notre assortiment de snacks en sachets plats sont déjà convertis au film recyclable en monocomposant (55 produits). Le film en monocomposant peut être recyclé car il est constitué de couches qui sont toutes fabriquées dans la même matière synthétique. Et la prochaine étape ? Qu'il s'agisse de graines, d'amandes ou de gingembre : depuis 2022, nous emballons dix articles de notre gamme dans un film en monocomposant avec une part de recyclat de 30 % (selon le bilan massique). Ainsi, du plastique recyclé auparavant (matière secondaire) est transformé en nouveaux produits en matière synthétique. Nous contribuons à économiser des matières premières fossiles comme le pétrole brut et nous nous rapprochons de notre objectif qui consiste à boucler les circuits.



Les recyclats proviennent du retraitement des matières plastiques mises au rebut. Ce sont par exemple des produits en plastique utilisés par les consommateurs et les consommatrices et ensuite correctement triés. Ils sont transformés en recyclats dans des installations de recyclage. Les recyclats peuvent être utilisés à la place de nouvelles matières premières comme le pétrole (matière première primaire), en tant que matière secondaire pour la fabrication de nouveaux produits en plastique.

Davantage de durabilité ? Entre conflit et compromis

Un emballage élégant convient parfaitement à notre gamme de café « Black Label » riche en arômes. Mais les encres d'impression ont une influence sur la recyclabilité d'un emballage. Jusqu'à présent, une encre noire à base de noir de carbone et une métallisation donnaient à l'emballage un aspect prestigieux. L'emballage du café avait certes un look parfait sur le plan esthétique, mais il n'était pas recyclable. Il n'était pas reconnu par le système de tri des déchets, et donc extrait et incinéré. Notre solution : l'écoconception. Aujourd'hui, nous utilisons de l'encre noire recyclable, mais avec un petit inconvénient : elle a tendance à légèrement tirer sur le bleu. Ce compromis était pourtant indispensable pour se conformer à la circularité des matières. Ainsi, l'emballage peut désormais être recyclé – et demeure tout aussi attrayant.



Devons-nous faire des compromis ?

Emballage des matières premières et matériel d'emballage supplémentaire

Quelle influence avons-nous sur la durabilité des emballages de nos matières premières ? En 2022, nous avons mis en place un système de tri qui nous permet d'éliminer les emballages en PE pur, comme le film étirable servant à sécuriser les chargements, séparément des autres matériaux d'emballage, ce qui permet de produire un recyclat de PE de haute qualité.



Projet pilote Circularité : deuxième chance pour les cartons de dattes de Tunisie

La plupart de nos matières premières sont livrées dans des cartons. Une fois déballés, ils sont recyclés avec le vieux papier et réutilisés. Une réutilisation des cartons serait toutefois nettement plus durable. Les cartons de livraison usagés peuvent-ils donc être réemployés comme cartons réutilisables ? C'est ce que nous avons étudié de plus près dans le cadre d'un travail de projet sur l'exemple de nos cartons de dattes en provenance de Tunisie. Différentes solutions ont été examinées, par exemple la réutilisation des cartons dans la boutique en ligne

de Seeberger. Pour l'évaluation des différentes variantes, nous avons à chaque fois mis en relation l'économie d'émissions de CO₂ et les coûts engendrés.

Notre conclusion : nous savons maintenant quels processus, conditions préalables et paramètres d'évaluation entrent en jeu pour la mise en œuvre d'un système de cartons réutilisables. Dans la prochaine étape, nous examinons si les différentes solutions fonctionnent dans la pratique.

Initiative « HolyGrail 2.0 »

La technologie numérique peut-elle aider à mieux trier et recycler les emballages en plastique usagés et permettre ainsi d'étendre l'économie circulaire ? C'est ce que 120 entreprises veulent découvrir ensemble dans le cadre de l'initiative internationale « HolyGrail 2.0 ». Nous soutenons cette initiative depuis 2020 par notre affiliation.



L'idée :

développer des filigranes numériques et des systèmes de tri capables de séparer avec précision les emballages qui portent ces filigranes.



L'état d'avancement :

actuellement phase de test en environnement industriel jusqu'au T1 2025.



L'objectif :

trier les matériaux d'emballage par variété afin de les recycler avec le moins de pertes possibles. Le matériau peut ainsi être réutilisé pour fabriquer de nouveaux emballages et de la sorte boucler le circuit.



L'horizon :

à partir du T2 2025, déploiement du test de lancement sur le marché d'une durée de deux ans de la technologie HolyGrail.

www.digitalwatermarks.eu



Notre stratégie



Réduire la quantité de matériau

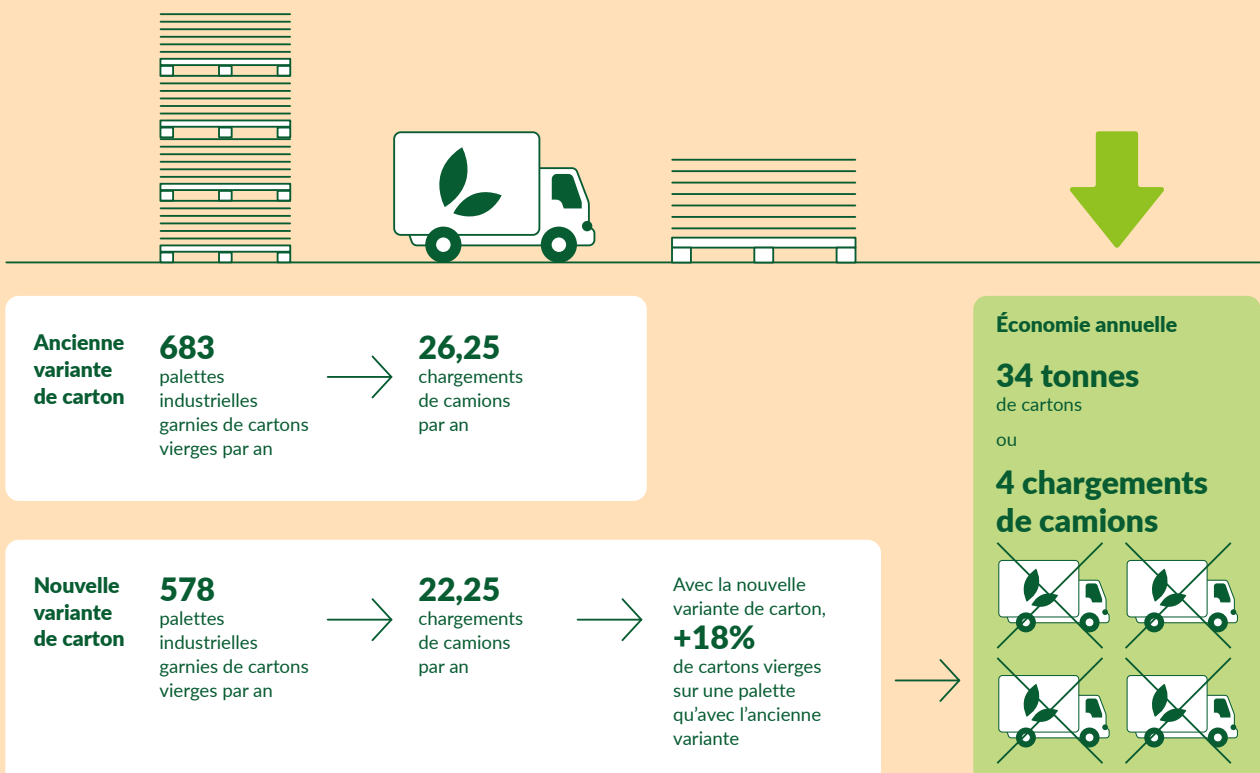
Plus petit, plus fin, plus léger – et de meilleure qualité ?

Est-ce que l'emballage, pour notre Mendiant par exemple, pourrait être plus petit ? Le matériau un peu plus fin ? Certains éléments de l'emballage supprimés ? Telles sont les questions que nous nous posons lorsque nous réfléchissons au moyen de réduire les matériaux d'emballage. Et nous trouvons de bonnes solutions : depuis 2022, nous avons par exemple renoncé pour six emballages de petit grammage au zip permettant de les refermer. Nous économisons ainsi deux tonnes de matériau par an.



Notre carton le plus utilisé – et comment l'économiser

Notre équipe de gestion des produits Seeberger est elle aussi à la recherche d'idées pour des emballages durables. Ces idées sont développées et testées à l'échelle de tous les secteurs de l'entreprise et mises en œuvre en cas de succès. Par des modifications techniques et une optimisation de la composition du papier, nous économisons chaque année depuis 2023 pas moins de 34 tonnes de carton pour nos cartons les plus utilisés. Effet secondaire positif : en adaptant le format du carton, nous utilisons également moins de palettes de transport, réduisons ainsi le poids transporté et par conséquent aussi les émissions de CO₂.



Notre stratégie



Utiliser des matériaux alternatifs

Emballages alternatifs : quel matériau convient vraiment ?

Des chips en polystyrène ou du film à bulles ? Pas chez Seeberger. Dans nos emballages d'expédition, nous utilisons du papier à chiffonner recyclable, des cartons avec une part élevé de papier recyclé et, dans la mesure du possible, du papier FSC ou neutre en CO₂ pour les imprimés et le matériel de marketing. Bien entendu, nous recherchons en permanence des matériaux d'emballage alternatifs pour notre assortiment. Mais la condition la plus importante demeure la protection optimale du produit. Les plastiques biosourcés ne constituent une alternative que s'ils ne sont pas fabriqués en concurrence avec les produits alimentaires.

Pop-corn power en sachet papier !

Des emballages en papier plutôt qu'en plastique : tous nos produits ne peuvent pas être aisément conditionnés dans du papier. Mais avec notre maïs pour pop-corn, c'est possible. Après une phase de développement et de production intensive, puis une phase de test interne réussie, notre maïs pour pop-corn en sachet de 500 grammes est disponible depuis mai 2024 dans un emballage en papier. Cela n'est pas tout à fait sans risque, car nous sommes leader du marché du maïs pour pop-corn. Et si les consommateurs finaux n'aimaient pas le nouvel emballage papier ? En étroite collaboration avec le service commercial nous observons comment il est accueilli par les clients. Si notre phase d'essai s'avère également positive dans le commerce, nous ferons entrer durablement le nouvel emballage en papier dans notre assortiment.



Plastique



Papier

Développement d'un nouvel emballage en papier pour le maïs pour pop-corn de Seeberger

Quels sont nos thèmes ?	Qui participe ?	Paramètres décisifs	Phases du processus
Pour l'ensemble du cycle de vie du produit, de la fabrication au recyclage, définir les exigences, effectuer des tests, mettre en œuvre des améliorations.	<ul style="list-style-type: none">• Gestion des produits• Assurance qualité• Développement des processus• Service d'emballage• Achats• Fournisseur de films• Fabricant des machines d'emballage	<ul style="list-style-type: none">• Législation alimentaire• Recyclabilité du film papier et des encres d'impression• Flexibilité du papier• Imprimabilité du papier• Étanchéité des sachets finis• Adéquation des machines d'emballage• Qualification spécifique des collaborateurs	<ul style="list-style-type: none">• Phase de développement• Phase de test interne• Contrôles de qualité• Tests de conditionnement• Qualification de processus de production entièrement automatiques• Production• Phase de test dans le commerce de détail alimentaire

Du papier au lieu du plastique : voici ce que contient le nouvel emballage pour pop-corn



Nous protégeons chaque noix et chaque fruit

Nous en sommes vraiment fiers : nos pertes alimentaires au cours du processus de production sont inférieures à un pour cent ! Cela est dû au réglage optimal des machines et aux personnes qui manipulent nos produits avec le plus grand soin. Les brisures de produits qui ne conviennent pas à la vente sont envoyées comme articles distincts dans notre Univers des saveurs. Dans les pays d'origine également, nos fournisseurs trouvent des utilisations alternatives : ainsi, les fruits et les écorces sont transformés en humus, les tiges des baies servent à nourrir les animaux ou les amandiers sont réintégrés dans le sol comme réservoir de CO₂ à la fin de leur vie.

No Food Waste

Entretien avec Dennis Wachter et Michael Locher
(direction de la cuisine de l'Univers des saveurs)

« Là où les saveurs sont chez elles » : tel est le leitmotiv de notre Univers des saveurs Seeberger à Ulm. Dennis Wachter et Michael Locher y travaillent dans nos restaurants et notre café pour offrir à nos clients et à nos collaborateurs la meilleure restauration. L'une de leurs principales préoccupations culinaires est le « No Food Waste ». Quels sont les aspects de la cuisine durable qui leur tiennent à cœur ? Et surtout : comment les mettent-ils en œuvre en cuisine ? C'est ce que nous leur avons demandé au cours d'un entretien.

Cher Monsieur Wachter, cher Monsieur Locher, vous êtes monté à bord de l'Univers des saveurs Seeberger pratiquement dès le début. En tant que chefs de cuisine, vous êtes responsables du café, du restaurant et de la restauration des collaborateurs. Qu'est-ce qui rend l'Univers des saveurs si particulier à vos yeux ?

Michael Locher : L'Univers des saveurs représente une cuisine régionale ancrée dans le terroir, mais aussi créative. La qualité a toujours la priorité absolue.

Dennis Wachter : Lorsque l'Univers des saveurs a ouvert ses portes il y a trois ans, nous n'avons pas pu démarrer comme nous le souhaitions à cause de la pandémie. C'est d'autant plus réjouissant maintenant quand nous arrivons au café ou aux restaurants, et que nous remarquons que nos clients adhèrent au concept.

La durabilité joue un rôle de plus en plus important. Comment l'intégrez-vous dans votre cuisine au quotidien ?

Dennis Wachter : Notre tâche consiste à travailler de manière à ne pas gaspiller de nourriture. Cela commence par la planification du menu, dépend des disponibilités actuelles chez nos fournisseurs et va jusqu'à regarder par la fenêtre : car une soupe chaude ne va pas bien avec un soleil radieux.

Michael Locher : C'est vrai, c'est toujours un défi de taille de prévoir ce que nos clients vont aimer. Et cela dépend de nombreux facteurs. Mieux nous connaissons notre cuisine – et nos clients – mieux nous réussissons à cibler nos réalisations. Cela se reflète aussi dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Quelles sont les mesures concrètes mises en place dans votre cuisine ?

Michael Locher : Quand on parle de réduire le gaspillage alimentaire, il faut réfléchir à l'ensemble du processus : quels éléments figurent déjà sur notre menu ? Où pouvons-nous les réintégrer ? Nous parvenons ainsi à utiliser les ingrédients de manière variable, sans rien gaspiller. Si nous travaillons bien en amont et réfléchissons intelligemment, il n'y aura pas beaucoup de restes.

Dennis Wachter :

Ce qui nous aide aussi, c'est la flexibilité de nos fournisseurs. Qu'il s'agisse d'un boucher ou d'une ferme maraîchère : comme nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs régionaux et que nous passons commande plusieurs fois par semaine, nous pouvons beaucoup mieux réagir si un produit vient à manquer et ne devons pas faire de réserves.

Michael Locher : L'expérience aussi joue un grand rôle. Ces dernières années, nous avons tous les deux beaucoup travaillé sur le thème du gaspillage alimentaire et nous n'avons cessé d'optimiser notre cuisine. En tant qu'équipe de cuisine, nous allons dans le même sens : chacun doit participer à la réflexion, identifier les potentiels d'amélioration et réagir en conséquence.

À propos de créativité et de savoir-faire culinaire.

Quel est le rapport avec une cuisine durable ?

Michael Locher : Notre ambition est de faire un plat savoureux avec les ingrédients dont nous disposons. Cela signifie que les ingrédients nous dictent ce que nous allons cuisiner. Ainsi, une chose conditionne l'autre : nous réalisons un bouillon de légumes à partir des épluchures de carottes, carottes servies auparavant glacées comme accompagnement. Le bouillon de bœuf est obtenu à partir des os qui restent lorsque nous préparons des rôtis. Il est important de comprendre d'où proviennent les plats. Et si l'on cuisine avec ce savoir ancestral, il n'y a pratiquement pas de restes.

Dennis Wachter : Nous essayons aussi de nouvelles choses auxquelles nous n'avions jamais pensé auparavant : nous avons fabriqué de la poudre de légumes à partir d'épluchures de céleri et autres légumes. De cette manière, nous utilisons l'aliment en entier et agrémentons en outre encore le goût de nos sauces. Nous intégrons également les produits Seeberger dans la planification de nos menus. Nous pouvons réutiliser les brisures ou les produits mal emballés. Nous préparons par exemple nos pâtes à tartiner aux fruits avec des fruits séchés de Seeberger.

Quel rôle joue la qualité des ingrédients ?

Dennis Wachter : Au bout du compte, c'est la qualité qui détermine s'il est possible d'utiliser des ingrédients ou des matières premières de manière à ne pas avoir de restes. Et pour nous, la qualité est toujours la priorité, ce que nos clients aussi apprécient.

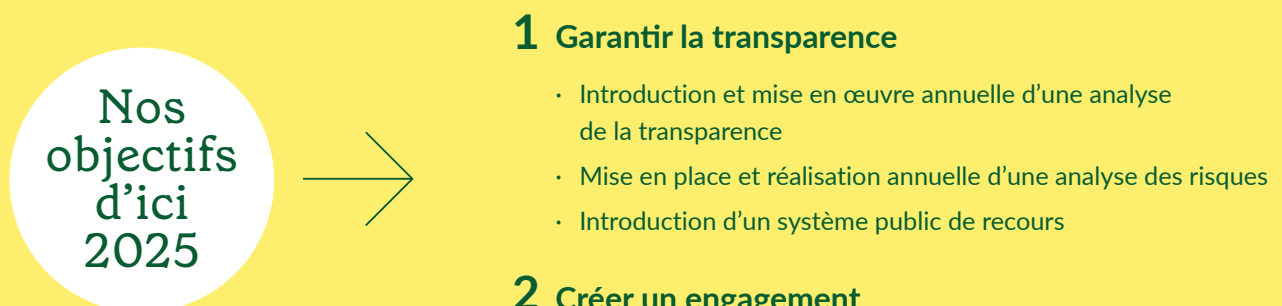
Michael Locher : Effectivement, l'estime et le respect portés à la nourriture sont une chose qui fait la particularité de notre Univers des saveurs Seeberger.



Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement

Notre vision

Nous voulons 100 % de transparence dans la chaîne d'approvisionnement



Nous nous orientons sur ces ODD :



Quelle est l'importance pour nous de la responsabilité de la chaîne d'approvisionnement ?

La réponse est simple : une importance majeure. Le respect des droits de l'homme, des relations de partenariat équitables avec nos fournisseurs et une conception écologiquement durable de l'agriculture sont pour nous des évidences. Ce sont des valeurs centrales de notre philosophie d'entreprise. Nous visons haut. C'est ce qui explique l'existence de notre monitoring étendu des fournisseurs, que nous affûtons et développons depuis

de nombreuses années selon des normes nationales et internationales. Nous savons une chose : la transparence dans la chaîne d'approvisionnement, des conditions d'achat contraignantes et le contact direct avec nos fournisseurs sont les facteurs décisifs qui nous permettent d'assumer notre responsabilité au sein de la chaîne d'approvisionnement. Nous y consacrons beaucoup d'efforts et nous fixons des objectifs ambitieux.



Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement : nos grands axes en 2022 et 2023

• Amélioration de la traçabilité grâce à des analyses de transparence annuelles

 Page 26

• Introduction d'une analyse étendue des risques

 Page 27

• Mise en place d'un système de recours anonyme au sein du système de gestion de la conformité (SGC) de Seeberger

 Page 27

• Développement d'un concept pour répondre aux exigences légales de la loi all. LkSG sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement

 Page 27

• Renforcement de l'équipe Achats par une déléguée à la durabilité supplémentaire

 Page 29

• Conclusions principales du projet de recherche « BioVal » pour la protection et la conservation de la biodiversité dans les pays d'origine

 Page 29

• Intégration des aspects liés au changement climatique et à la biodiversité dans les conditions d'achat et les questionnaires des fournisseurs

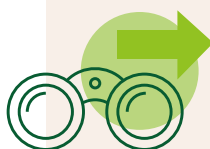
 Page 28

• Développement de partenariats : douze voyages d'achat au total dans des pays de provenance / d'origine

 Page 30

• Extension significative des contacts directs : en 2022, nous trouvons des partenaires de production fiables pour les noix de cajou en Afrique

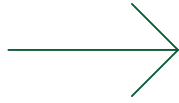
 Page 31



Perspectives d'ici 2025

- Extension du concept d'analyse des risques à tous les secteurs d'activité
- Développement de concepts/mise en œuvre des nouvelles exigences légales pour éviter la déforestation le long de notre chaîne d'approvisionnement (règlement EUDR)
- Formations spécifiques pour les fournisseurs, développement du transfert de savoir
- Voyages prévus dans les pays d'origine, notamment aux États-Unis, en Algérie et en France
- Développement du monitoring des fournisseurs Seeberger et rapprochement de notre vision « 100 % de transparence dans la chaîne d'approvisionnement ».

Notre
stratégie



1 Garantir
la transparence

« Nous recevons de plus en plus de questions sur nos chaînes d'approvisionnement via le service clientèle ou directement de la part des consommateurs. Les gens s'intéressent surtout à la manière dont un produit est cultivé et transformé, aux auxiliaires utilisés et aux conditions de travail des personnes employées dans la chaîne d'approvisionnement. »

Christian Liebsch, directeur des achats alimentaires



Transparence signifie progrès

Chacun de nos produits raconte son histoire. Celle-ci inclut aussi sa chaîne d'approvisionnement. Notre vision est de les connaître tous aussi bien que possible. Autrement dit :

Nous voulons
100 %
de transparence
dans la chaîne
d'approvisionnement.

Il est clair que plus nous achetons à proximité de la production, mieux nous connaissons nos fournisseurs et plus nous obtenons de transparence. Mais les voies qui y mènent sont aussi variées que nos produits. Depuis de nombreuses années, nous travaillons à obtenir la meilleure transparence possible sur leurs conditions

de production. La transparence est une condition préalable au changement. Elle permet le progrès et signifie la sécurité – pour nous, pour nos fournisseurs et pour nos clients. C'est ce que garantit notre monitoring des fournisseurs Seeberger.

Le monitoring des fournisseurs Seeberger

Notre monitoring des fournisseurs est un processus d'analyse et de progression que nous avons développé nous-mêmes. Il se compose d'un système d'éléments complémentaires. Les modules ou étapes de processus se fondent sur des normes actuelles reconnues au niveau international et national. Ils vont souvent au-delà des réglementations légales. Leurs composants les plus importants pour nous : plus de 180 ans de précieuse expérience de notre entreprise et nos partenariats uniques.

Modules du monitoring des fournisseurs Seeberger

Supplier Questionnaire :

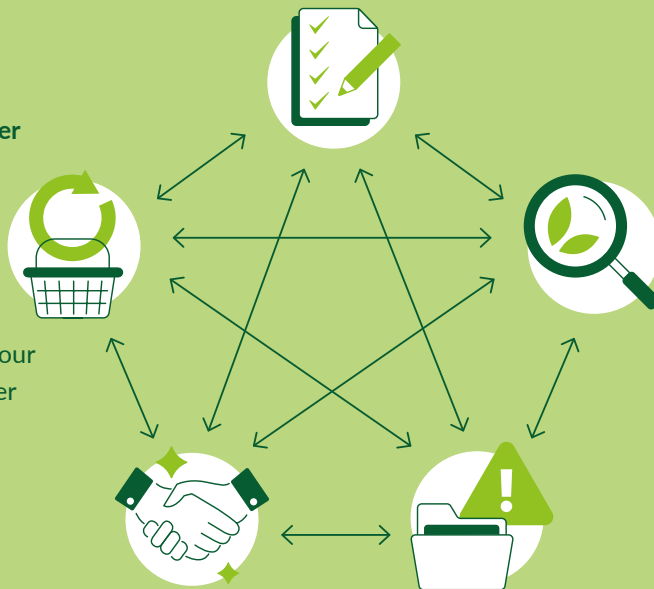
questionnaires numérisés pour les fournisseurs à des fins d'autoévaluation. Ils constituent à plus long terme la base du développement d'un indice de durabilité individuel pour les fournisseurs. Les résultats des enquêtes sont intégrés dans l'analyse des risques.

Conditions d'achat Seeberger & Sustainability Guidelines

(directives sur le développement durable) : partie intégrante et contraignante depuis 2012 de nos Conditions d'achat pour les fournisseurs de Seeberger dans le monde entier.

Analyse de la transparence Seeberger :

analyse annuelle systématique de la transparence pour la traçabilité de nos produits par niveaux. Les résultats sont intégrés dans l'analyse des risques.



Contact personnel :

voyages d'achat et de recherche (projet BioVal), contacts personnels lors de Salons et expositions, de visites à Ulm et de conférences. Lors des voyages dans les pays d'origine, les données des questionnaires des fournisseurs sont vérifiées à l'aide de listes de contrôle sur des échantillons aléatoires.

Analyse des risques Seeberger :

analyse annuelle des risques liés aux conditions de travail, à la protection de l'environnement ou aux droits de l'homme dans les pays d'origine.

Normes de référence et lignes directrices pour le monitoring des fournisseurs Seeberger

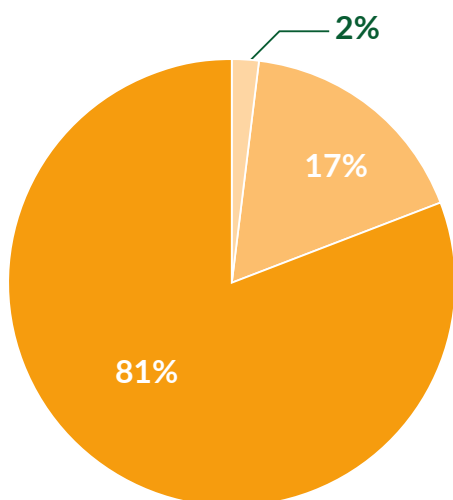
- Pacte mondial des Nations Unies
- Les 17 Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies
- Conventions de l'OIT
- Loi allemande LkSG sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement



L'analyse de transparence Seeberger

Quel est le degré de transparence de nos chaînes d'approvisionnement ? C'est ce que révèle notre analyse annuelle de la transparence, introduite en 2020. Elle nous permet de voir en un coup d'œil à quel point nous sommes proches des sources d'approvisionnement de nos produits. Un exemple : en 2023, nous pouvons retracer 81 % de nos noix et fruits séchés jusqu'au producteur ou groupe de producteurs. Selon les niveaux de transparence de notre analyse, cela signifie le niveau 5 : le plus haut niveau de transparence. Mais l'analyse de transparence nous montre aussi les domaines où il faut encore agir.

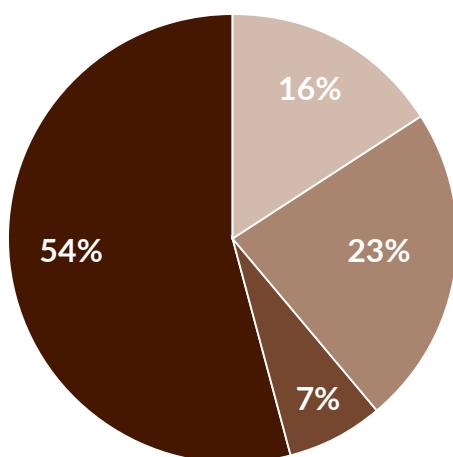
Analyse de transparence noix et fruits séchés 2023



Conclusion : en 2023, nous retraçons le chemin de 81 % de nos noix et fruits séchés jusqu'au producteur ou au groupe de producteurs. C'est un excellent résultat. Nous nous sommes encore rapprochés de six points de pourcentage de notre objectif « 100 % de transparence dans la chaîne d'approvisionnement » au cours de la période sous revue.

- Négociant/Importateur/Entreprise d'emballage en D/UE
- Négociant/Exportateur dans le pays d'origine
- Entreprise de transformation/d'emballage, coopérative dans le pays d'origine
- Négociants de matières premières dans le pays d'origine
- Producteur/Groupe de producteurs

Analyse de transparence café 2023



Conclusion : avec un taux de 84 %, nous atteignons déjà un niveau de transparence élevé et pouvons retracer le café au moins jusqu'à la coopérative. Pour 54 % de notre café, nous avons même atteint le niveau de transparence le plus élevé. Nous connaissons les producteurs ou le groupe de producteurs. Parallèlement, nous travaillons intensément à améliorer continuellement la transparence chez les 16 % d'exportateurs restants.

- Importateur
- Exportateur
- Coopérative
- Entreprise de transformation
- Producteur/Groupe de producteurs



L'analyse des risques Seeberger

L'objectif de notre analyse des risques est de prévoir les risques liés à l'environnement et aux droits de l'homme, de les éviter ou, en cas d'urgence, de pouvoir y réagir à temps et de manière appropriée. Notre analyse des risques englobe tous les risques écologiques et sociaux importants pour nous sur deux niveaux d'analyse. Depuis son introduction en 2020, nous l'avons mise en place dans le secteur des noix et des fruits séchés à presque tous les niveaux de production. Dans l'Univers des saveurs Seeberger, dans les secteurs Professionnel, Non alimentaire et Logistique, nous étendons peu à peu sa portée. Un progrès décisif des deux dernières années découle de nos questionnaires (Supplier Questionnaire), qui nous permettent de mieux approcher les situations de risque individuelles chez les fournisseurs.

Gestion des obligations de la loi LkSG

Analyse pratique des risques



Le dispositif de lancement d'alerte de Seeberger (système de recours)

Une évidence : pour nous, agir de manière responsable signifie respecter les lois et les directives et créer un climat de confiance. Notre système de gestion de la conformité (SGC) sert ces principes. Il nous importe d'identifier et de corriger de manière précoce les infractions potentielles aux règles ou à la conformité. C'est pourquoi nous avons complété notre SGC par un système d'alerte.

Les employés, les clients, les fournisseurs ou les consommateurs peuvent utiliser ce système de manière anonyme sur notre site web/intranet pour informer sur des comportements inappropriés et des violations des règles. La création de ce dispositif de lancement d'alerte est une garantie d'intégrité et de fiabilité et répond aux exigences de la loi sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement.



2 Créer des engagements

Nous nous engageons !

Engagement et responsabilité, ces deux notions vont de pair pour nous. Nous nous engageons par des promesses de qualité et de goût élevées. Nous sommes clairs dans nos attentes. Et nous sommes fiables dans nos partenariats. Responsabilité sans engagement ? D'après notre expérience, ce n'est pas possible. C'est pourquoi Seeberger a mis en place des conditions d'achat stipulées de manière ferme pour la collaboration avec les fournisseurs. Depuis 2012, nos directives sur le développement durable (Sustainability

Guidelines) en font partie. Elles sont utilisées dans nos partenariats avec les fournisseurs, et leur mise en œuvre est régulièrement contrôlée par nos questionnaires fournisseurs (Supplier Questionnaire) et lors des voyages d'achat. Comme tous les éléments de notre monitoring, nous nous efforçons de les améliorer en permanence. Notre priorité pour 2022/2023 : élargir nos thèmes centrés sur le changement climatique et la biodiversité dans les conditions d'achat et les questionnaires pour les fournisseurs.

Directives Seeberger sur le développement durable & Questionnaire fournisseur Seeberger

Questions sociales : obligations liées aux droits de l'homme

- Garantie de la protection du travail et de la santé, respect des normes sociales
- Rémunération équitable
- Assurance sociale de base pour les cas de maladie, les congés, les congés de maternité et la retraite
- Pas de travail forcé
- Pas de travail abusif des enfants : l'emploi de mineurs ne doit pas comporter de travail physiquement difficile ou dangereux, ni restreindre la fréquentation scolaire
- Pas de discrimination physique, verbale ou financière fondée sur l'origine ethnique ou nationale, la religion ou du sexe
- Pas de subornation ni de corruption
- La liberté de réunion et d'association s'applique

Agriculture respectueuse de l'environnement : obligations liées à l'environnement

- Utilisation responsable des ressources naturelles comme l'eau, la terre, l'énergie
- Gestion attentive des plantations pour obtenir la meilleure qualité de produit avec un impact aussi faible que possible sur l'environnement
- Recours aux pesticides et aux engrais uniquement dans la mesure du strict nécessaire
- Pas de génie génétique
- Éviter les monocultures
- Préservation et promotion de la biodiversité



Favoriser et promouvoir la biodiversité

Nous voulons promouvoir des mesures visant à préserver ou à accroître la biodiversité dans les pays d'origine de nos produits. Pour cela, nous devons comprendre ce qui se passe concrètement sur place. C'est pourquoi nous avons complété nos questionnaires fournisseurs par des questions sur la biodiversité. Notre principale conclusion à ce jour : outre les faits et les informations que nous avons collectés, le dialogue est la clé du succès. À l'avenir, nous souhaitons donc discuter avec nos fournisseurs des informations recueillies par le biais des questionnaires. Après l'évaluation, nous pourrions alors prendre des mesures communes pour améliorer la biodiversité.

Vers plus de biodiversité avec BioVal

Entretien avec Nadine Kellner
(assistante de la direction des achats et déléguée
à la durabilité dans le service des achats)

Chère Madame Kellner, vous travaillez chez Seeberger comme assistante de la direction des achats et vous êtes également chargée de tout ce qui concerne la durabilité liée aux achats. Pourquoi Seeberger a-t-elle commencé à s'engager sur le thème de la biodiversité ?

Nadine Kellner : En tant qu'entreprise du secteur alimentaire, la biodiversité est l'un des thèmes majeurs en matière de développement durable et nous avons une grande responsabilité à son égard. Il est donc essentiel pour nous de nous pencher sur de nouvelles solutions pour réduire la perte de biodiversité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Au niveau des cultures vivrières et de la fabrication de nos produits, nous pouvons exercer une influence et aider nos fournisseurs. Avec BioVal, nous avons trouvé un projet par lequel nous pouvons élaborer et tester ensemble de nouvelles approches.

Qu'est-ce que BioVal ? En quoi consiste ce projet de recherche ?

Nadine Kellner : BioVal est l'abréviation de Biodiversity Valuing & Valuation. En tant que participants au groupe de projet, nous avons pour objectif de mieux saisir les effets des processus d'entreprise et de production sur la biodiversité le long de la chaîne de création de valeur. Une méthode de calcul qui saisit différents paramètres agricoles a été mise au point dans ce but, et nous permet de convertir en mesure précise l'impact de nos fournisseurs sur la biodiversité. Ainsi, le thème de la biodiversité pourra à l'avenir être intégré concrètement dans la gestion des entreprises et pris en compte dans les décisions.

Seeberger fait office de laboratoire réel chez BioVal. Qu'est-ce que cela signifie concrètement ?

Nadine Kellner : En tant que laboratoire réel, nous testons les approches de solutions élaborées par les instituts de recherche impliqués. Pour rapprocher les méthodes de la pratique, nous avons réalisé certains tests en collaboration avec nos fournisseurs. La méthode BVI en est un exemple. Elle consiste à enregistrer différents paramètres agricoles tels que l'utilisation d'engrais et la consommation d'eau. Sur la base des données collectées, il est possible de calculer l'impact de l'agriculture sur la biodiversité.

BioVal 
BIODIVERSITY VALUING & VALUATION

Quels sont les objectifs de Seeberger avec ce projet ?

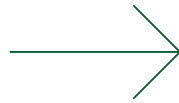
Nadine Kellner : Nous avons déjà défini des directives de développement durable dans nos conditions d'achat et avons également intégré le thème de la biodiversité dans notre gestion des fournisseurs. En mesurant la biodiversité, nous la rendons plus tangible, ce qui nous permet de la prendre en compte de manière encore plus ciblée dans le choix de nos fournisseurs. En collaboration avec eux, nous pouvons développer des mesures de préservation et de promotion de la biodiversité. Les véritables experts sont nos fournisseurs sur place. Dans le cadre de BioVal, nous voulons dialoguer et apprendre les uns des autres comment nous améliorer. Nous ne sommes pas les seuls à profiter de ces expériences chez Seeberger, tous nos fournisseurs en profitent également.

Le projet BioVal s'achève bientôt. Quels ont été les principaux enseignements tirés de sa réalisation ?

Nadine Kellner : L'une des choses importantes que nous avons constatée est le fait que de nombreux fournisseurs sont plus avancés que nous ne le pensions dans leur action contre la perte de biodiversité. Notre fournisseur en Espagne, par exemple, a son propre programme de développement durable. Sur une plantation, il teste des mesures concernant la biodiversité ou l'irrigation. Il y a des bandes fleuries, des hôtels à insectes et des plantes spéciales qui attirent les insectes. Les discussions sur place nous ont permis de mieux comprendre comment intégrer les facteurs de biodiversité dans notre gestion des fournisseurs. Cela nous montre à quel point il est important de collecter le savoir dans la chaîne d'approvisionnement tout comme de le partager.

Jetons un coup d'œil vers l'avenir : le projet de recherche se poursuit-il ?

Nadine Kellner : Nous continuerons à intégrer les enseignements et les expériences tirés du projet dans le sens à donner à notre stratégie de durabilité. Il est important pour nous de renforcer notre rôle de multiplicateur et de continuer à promouvoir un échange constructif le long de la chaîne de création de valeur. Nous ne savons pas encore aujourd'hui si BioVal fera l'objet d'une deuxième édition.



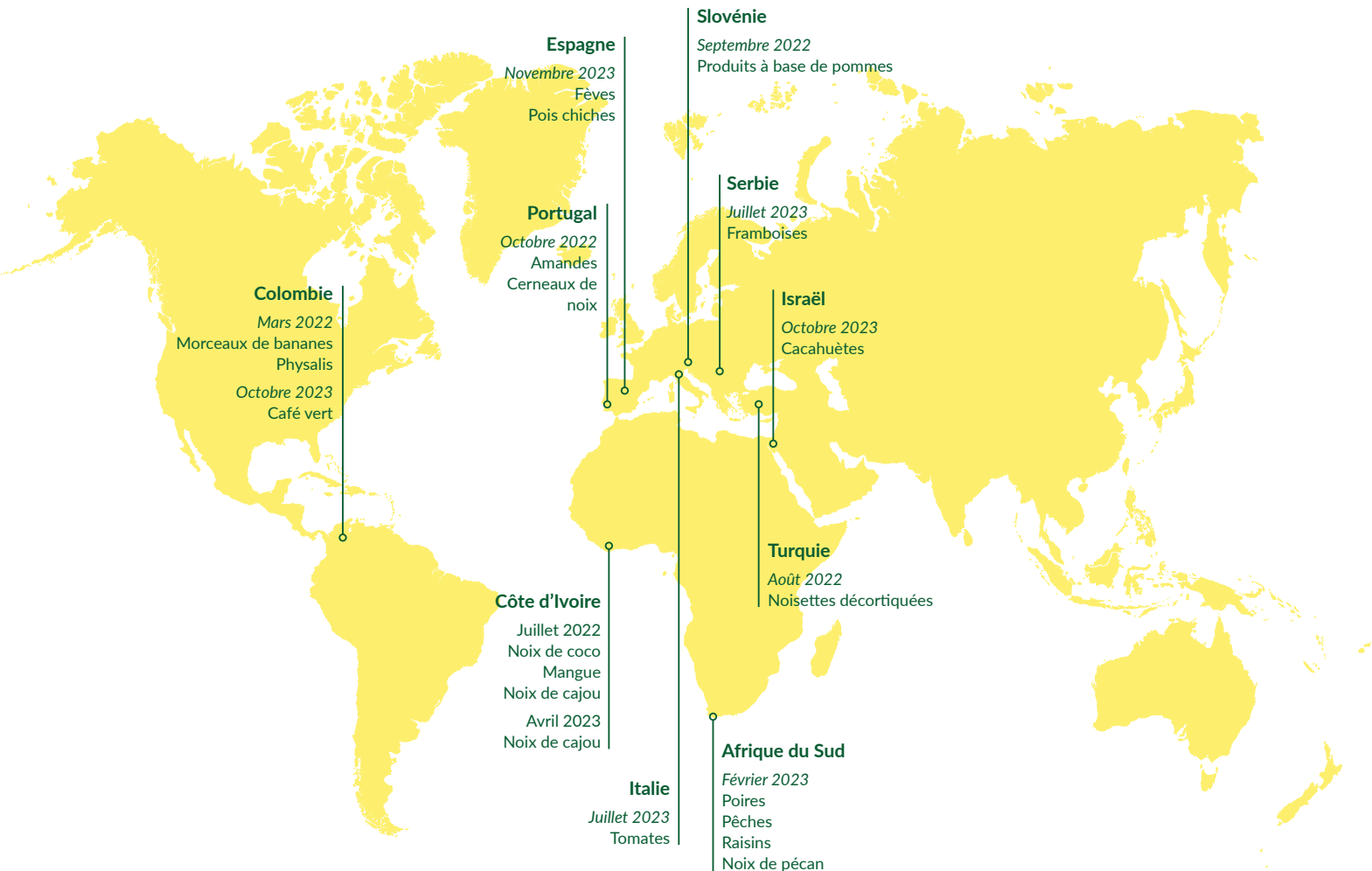
3 Étendre les partenariats

Des chaînes d'approvisionnement longues et peu transparentes ? C'est ce que nous voulons éviter.

Nous privilégions donc dans la mesure du possible le contact direct avec nos partenaires sur place, dans les pays d'origine. Non seulement pour garantir la qualité et la durabilité par des relations directes : mais aussi pour contribuer à la création de valeur dans les pays d'origine de nos produits.

Augmentation du nombre de contacts directs

Voyages d'achat dans les pays d'origine de nos produits en 2022/2023





Comment nous créons de la valeur ajoutée sur place grâce à des relations commerciales directes

Ralph Beranek (direction de Seeberger) parle de son voyage en Côte d'Ivoire de 2022 pour l'achat de noix de cajou

Un grand nombre de nos matières premières sont cultivées et transformées en Afrique. C'est notamment le cas des noix de macadamia et des fruits séchés d'Afrique du Sud, des dattes et des cacahuètes d'Afrique du Nord, mais aussi des noix de cajou, des mangues, du café et d'autres produits provenant d'Afrique centrale et occidentale. Nous avons donc un lien particulier avec ce continent.

Et donc aussi une responsabilité particulière dont nous tenons compte depuis toujours chez Seeberger. Par notre engagement commercial en Afrique, nous voulons contribuer à l'amélioration des conditions de vie des populations locales et leur permettre de construire des perspectives d'avenir pour eux-mêmes et leurs enfants.



Ralph Beranek et Andreas Heigele (Achats) lors de la visite chez un fournisseur de noix de cajou en Côte d'Ivoire

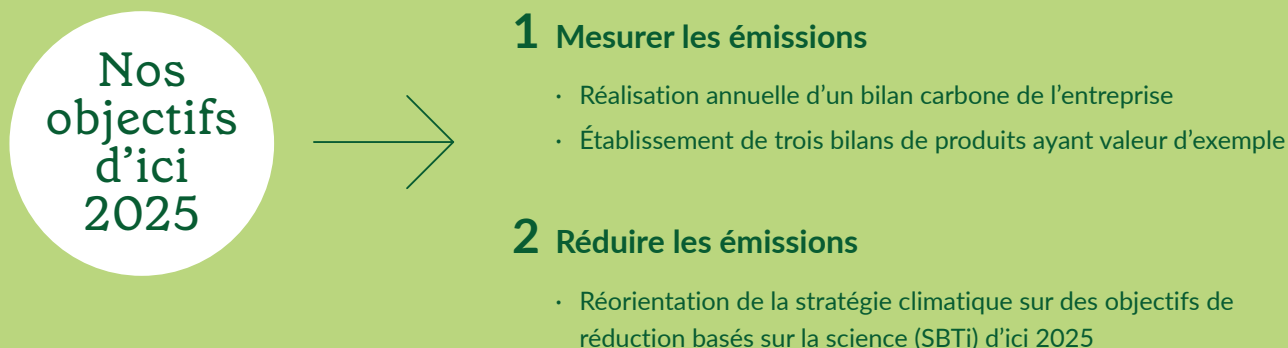
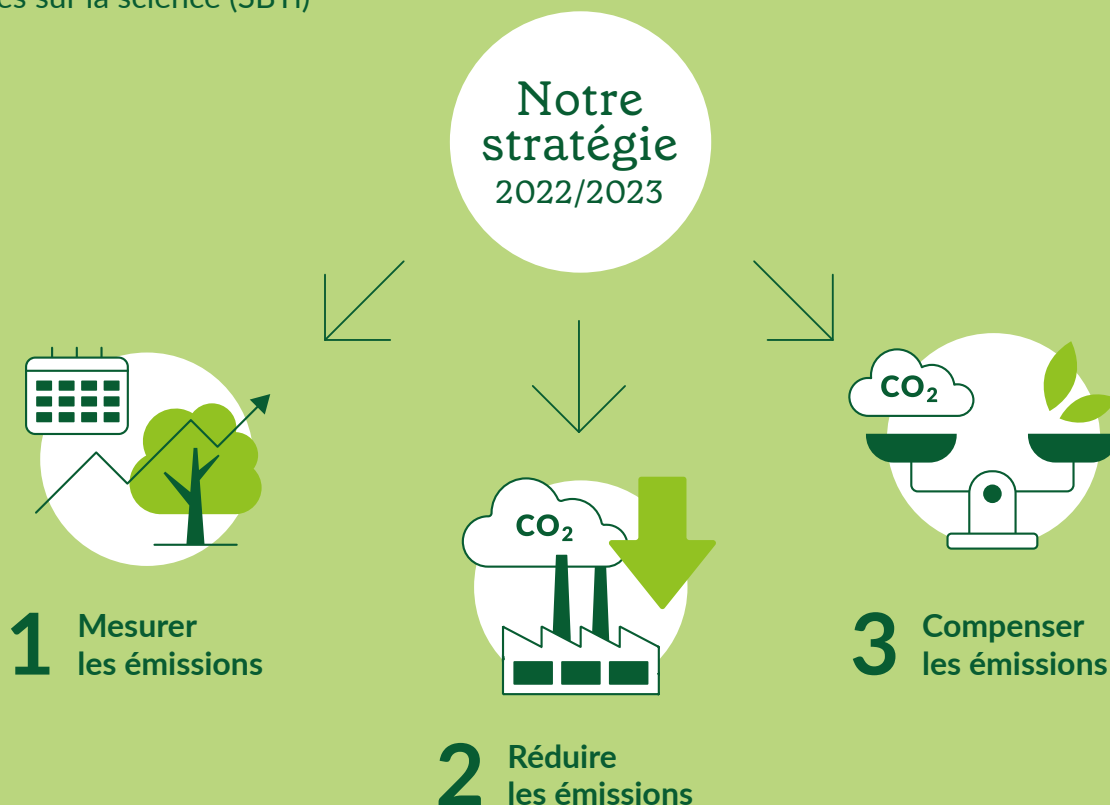
En 2022, nous avons remporté un succès important : nous étions depuis longtemps à la recherche d'un partenaire de production approprié pour les noix de cajou en Afrique. C'est la Côte d'Ivoire qui enregistre la plus grande récolte de noix de cajou brutes au monde. De là, les noix brutes sont toutefois généralement expédiées en Inde et au Vietnam par l'intermédiaire de négociants de matières premières. La plus grande partie de la valeur ajoutée est donc réalisée en Asie plutôt qu'en Afrique. Nous voulions éviter ces transports inutiles et nuisibles au climat de l'Afrique vers l'Asie et inversement, et créer de la valeur ajoutée en Afrique. De nombreuses tentatives ont échoué dans un premier temps.

Nous sommes un partenaire fiable sur de longues années, mais nous exigeons en retour de la fiabilité de la part de nos partenaires. Le manque de continuité, de qualité, de disponibilité et de timing ont été les principales raisons de cet échec. Mais nous n'avons pas baissé les bras et nous avons réussi à trouver plusieurs partenaires fiables pour la production de noix de cajou brutes provenant de leur propre pays. Grâce à notre coopération, les collaborateurs ont également un emploi sûr toute l'année. Les salaires sont équitables et il existe des services tels que des navettes sécurisées vers le lieu de travail pour le personnel posté ou une garde des enfants. Nous sommes très fiers de cette collaboration. Elle montre que nous pouvons apporter une contribution importante à la transformation en l'Afrique de l'Ouest grâce à des relations commerciales directes et constantes.

Protection du climat

Notre vision

Nous voulons atteindre zéro émission nette d'ici 2050 avec des objectifs de réduction basés sur la science (SBTi)



Nous nous orientons sur ces ODD :



Comprendre les émissions et les réduire : la stratégie Seeberger de protection du climat

Que signifie le changement climatique pour Seeberger ? Nos produits naturels poussent dans des champs et des plantations dans le monde entier. Pour la culture de nos produits, le changement climatique a déjà aujourd'hui des conséquences parfois graves et pas seulement dans des pays lointains. Qu'il s'agisse de noisettes d'Italie ou de noix du Chili : les phénomènes météorologiques extrêmes tels que les sécheresses ou les inondations entraînent de mauvaises récoltes, voire des pertes de

récoltes entières. Que pouvons-nous faire ? En 2013, nous avons établi notre premier bilan carbone et édifié notre stratégie de protection du climat sur cette base. La protection du climat fait ainsi partie intégrante de nos décisions stratégiques et de nos processus quotidiens. Nous identifions de manière de plus en plus différenciée où se produisent les émissions ayant un impact sur le climat dans nos chaînes d'approvisionnement, et pouvons ainsi agir de manière ciblée.



Protection du climat : nos grands axes en 2022 et 2023

- Depuis 2022, établissement annuel d'un bilan carbone de l'entreprise comme préparation au reporting CSRD pour l'année 2025
- Depuis 2022, extension des catégories du champ d'application « scope 3 » pour l'évaluation complète selon le Greenhouse Gas Protocol (GHG)
- Début de la collecte de données pour trois bilans de produits à valeur exemplaire dans les catégories Fruits séchés, Noix et Café
- Extension des mesures d'économie d'énergie
- Développement de la production d'énergie en propre avec des installations photovoltaïques au site d'Ulm
- Investissement dans un projet de protection du climat en Indonésie

 Page 34

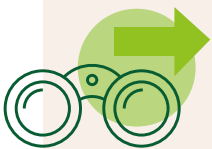
 Page 34

 Page 37

 Page 38

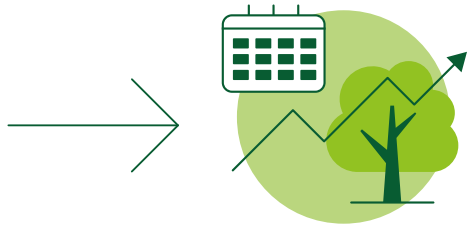
 Page 40

 Page 41



Perspectives d'ici 2025

- Résultats des bilans de produits à valeur exemplaire Fruits séchés, Noix et Café sur les aspects du climat, de l'eau, de la biodiversité
- Développement du photovoltaïque. Objectif : taux d'autosuffisance de 25 % d'ici 2025
- Autres mesures d'efficacité énergétique : isolation des façades, remplacement des fenêtres et installation d'appareils de mesure de l'énergie
- Introduction d'un système de gestion de l'énergie selon ISO 50001 sur la base de la loi allemande EnEFG sur l'efficacité énergétique (jusqu'en 2026)
- Réorientation de la stratégie climatique : nous faisons dériver de bases scientifiques nos objectifs de réduction des émissions en accord avec l'objectif de 1,5 degré de l'Accord de Paris



1 Mesurer les émissions

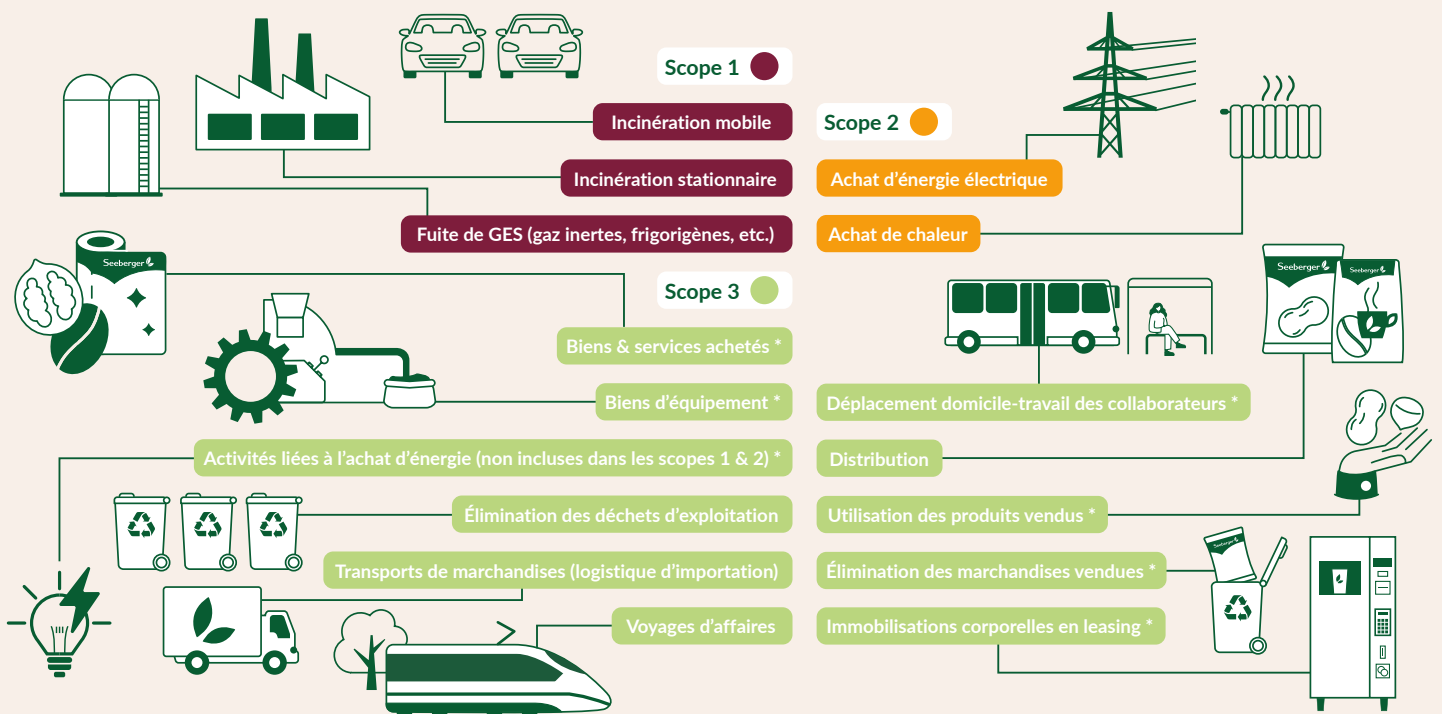
Le bilan carbone de Seeberger : nouveau cadre, nouveaux objectifs

Combien d'émissions de CO₂ générons-nous et où sont-elles produites ? C'est ce que nous montre notre bilan carbone tous les deux ans depuis 2013. Au cours de l'année du bilan 2022, nous avons commencé à établir un bilan climatique annuel en préparation à la directive CSRD relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises. Parallèlement, nous définissons pour la première fois un cadre de bilan élargi pour nos émissions de CO₂ avec de nouvelles limites de système. La base de notre bilan climatique est le Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol). Le GHG Protocol est une norme internationale reconnue pour la comptabilisation et la déclaration des émissions de gaz à effet de serre des entreprises. Ses normes servent à calculer et à publier les émissions de CO₂, elles sont par exemple utilisées comme référence par la directive CSRD. À partir de l'exercice 2025, Seeberger sera tenue de publier des informations au titre de la CSRD, notre premier rapport selon la nouvelle directive européenne paraîtra en 2026 – nous sommes donc bien préparés.

Seeberger et les « scopes » : où se produisent les émissions de CO₂ ?

Le GHG-Protocol sert à saisir et à comptabiliser les émissions de CO₂ dans trois champs d'application ou « scopes ». Les émissions de gaz à effet de serre sont attribuées et définies en fonction de leur nature et de leur source d'émission dans le champ d'application correspondant. Pour la première fois, dans le cadre du nouveau bilan carbone, nous étendons le calcul des émissions dans le « scope 3 » à toutes les catégories pertinentes pour Seeberger selon le GHG Protocol. Le scope 3 comprend toutes les émissions générées par des activités extérieures à notre entreprise. Ces « émissions indirectes » provenant des chaînes d'approvisionnement en amont et en aval sont générées par exemple lors de l'achat de marchandises ou de services, des transports, des voyages d'affaires ou de l'élimination des déchets.

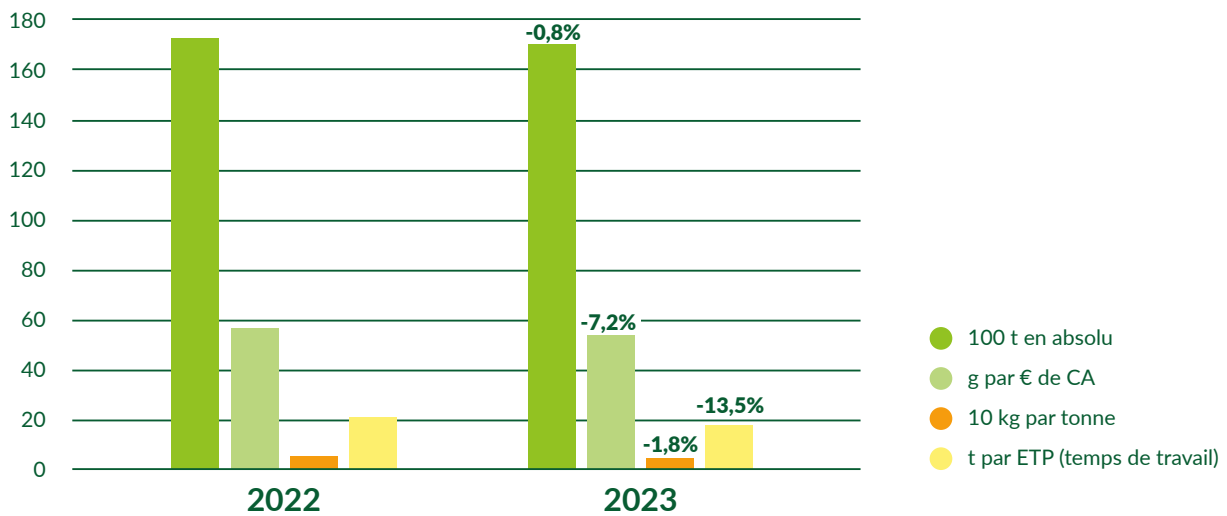
Sources d'émissions sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement



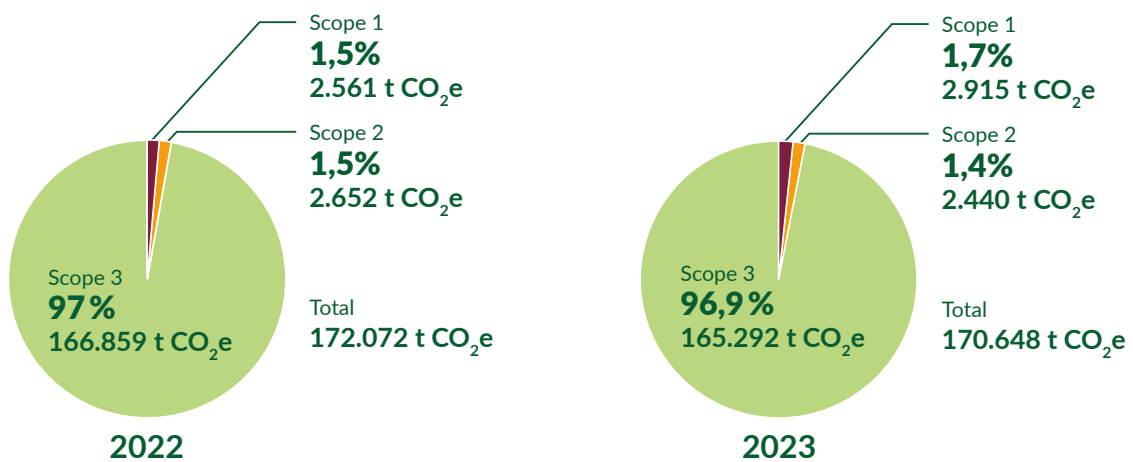
Disponibilité optimale des données : le meilleur moyen d'atteindre notre objectif

Sur la base de collections de données très étendues, nous parvenons, au cours de la deuxième année sous revue de la nouvelle comptabilisation carbone, à une saisie complète de nos émissions de gaz à effet de serre. Elle constitue le point de départ de nos futurs bilans carbone, ainsi que de nos objectifs climatiques ambitieux. Nos émissions absolues de gaz à effet de serre constituent la base de l'évaluation et de l'adaptation de nos mesures de réduction : si l'on compare les années 2022 et 2023, elles sont en légère baisse. Pour maintenir et amplifier cette tendance, nous voulons, notamment dans le contexte de la croissance de notre entreprise, connaître avec précision les sources d'émissions actuelles et futures ainsi que les points chauds, afin de travailler sur des solutions spécifiques.

Les bilans carbone de Seeberger en 2022 et 2023



Émissions de CO₂ selon les scopes 1 à 3 GHG



Facteurs d'influence de la variation des émissions de CO₂ par scope

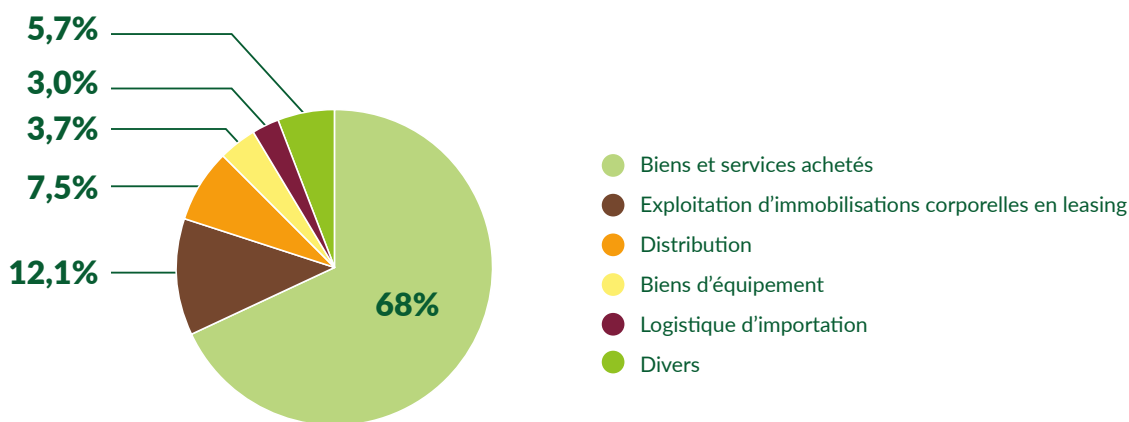
Le bilan carbone montre que nous avons pu réduire légèrement nos émissions de gaz à effet de serre entre 2022 et 2023. Compte tenu de la croissance de notre entreprise, c'est un résultat positif. Cependant : il est déterminé par de nombreux facteurs individuels. Un regard différencié sur les scopes fait clairement apparaître les secteurs où des changements concrets sont survenus, et montre quelles mesures sont le cas échéant nécessaires pour initier des changements supplémentaires.

Ainsi, dans le scope 1, les émissions de CO₂ ont légèrement augmenté. La principale raison en est qu'après la pandémie de Covid-19, nos activités commerciales ont repris très rapidement, tout comme l'augmentation des déplacements professionnels et des visites chez les clients. Dans le domaine du scope 2, les émissions ont légèrement baissé. Cela s'explique principalement par une baisse des achats d'électricité, rendue possible par l'extension des installations photovoltaïques, une moindre utilisation des capacités de stockage et la mise en œuvre réussie de mesures d'efficacité énergétique. Dans le scope 3 également, nos émissions ont légèrement baissé dans l'ensemble. Certes, la distribution de marchandises a augmenté, mais les achats de marchandise ont baissé.

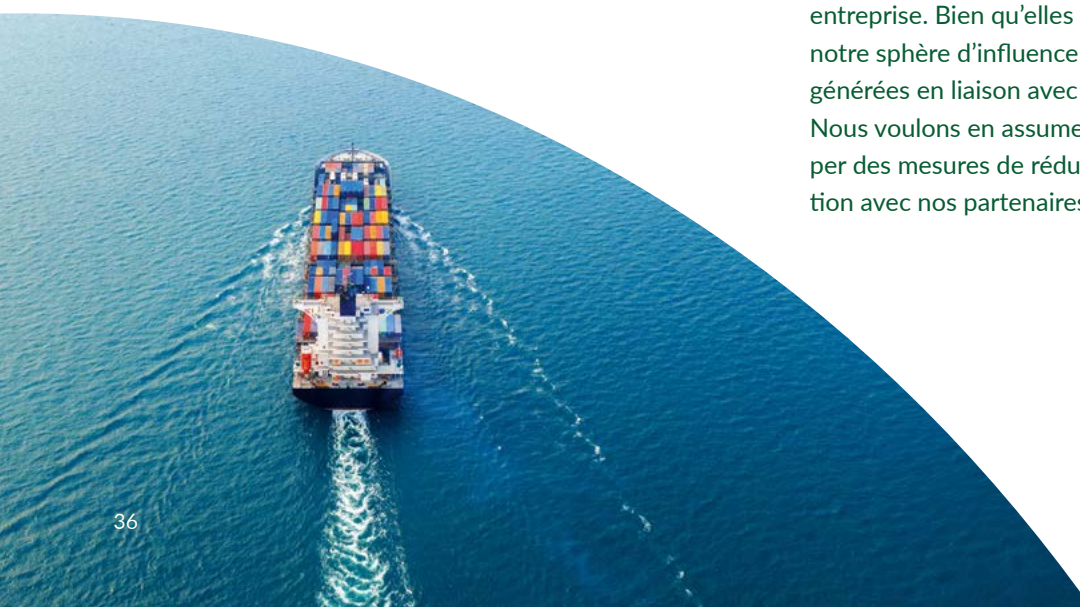
Seeberger & le scope 3 : identifier les sources d'émission, prendre ses responsabilités

Les chiffres le montrent au premier coup d'œil : environ 97 % de nos émissions de CO₂ sont générées dans le scope 3, elles déterminent le tableau de notre bilan carbone. Pas moins de 68 % de ces émissions sont liées aux marchandises et aux services achetés. Mais il faut savoir que nous achetons nos matières premières dans

plus de 60 pays à travers le monde. L'exploitation des machines à café et des distributeurs que nous louons suit avec 12,1 %. La distribution de nos produits joue un rôle important avec 7,5 %, suivie par les biens d'équipement (3,7 %) et la logistique d'importation (3 %).

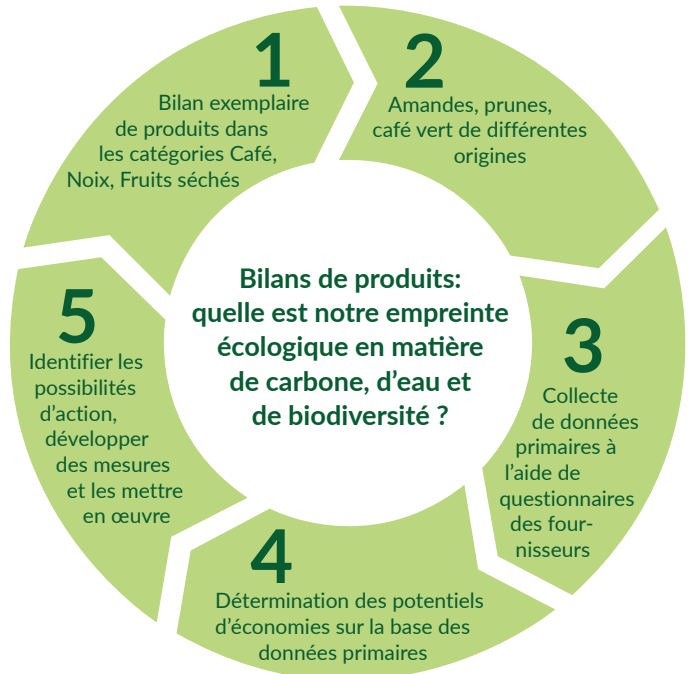


La majeure partie de notre empreinte carbone est donc générée dans des chaînes de valeur en dehors de notre entreprise. Bien qu'elles soient donc également hors de notre sphère d'influence directe, elles sont néanmoins générées en liaison avec nos activités d'entreprise. Nous voulons en assumer la responsabilité et développer des mesures de réduction efficaces en collaboration avec nos partenaires commerciaux.



Quelle est l'empreinte carbone de nos produits ?

Notre bilan carbone nous permet de savoir où se situent les points chauds de nos émissions de CO₂ dans notre chaîne d'approvisionnement. Mais quelle est l'empreinte carbone de nos catégories de produits, voire de produits individuels ? Nous voulions le savoir plus précisément : depuis fin 2023, nous collectons des données primaires pour trois bilans de produits à valeur d'exemple dans nos catégories Noix, Fruits séchés et Café. Où se produisent les émissions de gaz à effet de serre dans le cycle de vie d'un pruneau, d'une amande ou d'un grain de café ? Et puisque nous y regardons de plus près : quel est l'impact de ces produits sur la biodiversité ou la consommation d'eau ? Pour une approche plus globale de la durabilité, nous avons élargi la collecte de données pour nos bilans produits à ces deux thèmes. Ainsi, du lieu de production à la porte de l'usine Seeberger, nous voulons mieux comprendre les processus et les impacts afin d'améliorer la durabilité de la chaîne d'approvisionnement agricole.



Ce que nous faisons déjà



Nos matières premières et produits bruts proviennent de plus de 60 pays dans le monde



Ils nous parviennent majoritairement par voie maritime. Par rapport à d'autres modes de transport, le bilan carbone est nettement meilleur.



Nos fruits sont séchés dans leur pays d'origine. Nous minimisons ainsi leur poids de transport



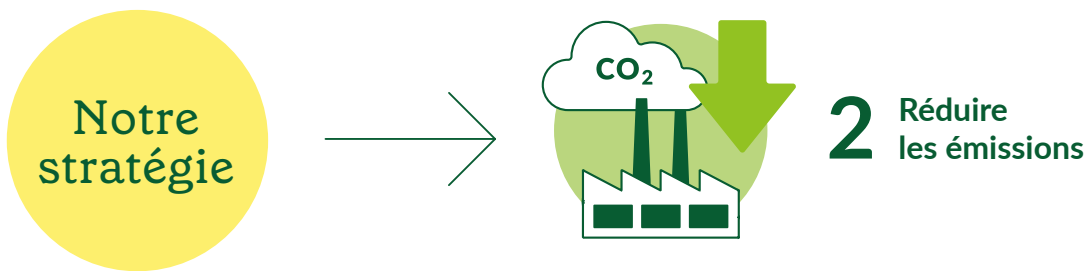
Nos conteneurs sont remplis de manière optimale pour une efficacité de transport maximale



Depuis les ports de Hambourg ou de Rotterdam, nous transportons nos matières premières par train jusqu'à Dornstadt.



Le dernier tronçon de route vers Ulm par camion est le plus court possible. Nous n'utilisons des camions que s'il n'y a pas d'autres possibilités de transport.



Économiser et produire de l'énergie : comment nous réduisons notre empreinte carbone

Chaque tonne de CO₂ que nous économisons, chaque kilowattheure d'électricité que nous produisons nous-mêmes à partir d'énergie renouvelable réduit notre empreinte carbone. Nous pouvons influencer directement les émissions impactant le climat qui sont produites dans notre entreprise. Nous y travaillons. Grâce à une gestion systématique de l'énergie, nous améliorons en permanence notre efficacité énergétique, réduisons notre consommation d'énergie et diminuons ainsi nos émissions de gaz à effet de serre.

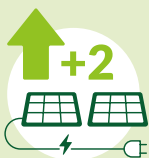
Comment nous économisons de l'énergie

Extrait des mesures 2022/2023



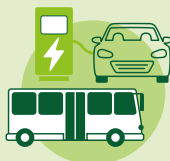
Gestion et communication

- Gestion uniformisée des données énergétiques
- Détermination des potentiels d'économie, élaboration et mise en œuvre des solutions en commun
- Sensibilisation et formation continues du personnel aux possibilités d'économie d'énergie sur les machines/dans l'utilisation des machines



Technique du bâtiment

- Optimisation de la régulation thermique dans différentes parties du bâtiment/des secteurs de production, en fonction des saisons et des températures extérieures
- Installation d'appareils supplémentaires de mesure de l'énergie
- Optimisation du refroidissement des entrepôts à hauts rayonnages
- Optimisation des consommations d'énergie dans la production des fruits moelleux Soft
- Poursuite du remplacement des fenêtres (triple vitrage, fenêtres en aluminium) dans différentes sections de bâtiments
- Extension de l'éclairage LED
- Rénovation de toitures pour une meilleure isolation
- Autres isolations chaud et froid de façades de bâtiments



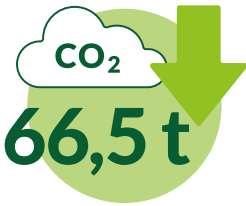
Mobilité

- Développement continu de concepts de mobilité respectueux du climat
- Offres de mobilité pour les collaborateurs : carte annuelle gratuite pour les transports en commun, vélo de fonction via JobRad
- 9 % de voitures électriques dans le parc automobile de Seeberger
- Actuellement 20 bornes de recharge électrique sur le site de Seeberger
- Faire le plein d'électricité verte : deux bornes de recharge rapide pour les clients de l'Univers des saveurs Seeberger avec de l'électricité verte et de l'électricité autoproduite à partir des installations photovoltaïques de Seeberger



Numérisation et travail d'équipe

À l'aide de services numériques, nous contrôlons en permanence les performances énergétiques de l'installation dans notre entrepôt à hauts rayonnages 4. Le système signale activement tout comportement inefficace de l'installation, ce qui nous permet d'améliorer directement les processus. Un refroidissement est-il par exemple nécessaire même lorsque les températures extérieures sont basses ? Ou avons-nous réellement besoin des quatre zones de refroidissement ? Dans ce cas précis, nous avons pu, après examen et concertation, regrouper deux des quatre zones de refroidissement existantes, augmenter la température de ventilation de 5 °C à 7 °C et économiser ainsi de l'énergie pour le refroidissement.



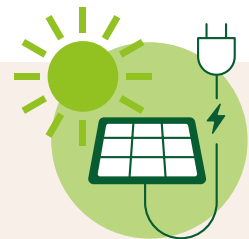
Optimisation des différentes étapes du processus

En optimisant une seule étape de notre processus de production de fruits moelleux, nous avons considérablement réduit la consommation d'énergie liée à leur transformation. Tout en conservant la même qualité, nous pouvons ainsi économiser environ 180 660 kWh d'électricité par an (ce qui correspond à environ 66,5 tonnes de CO₂e). (Année de référence pour le calcul : 2023).

Réduction du CO₂ par l'achat d'électricité verte

Le CO₂ que nous économisons avec 100 % d'électricité verte

Depuis 2014, nous réduisons nos émissions de gaz à effet de serre en achetant de l'électricité 100 % verte. Notre bilan carbone montre la quantité d'émissions de gaz à effet de serre que nous économisons (approche basée sur le marché) : en 2023, nous économisons environ 80 % de nos émissions de gaz à effet de serre dans le scope 2 par le biais de l'achat de 100 % d'électricité verte.



Bilan carbone 2023

Volume total d'énergie électrique :
5071 mégawatt-heures
(scope 2, catégorie 1)

Émissions de gaz à effet de serre
approche basée sur le site (mix énergétique allemand)
1981 t CO₂e
(y compris processus en amont)

Émissions de gaz à effet de serre
approche basée sur le marché (électricité effectivement achetée)
48,2 t CO₂e
(y compris processus en amont)

Économie d'environ
1933 t CO₂e
par l'achat d'électricité verte (indiquée hors bilan)

Voici comment nous produisons notre propre énergie

Il y a beaucoup de place sur les toits et les façades de nos bâtiments : nous l'utilisons de manière optimale pour développer notre propre production d'électricité. Aujourd'hui déjà, nous pouvons produire une partie de nos besoins en énergie à partir de sources d'énergie durables sur notre site. Une énergie dont nous avons besoin, par exemple, pour la production de nos fruits séchés, la torréfaction de nos cafés ou l'alimentation de nos bornes de recharge électrique.



Protection du climat au site d'Ulm

Interlocuteur : Markus Hiller
(Chef de projet Installations photovoltaïques)

Cher Monsieur Hiller, vous travaillez depuis 24 ans chez Seeberger et, en tant que chef de projet, vous êtes notamment responsable du développement des installations photovoltaïques. Pourquoi Seeberger développe-t-elle ses propres installations pour produire de l'électricité à partir de sources renouvelables ? Quelle est la motivation sous-jacente ?

Markus Hiller : Notre objectif est de réduire les émissions. Cela signifie pour nous non seulement de réduire notre consommation d'électricité, mais aussi de produire activement notre propre électricité. Depuis 2014, nous achetons de l'électricité 100 % verte. Nous pouvons déjà en produire une partie à partir de nos propres installations photovoltaïques. Les coûts énergétiques jouent bien sûr aussi un rôle. Une gestion plus durable est possible si nous y prêtons attention et si notre engagement dans les énergies renouvelables nous permet de réduire les coûts et les émissions à long terme. La motivation est donc multiple : il s'agit de la conviction qu'en tant qu'entreprise, nous sommes responsables d'un avenir durable.

Quelle quantité d'électricité est déjà produite par Seeberger avec des installations solaires ?

Markus Hiller : Depuis le début de nos investissements dans les installations photovoltaïques, nous n'avons cessé de les étendre et de les optimiser. Nous avons commencé en 2015 avec une capacité de 80 kW, que nous avons complétée en 2020 par une installation de 60 kW sur

les bâtiments de production. Depuis 2022, nous l'avons encore considérablement étendue : au total, 710 kWp sont produits sur l'entrepôt à hauts rayonnages, l'Univers des saveurs et le bâtiment de liaison entre la production et l'administration. Nous atteignons ainsi dans l'ensemble une production annuelle de 660 000 kWh – cette quantité d'électricité pourrait alimenter 1200 foyers de quatre personnes.

Quelle part de l'approvisionnement en énergie l'installation photovoltaïque assure-t-elle dans l'entreprise ?

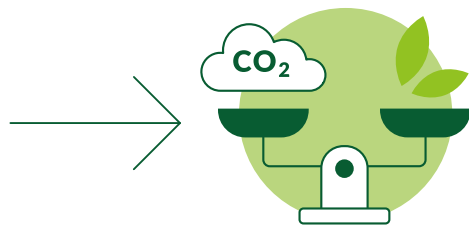
Markus Hiller : Avec les installations solaires, nous ne produisons jusqu'à présent que pour nos propres besoins en énergie. L'installation génère assez d'électricité pour couvrir 13 % de notre consommation. Cela représente une économie annuelle de près de 400 tonnes d'émissions.

Qu'en sera-t-il à l'avenir de la production de notre propre électricité ? D'autres installations sont-elles prévues ?

Markus Hiller : Notre stratégie de production d'électricité en propre a une orientation claire : nous continuons à miser sur le développement des énergies renouvelables. Dès cette année, nous prévoyons d'achever une nouvelle installation solaire d'une capacité de 700 kW sur le hall de production et l'entrepôt à hauts rayonnages. Cette installation sera un élément important de notre approvisionnement en énergie et fournira de l'électricité pour la production ainsi que pour deux autres entrepôts à hauts rayonnages. Le nouvel entrepôt à hauts rayonnages, actuellement en cours de planification, sera également équipé d'une installation solaire sur façade pour produire de l'énergie supplémentaire et devenir ainsi encore plus autosuffisant. Notre objectif est de continuer à organiser notre approvisionnement en énergie de manière durable et efficace. Cela implique non seulement l'extension de nos installations photovoltaïques, mais aussi l'examen d'autres possibilités d'utilisation des énergies renouvelables et l'optimisation de notre gestion de l'énergie sur le site.



Installations photovoltaïques sur l'entrepôt à hauts rayonnages



3 Compenser les émissions

Compenser les émissions que nous ne sommes pas encore en mesure d'économiser

Notre objectif est de réduire au maximum les émissions. Nous y parvenons de mieux en mieux. Néanmoins, notre parcours génère des émissions que nous ne pouvons pas éviter. En investissant dans des projets de protection climatique choisis, nous voulons donc contribuer à la protection du climat dans d'autres lieux. En 2022 et 2023, nous avons compensé des émissions de notre site d'Ulm (scopes 1 & 2) avec des projets

de protection climatique certifiés. Nous avons ainsi soutenu le développement de technologies durables et l'amélioration des conditions de vie dans les régions où se déroulent les projets. À partir de 2024, nous nous engageons dans une nouvelle voie et nous nous concentrons davantage sur les mesures de protection climatique visant à réduire les émissions.

Protéger les forêts, c'est protéger le climat

Les forêts comptent parmi les principaux puits de carbone de la planète. Elles constituent l'habitat d'une grande diversité d'espèces et la base de la vie de tous les êtres humains. Au cours des dernières décennies, les surfaces forestières mondiales ont fortement diminué. Avec le projet de protection des forêts que nous soutenons en Indonésie, nous ne voulons pas seulement nous assurer, avec de nombreux autres sponsors et soutiens, que les forêts sont préservées à long terme. Nous voulons également contribuer à la préservation de la biodiversité, qui est importante pour nous.

Partenaire de projet : ClimatePartner Impact
Normes de projet : VCS (Verified Carbon Standard) et CCBS Gold Level (Climate, Community and Biodiversity Standards)
Norme SD VISTA : le projet a été vérifié comme contribution à l'ensemble des 17 ODD des Nations Unies par AENOR INTERNACIONAL S.A.U



Communauté

Notre vision

Nous voulons être un partenaire attractif et recherché

Notre
stratégie
2022/2023



1 Renforcer une culture et des valeurs d'entreprise fédératrices



2 Créer des environnements de travail attractifs

Nos
objectifs
d'ici
2025

1 Renforcer une culture et des valeurs d'entreprise fédératrices

- Mise en place du projet « UN Seeberger » pour renforcer notre sentiment de communauté. Objectif du projet : extension du programme pour les salariés « Seeberger Family », y compris le modèle de participation du personnel
- Mise en place d'une culture de management homogène
- Encourager et exiger la performance pour réussir ensemble

2 Créer des environnements de travail attractifs

- Élaboration et adoption de l'accord d'entreprise « Travail mobile »
- Mise en place d'une structure salariale transparente et motivante
- Mise en place d'un groupe de travail « New Work » sur le thème central de la mise en réseau et de la coopération

Nous nous orientons sur ces ODD :



Comment faisons-nous « communauté » ?

Lorsque nous parlons de communauté, nous faisons référence à toutes les personnes qui travaillent avec et pour Seeberger. Sans elles et leur « esprit Seeberger » particulier, notre succès ne serait pas possible. Ce qui nous unit, outre une conception sans compromis de la qualité de nos produits naturels uniques, est notre collaboration basée sur des valeurs. Telle est

notre tradition et tel est notre avenir chez Seeberger. D'autant plus que notre communauté grandit rapidement et que nous devons aussi surmonter ensemble des périodes mouvementées. Pour cela, nous nous fixons ensemble des objectifs et un cadre qui valorise et rend justice à la grande importance de notre communauté Seeberger.



Communauté : nos grands axes en 2022 et 2023

• Une communauté de valeurs forte : adoption de nouvelles valeurs d'entreprise

 Page 45

• New Leadership : construire notre approche moderne du leadership

 Page 46

• « UN Seeberger » : des avantages homogènes pour toute la communauté Seeberger. Développement d'offres de work-life balance indépendantes du lieu pour tous les employés Seeberger dans le programme pour les salariés « Seeberger Family »

 Page 47

• Vivre et expérimenter la communauté : inauguration festive de « l'Univers des saveurs Seeberger » comme futur centre de découverte pour la communauté Seeberger et ses hôtes

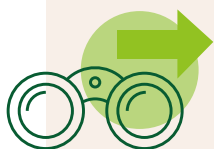
 Page 49

• Adoption de l'accord d'entreprise « Travail mobile »

 Page 50

• Groupe de travail New Work : développement de plateformes et de forums de communication internes pour l'échange de savoir et la mise en réseau

 Page 51



Perspectives d'ici 2025

- Développement d'une culture de management et de responsabilité cohérente
- Renforcement de la collaboration interdisciplinaire au sein de l'entreprise par la modification de sa structure organisationnelle
- « Journées de bienvenue » régulières pour accueillir les nouveaux collaborateurs
- Initiative « Nouvelle culture d'entreprise »

Travailler chez Seeberger – les chiffres

	2022	2023
Moyenne d'ancienneté en années	9,6	9,0
Âge moyen	42,6	42,7
Nombre de nationalités	35	33
Part totale des femmes	41,7%	42,0%
Part totale des hommes	58,3%	58,0%
Formations et études	13	13
Taux de maladie en % (pour 250 jours de travail)	7,97%	7,49%
Taux de maladie en jours	19,9	18,7
Part des femmes dans la direction	17%	17%
Part des femmes 1er niveau de compte rendu	35,59%	34%
Part des femmes avec responsabilités managériales	26,53%	30%
Fluctuation totale	10,23%	12,24%
Fluctuation sans fluctuation naturelle	8,63%	10,92%



Personnel masculin		
Temps plein	557	580
Temps partiel	30	33
CDI	535	545
CDD	22	41
Apprentis	30	27
Total	587	613



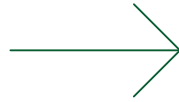
Personnel féminin		
Temps plein	275	290
Temps partiel	145	153
CDI	391	387
CDD	19	45
Apprentis	10	11
Total	420	443

Nombre total d'employés	1007	1056
--------------------------------	-------------	-------------

Fluctuation accrue, pour quelles raisons ?

À partir de 2021, le taux de fluctuation de notre personnel passe de 6,3 à 10,6 %. Est-ce une raison de s'inquiéter ? Examinons-en les causes : pour le calcul du taux à partir de 2021, nous prenons en compte pour la première fois toutes les sociétés, c'est-à-dire, outre Seeberger, nos entreprises « Seeberger Genusswelt » (notre Univers des saveurs) et « Seeberger Professional ». Ainsi, le taux plus élevé reflète d'une part la fluctuation toujours plus importante dans le secteur de la restauration. Par ailleurs, pour la première fois, des facteurs régionaux sont pris en compte dans les calculs, car nous ne nous intéressons pas seulement aux collaborateurs d'Ulm, mais à ceux de toute l'Allemagne. Que pouvons-nous faire ? Nous souhaitons être un employeur attractif : c'est pourquoi, indépendamment de ces facteurs d'influence réels, nous façonnons ensemble Seeberger comme entreprise axée sur les valeurs, moderne et attrayante.

Notre
stratégie



1 Renforcer une culture et des valeurs d'entreprise fédératrices

Des valeurs fortes pour une communauté forte

Les chiffres le montrent clairement : Seeberger s'agrandit. Mais ce n'est qu'ensemble que nous pouvons croître avec autant de succès en tant que société. Travailler au sein de la communauté Seeberger, c'est travailler ensemble dans un esprit de soutien, d'humanité et de responsabilité. Nous modelons ensemble notre univers de travail, avec engagement et estime, et ce dans les trois entreprises Seeberger. Nos valeurs d'entreprise et nos convictions en sont la boussole et la ligne directrice. Elles sont le fondement sûr et fiable de la capacité d'adaptation et de la flexibilité dont nous avons précisément besoin aujourd'hui pour nous développer en permanence.

Les nouvelles valeurs d'entreprise de Seeberger

Conscience de la qualité



La meilleure qualité pour le meilleur goût

La qualité de nos produits et de nos services est ce qui nous caractérise. Par conséquent, nous garantissons que seul le meilleur produit arrive dans le panier à provision, depuis la culture de nos matières premières et après leur transport et leur transformation. Cette qualité particulière de Seeberger nous remplit de fierté. Elle nous motive et fait notre différence.

Responsabilité



Pour l'homme et la nature

L'obligation d'agir de manière responsable est profondément enracinée dans notre entreprise. Nous assumons la responsabilité d'une agriculture durable et des conditions de vie et de travail dans les pays d'origine de nos produits naturels. Nous nous engageons en faveur d'une utilisation respectueuse des ressources naturelles et du bien-être de nos collaborateurs. Nous contribuons ainsi à préserver la qualité de vie de la planète pour les générations futures.

Estime et reconnaissance



Pour une coexistence dans le respect

L'estime est le fondement de notre manière de vivre ensemble. Elle est la recette de notre succès. Nous nous traitons d'égal à égal et pouvons compter les uns sur les autres. L'engagement et le savoir de toutes les personnes travaillant chez Seeberger jouent un rôle décisif. Cela vaut également pour nos partenaires dans plus de 40 pays. Nous nous présentons à eux avec tolérance et ouverture d'esprit, car nous savons qu'une collaboration étroite, basée sur la confiance, de personnes ayant des points de vue différents, rend notre entreprise et nos produits encore meilleurs.

Dynamisme



Aborder l'avenir avec optimisme

Chez Seeberger, nous abordons les tâches du futur avec dynamisme. Nous allons de l'avant et regardons l'avenir avec optimisme. Nous ne perdons jamais de vue nos racines et nos valeurs – au contraire, elles nous guident. Notre histoire est marquée par des pionniers et leurs décisions courageuses. Par ceux qui considèrent le changement comme une chance. Nous sommes et nous recherchons des personnalités dotées de curiosité. Qui osent remettre en question ce qui existe et penser différemment. Prendre les choses en main et s'en occuper personnellement, faire avancer des thèmes et des idées avec détermination, cela est au cœur de notre identité.

Prêts pour l'avenir, respectueux, innovants

Entretien avec Sabrina Ring (direction des ressources humaines Seeberger) sur le thème du « New Leadership » chez Seeberger

Sabrina Ring travaille depuis plus de 14 ans dans le domaine des RH (ressources humaines/personnel) chez Seeberger. Elle est titulaire d'un diplôme en gestion sociale et d'un Master of Business Administration (MBA). Elle a en outre élargi ses compétences sociales en obtenant la qualification de « Coach systémique & Conseiller en processus ». En tant que directrice des Ressources humaines, elle est animée par la profonde conviction que les collaborateurs sont le cœur de l'entreprise. Son objectif et sa plus grande motivation consistent à faire d'eux des co-créateurs dans un monde du travail en constante évolution.

Chère Madame Ring, vous travaillez depuis plus de 14 ans déjà chez Seeberger dans le domaine des ressources humaines. Qu'est-ce qui caractérise pour vous la culture d'entreprise ?

Sabrina Ring : Notre objectif a toujours été de créer une culture d'entreprise dans laquelle tous les collaborateurs se sentent valorisés et soutenus. Nous misons sur la possibilité de chacun d'agir activement dans l'entreprise et de contribuer à la façonner. Cela permet de créer un environnement dans lequel les idées sont les bienvenues et où chacun peut contribuer au succès.

Le projet « New Leadership » s'est développé à partir de cette culture d'entreprise. Quelle est la vision de cette nouvelle approche ?

Sabrina Ring : Le « New Leadership » est une approche moderne du leadership qui va au-delà des hiérarchies traditionnelles. Il s'agit de créer une culture d'apprentissage continu et donc un espace pour le développement. Cela implique également de considérer les erreurs comme des opportunités d'amélioration et non comme des échecs. Nous sommes fermement convaincus que cette approche crée les meilleures conditions pour instaurer une atmosphère de confiance et d'estime. En déléguant des responsabilités et en encourageant les collaborateurs à prendre des décisions de manière autonome, nous favorisons l'innovation et un environnement de travail orienté vers l'avenir.

Comment le New Leadership sera-t-il mis en pratique à l'avenir chez Seeberger ?

Sabrina Ring : Nous nous appuyons sur des ateliers interactifs et coopératifs auxquels nos cadres participent activement. Il est important pour nous de travailler avec des scénarios réels issus de notre travail quotidien afin d'offrir des expériences d'apprentissage pratiques et pertinentes. Ce n'est pas seulement de la théorie, c'est de la pratique.

Quels sont les défis de cette approche du leadership ?

Sabrina Ring : Le « New Leadership » exige beaucoup d'agilité et de flexibilité en interne comme en externe. Nous devons réagir rapidement à l'évolution des conditions du marché et des besoins des clients. Nous adaptons donc régulièrement nos processus et nos structures de manière proactive. Des modèles de travail flexibles tels que le télétravail et le temps partiel nous aident à promouvoir l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée de nos collaborateurs.

Quel est le rôle des cadres dans ce contexte ?

Sabrina Ring : Notre ambition est de surmonter les structures hiérarchiques rigides et de promouvoir un réseau d'équipes autorégulées. Nos cadres agissent ici comme des catalyseurs qui encouragent la transparence et la collaboration au sein de toute l'entreprise. Ils renforcent le travail en équipe et traitent les collaborateurs d'égal à égal.

Comment peut-on envisager le New Leadership sous l'angle du développement durable ?

Sabrina Ring : Chez Seeberger, la durabilité n'est pas seulement un slogan, elle est au contraire profondément ancrée dans notre stratégie d'entreprise. Les décisions sont prises dans l'optique d'un équilibre à long terme entre performance économique, équité sociale et responsabilité écologique. Notre approche « New Leadership » contribue à promouvoir une culture d'entreprise tournée vers l'avenir, respectueuse et innovante, qui valorise à la fois nos collaborateurs et l'environnement. Nos cadres ont ici un rôle de modèle. En effet, le développement durable ne joue pas seulement un rôle prépondérant dans nos produits, mais aussi dans nos principes de gestion : les aspects environnementaux et sociaux sont pris en compte dans toutes nos décisions. Chez Seeberger, le « New Leadership » et la durabilité vont de pair.

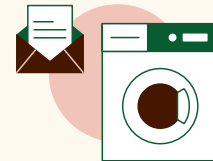




Rendre la communauté plus forte : « Seeberger Family » et « UN Seeberger »

Nous faisons beaucoup pour notre communauté. Par exemple avec notre programme « Seeberger Family », un ensemble étendu d'avantages comprenant de nombreuses prestations de santé, des offres en faveur du work-life balance ainsi que des formations continues. Dans le cadre de notre projet « UN Seeberger », nous avons développé ces offres et bien d'autres encore de manière à ce que tous les collaborateurs des trois entreprises Seeberger puissent y participer et y prendre part, où qu'ils soient. « UN Seeberger » englobe notre processus interne visant à rassembler tous les collaborateurs des trois sociétés sous le toit de la communauté Seeberger. Cela inclut, outre le développement du programme Seeberger Family, des possibilités d'aménagement du temps de travail, de développement personnel ainsi que l'harmonisation des structures tarifaires et salariales.

Avantages chez Seeberger : extension de « Seeberger Family »



Les nouveautés :

Offre permettant l'utilisation de plus de 6000 installations sportives et de wellness dans toute l'Allemagne

Coopération avec un réseau national d'offres dans le domaine de la formation continue et de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée, telles que :

- Séminaires de développement des équipes et des cadres
- Coaching à vie par des experts indépendants en cas de problèmes, de conflits et d'interrogations personnels
- Procuration en ligne de gardes d'enfants individuelles et de conseils aux parents
- Conseil et obtention de soins infirmiers
- Portail d'information très complet sur les sujets de l'équilibre, de la santé, des soins et bien plus encore

Les avantages Seeberger : autres exemples



Offres de mobilité individuelle

Santé mentale et assistance médicale : consultation psychosomatique avec soutien professionnel en cas de crise psychique

Service de nettoyage et de courrier

Et bien sûr notre restaurant d'entreprise dans l'Univers des saveurs, avec sa cuisine régionale préparée tous les jours, nos cafés-bars avec des spécialités de café et de thé gratuites et notre Marché des saveurs Seeberger avec des réductions pour le personnel.

Plus d'informations sur notre site web sous <https://gruppe.seeberger.de/de/karriere/>



« Un lieu de rencontre » : l'Univers des saveurs Seeberger

Entretien avec Yvonne Doll et Joachim Mann
(direction de l'Univers des saveurs Seeberger)



Yvonne Doll et Joachim Mann

Chère Madame Doll, cher Monsieur Mann, vous travaillez depuis plus de 20 ans chez Seeberger et vous avez pu découvrir différents secteurs de l'entreprise au cours de cette période. Vous êtes désormais tous deux à la tête de l'Univers des saveurs Seeberger. Qu'est ce qui fait pour vous la spécificité de cet endroit ?

Yvonne Doll : La création de l'Univers des saveurs a été un processus de plusieurs années, avec une phase de planification intensive. Petit à petit, les bureaux ont été occupés, la boutique et le café ont ouvert, et enfin les restaurants. Nous voulions créer un lieu de rencontre très particulier, pour nos collaborateurs et pour les visiteurs intéressés venant de l'extérieur.

Joachim Mann : Notre motivation était de créer un lieu qui corresponde à Seeberger, à nos valeurs et où l'entreprise soit perçue de manière positive. Nous ne voulions pas d'un temple anonyme de la marque, mais un véritable lieu de rencontre. L'Univers des saveurs n'est pas seulement un point de rencontre central avec un café et des restaurants, mais aussi un lieu très apprécié pour les colloques et l'événementiel.

Yvonne Doll : La particularité de l'Univers des saveurs est qu'il sert de point de rencontre à des personnes très diffé-



Fraîche et savoureuse : l'offre de l'Univers des saveurs Seeberger

rentes. Du collaborateur du service extérieur qui passe sa pause de midi au restaurant, en passant par les cyclistes qui font une petite halte chez nous, jusqu'aux familles de la région qui se retrouvent ici pour déguster un délicieux cappuccino. Des événements comme le « brunch de la fête des mères » ou le « dîner de la Saint-Valentin » sont également très bien accueillis. Cela montre à quel point Seeberger est enracinée dans la région.

Joachim Mann : Nous sommes particulièrement fiers que l'Univers des saveurs Seeberger soit un lieu de détente et d'échange pour nos collaborateurs. Les équipes de nos services y trouvent un cadre approprié pour des événements internes comme des ateliers, par exemple sur le thème du New Work, ou des actions propres à un département comme des cours de cuisine dans notre école de cuisine. À l'instar de l'ensemble de l'Univers des saveurs, notre restaurant du personnel propose une cuisine de qualité, des plats frais préparés tous les jours avec une offre aussi bien carnée que végétarienne à base de produits régionaux. On voit à quel point tout le monde se sent bien ici !

Yvonne Doll : Il est important pour nous que l'Univers des saveurs reflète notre engagement en faveur du développement durable et de la responsabilité sociale. Comme dans toute l'entreprise, nous utilisons dans l'Univers des saveurs aussi 100 % d'électricité verte. Nos fournisseurs comme

la boulangerie, la boucherie, la ferme maraîchère et la crèmerie sont de petites entreprises familiales des environs, situées à une distance maximale de 30 km. Il va de soi que nous maintenons les pertes alimentaires au strict minimum. Nous misons donc sur des produits régionaux et issus du commerce équitable et veillons à minimiser notre empreinte écologique, par exemple en réduisant les distances de livraison. Nos partenariats locaux sont importants pour nous. Tous ces facteurs vont de pair.

Joachim Mann : À l'avenir, nous voulons offrir encore davantage à nos visiteurs. Il y aura des visites guidées plus approfondies afin que toutes les personnes intéressées puissent s'immerger encore plus profondément dans

l'univers de Seeberger. Notre Univers de découverte, dans lequel nos visiteurs peuvent par exemple découvrir nos valeurs, sera lui aussi élargi. Nous souhaitons en outre développer de manière continue notre secteur événementiel : les colloques, les événements internes, les cours de cuisine et les séminaires sur le café rencontrent déjà un grand succès et notre équipe a encore beaucoup d'autres idées.

Yvonne Doll : L'Univers des saveurs doit rester un lieu où l'on se rencontre, où l'on échange et où l'on se rassemble – toujours en harmonie avec les valeurs de Seeberger et avec un fort accent mis sur le développement durable et la responsabilité sociale.



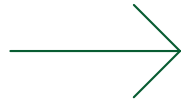
L'Univers de découverte Seeberger : vivre et comprendre nos valeurs.

Fête d'été pour l'inauguration de l'Univers des saveurs Seeberger



En raison de la pandémie de Covid-19, nous avons dû reporter la grande inauguration officielle du nouvel Univers des saveurs Seeberger, prévue de longue date. Nous nous sommes rattrapés en 2022 en organisant une superbe fête d'été, en explorant ensemble les univers des saveurs Seeberger et en profitant enfin à nouveau de bons moments avec les collègues.

Notre
stratégie



2 Créer des environnements de travail attractifs



Notre communauté est très diversifiée. Ses postes de travail et ses tâches le sont tout autant. Aussi différents que ses attentes et ses exigences en matière de lieu de travail attrayant. Comment concevoir dans ces conditions des environnements de travail attractifs pour tous les collaborateurs de Seeberger ? Outre des aménagements modernes, inspirants et sûrs, nous pensons que la responsabilité personnelle, la créativité et l'autodétermination sont des facteurs clés pour des conditions de travail optimales. Dans ce but, nous voulons créer les meilleures conditions possibles sur chaque lieu de travail. Car nous savons que chacune et chacun d'entre nous apporte une contribution significative à la réussite de Seeberger obtenue en commun.

Adopté : notre accord d'entreprise « Travail mobile »



Le travail mobile est une pratique en usage chez Seeberger. Avec notre nouvel accord d'entreprise, nous donnons une forme à cette pratique et lui fixons un cadre officiel. Cet accord s'applique à toutes les sociétés Seeberger et vise à améliorer la conciliation entre vie professionnelle et vie privée. Avec cet accord, nous garantissons la flexibilité, l'équilibre et la transparence dans l'organisation du travail. Nous réglons les principes de base, mais aussi les situations exceptionnelles, comme par exemple les périodes de crise. Le travail mobile ne doit pas nécessairement se faire à domicile, il est volontaire et ne peut être revendiqué. Cela signifie également que nos collaborateurs ont droit à un poste de travail dans l'entreprise.



L'équipe centrale NewWork :
Isabell Kiecke, Christian Thieme,
Benjamin Hänle, Sabine Bernsau,
Julia Herrmann et Katrin Sanna

New Work@Seeberger ? Un lieu où on aime le travail bien fait

Numérisation, développements extrêmement rapides, nouvelles valeurs : nous aussi, nous ressentons la transformation quasi quotidienne du monde du travail. C'est ici précisément que nous intervenons avec notre équipe New Work@Seeberger. Car qui mieux que nous-mêmes pourrait concevoir des environnements de travail Seeberger attractifs ?

Les sujets abordés sont très variés. Il s'agit de communication interne, de travail flexible, de réseautage et surtout d'enthousiasmer les collègues pour notre entreprise et de les fidéliser.

Nous savons que des conditions générales attrayantes telles que la flexibilité et la possibilité de s'impliquer de manière utile et efficace sont décisives. Avec le soutien de la direction et des différents secteurs de l'entreprise, nous abordons pas à pas des projets de taille et de portée différentes. Nos principaux outils ? Le réseautage, le dialogue et la transparence. Nous nous réunissons régulièrement entre les différents services et départements pour des afterworks ou des déjeuners, au cours desquels nous regardons ensemble au-delà des frontières de nos équipes.

Un enseignement important : l'individualité de chaque équipe et les points forts de chaque collaborateur sont importants. Ainsi, le travail flexible dans l'administration est très différent de celui qui se déploie dans les secteurs commerciaux. Nous encourageons la communication transparente et numérique, par exemple avec des plateformes d'information et de travail comme Microsoft-Teams. Notre objectif : nous souhaitons accompagner activement le changement et enthousiasmer ainsi nos équipes pour le nouveau monde du travail et les opportunités qui y sont liées.

« Oscar de la branche » – Prix d'encouragement « Pain de sucre d'or » pour Julia Herrmann

Dix jeunes talents seulement sont récompensés chaque année dans le secteur alimentaire par le prix d'encouragement de la fondation « Goldener Zuckerhut » (Pain de sucre d'or). Cette distinction rend hommage à l'engagement particulier des lauréats dans cette branche. En 2023, Julia Herrmann a obtenu l'un des « pains de sucre d'or » tant convoités. Julia est Business Partner dans les RH chez Seeberger. « Grâce au budget du prix d'encouragement, j'ai pu réaliser la formation complémentaire de spécialiste du développement systémique des organisations qui était prévue depuis longtemps. Seeberger est une entreprise dynamique qui doit sans cesse se transformer. Je souhaite accompagner ces processus de transformation de manière professionnelle ».



Photo : Julia Herrmann

UN Seeberger : une structure salariale transparente et motivante

Nous avons achevé notre vaste projet de réévaluation des classifications dans le cadre de « UN Seeberger ». Nous avons affecté toutes les classes de postes qui existent au sein de Seeberger Professional GmbH et Seeberger Genusswelt GmbH aux catégories salariales de la convention collective du commerce de gros et du

commerce extérieur du Bade-Wurtemberg. Ainsi, tous les collaborateurs ont pu bénéficier pour la première fois de manière uniforme des ajustements tarifaires et des primes exceptionnelles, et nous avons créé une transparence des classifications à l'échelle de l'entreprise.



La fondation Seeberger « STERNSCHNUPPEN FÜR KINDER »

STIFTUNG
STERNSCHNUPPEN FÜR KINDER

Elle est une part importante de notre communauté : depuis 2014, notre fondation privée Seeberger « Sternschnuppen für Kinder », dont le nom peut se traduire par « étoiles filantes pour les enfants » aide les enfants et les adolescents en détresse dans le monde entier. Nos projets de soutien se concentrent sur les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'éducation. Un soutien financier ainsi qu'une aide ciblée à l'autonomisation doivent permettre aux bénéficiaires de se constituer durablement par leurs propres moyens de meilleures conditions de vie. Tous les projets sont soigneusement sélectionnés et mis en œuvre sur le terrain avec des partenaires de projet confirmés.

Les projets « Sternschnuppen » actuels



Photo : José David Zelada

De nombreuses familles mayas du haut plateau de Sololá élèvent leurs enfants dans des conditions difficiles. 66 % des enfants indigènes de moins de cinq ans souffrent de malnutrition chronique et moins de 75 % d'entre eux vont à l'école maternelle. Les objectifs de notre projet sont la formation de personnel de santé, de sages-femmes villageoises ainsi que l'éducation des parents et la fourniture de conseils nutritionnels.

Notre partenaire de projet pour le Guatemala :

Vivamos Mejor, Asunción Vivamos Mejor, Panajachel



Photo : David Schöll

Notre partenaire de projet « Uppahar » inaugurait en 2018 le Student Care Centre (USCC). Les enfants dont les parents ne sont pas en mesure de s'occuper suffisamment y reçoivent des soins de santé réguliers, un soutien éducatif et un repas chaud quotidien. Uppahar fournit une aide avec du matériel scolaire, des uniformes et des tickets de bus. Les enfants ont ainsi la possibilité de suivre une formation scolaire et d'échapper au cercle vicieux de la pauvreté.

Notre partenaire de projet pour l'Inde :

l'organisation d'aide « UPPAHAR »



Photo : Light for the World

L'éducation inclusive dans les régions pauvres : au Burkina Faso, la probabilité de ne pas aller à l'école est plus de deux fois plus élevée pour un enfant handicapé que pour un enfant sans handicap. Nous soutenons ici l'organisation internationale à but non lucratif « Light for the World ». Notre projet permet aux enfants handicapés de la province de Kossi, dans le nord-ouest du Burkina Faso, de bénéficier d'une éducation de qualité, de vivre de manière autonome et d'aller à l'école avec leurs frères et sœurs et leurs amis.

Notre partenaire de projet pour le Burkina Faso
„Light for the World“

Tous les projets et plus d'informations :
www.sternschnuppenfuerkinder.de

Index GRI du Rapport Seeberger sur la durabilité 2022/2023

Le présent Rapport sur la durabilité a été établi en conformité avec les normes GRI 2016. La décision de continuer à utiliser les normes GRI 2016 a été prise afin de pouvoir comparer les données des années de reporting précédentes. Cela nous permet de présenter de manière cohérente nos progrès et développements dans le domaine de la durabilité. À partir du prochain cycle de reporting, nous établirons des rapports dans le cadre de la directive CSRD relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises. Cela implique une restructuration complète de notre système de reporting afin de répondre aux nouvelles exigences.

REF. GRI	BREVE DESCRIPTION GRI	PAGE	CONTENU, REMARQUES ET COMPLEMENTS
GRI 102 - ÉLÉMENTS GÉNÉRAUX D'INFORMATION			
Profil de l'organisation			
102-1	Nom de l'organisation		Seeberger GmbH
102-2	Activités, marques, produits et services	6	Ce que nous sommes. Plus d'information : www.seeberger-gruppe.de
102-3	Lieu géographique du siège		Hans-Lorenser-Strasse 36 89079 Ulm
102-4	Nombre de pays dans lesquels l'organisation opère		Siège en Allemagne. Bureaux de distribution en France (Paris) et dans la région de la Baltique (Riga).
102-5	Capital et forme juridique		La société mère est détenue par la famille et est propriétaire des sociétés Seeberger à 100 %.
102-6	Marchés desservis	7	Seeberger en bref, Marchés Seeberger (p. 11 Rapport sur la durabilité 2020/21).
102-7	Taille de l'organisation	7	Ce que nous sommes : Seeberger en bref Nombre total de sites d'activité : Site principal/Seeberger GmbH : Hans-Lorenser-Str.36, Ulm Seeberger Professional : Klein-Kollenburg-Strasse 42, 47877 Willich Seeberger GenussWelt GmbH : Hans-Lorenser-Str.20, 89079 Ulm Capital total : pas d'indication sur la capitalisation totale Pour des raisons de concurrence, pas d'indication sur la quantité des produits et services fournis.
102-8	Informations concernant les employés	44	Communauté, Travailler chez Seeberger – les chiffres
102-9	Chaîne d'approvisionnement de l'organisation	22 ff.	Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement
102-10	Modifications significatives de l'organisation et de sa chaîne d'approvisionnement		néant
102-11	Principe de précaution ou approche préventive	7	Audits et certificats
102-12	Initiatives externes		Pour le reporting ont été utilisées des normes internationales reconnues, telles que le Greenhouse Gas Protocol et les directives de la Global Reporting Initiative. En outre, depuis 2016/2017, nous établissons nos rapports sur la base des objectifs de développement durable (ODD) des Nations unies. Depuis 2015, nous participons au Pacte mondial, l'initiative mondiale des Nations Unies pour une gouvernance d'entreprise responsable. Engagement dans le domaine du développement durable : projet de recherche BioVal et initiative HolyGrail.
102-13	Adhésion à des associations et des groupes d'intérêt		Affiliations importantes dans lesquelles Seeberger GmbH occupe une fonction de direction, participe à des projets ou des groupes de travail ou considère son adhésion comme stratégique : - Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. [Fédération allemande de la législation et des sciences alimentaires] - Industrie- und Handelskammer Ulm [Chambre de l'industrie et du commerce d'Ulm] - Fördergemeinschaft Baden-Württemberg [Groupement Promotionnel du Bade-Wurtemberg] - Waren-Verein der Hamburger Börse [Association des marchandises de la Bourse de Hambourg] - SA2 GS1 Germany - Bundesverband Großhandel, Außenhandel, Dienstleistungen e.V. [Fédération all. de commerce de gros, de commerce extérieur et de services] - Bundesverband Mitarbeiterbeteiligung – AGP [Association allemande de participation du personnel] - BDSI Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie e.V. [Association allemande de l'industrie de la confiserie] et German Sweets

REF. GRI	BREVE DESCRIPTION GRI	PAGE	CONTENU, REMARQUES ET COMPLEMENTS
Stratégie			
102-14	Déclaration du décideur le plus haut placé	4-5	Avant-propos
Éthique et intégrité			
102-16	Valeurs, principes, normes et règles de conduite	8	Notre stratégie de durabilité
Gouvernance			
102-18	Structure de gouvernance		Direction : - Clemens Keller : responsable de la production et de l'administration - Ralph Beranek : responsable des marchandises - Raphael Steinberg : responsable de Seeberger Professional - Gerald Lindinger : responsable des finances et de l'informatique - Yvonne Doll & Joachim Mann : responsables de Seeberger Genusswelt (Univers des saveurs) La durabilité est ancrée dans les objectifs d'entreprise depuis 2015. Depuis 2022, service dédié au développement durable.
Implication des parties prenantes			
102-40	Liste des groupes de parties prenantes		Nos groupes de parties prenantes : collaborateurs, clients, consommateurs, fournisseurs, société, politique, associations et initiatives
102-42	Identification et sélection des parties prenantes		La base d'identification et de sélection des parties prenantes n'a pas changé. Elle est décrite dans le Rapport 2013 sur la durabilité.
102-43	Approche de l'implication des parties prenantes		L'approche de l'implication des parties prenantes n'a pas changé. Elle est décrite dans le Rapport 2013 sur la durabilité.
102-44	Enjeux et préoccupations majeurs soulevés	8	Matrice de pertinence
Pratique de reporting			
102-45	Entités incluses		Le reporting couvre le siège de la société à Ulm ainsi que toutes les filiales implantées en Allemagne.
102-46	Définition du contenu du rapport et des périmètres	8	Notre stratégie de durabilité
102-47	Liste des enjeux pertinents	8	Notre stratégie de durabilité
102-48	Réaffirmation des informations	10-11	Nos domaines d'action au sein de notre stratégie de durabilité
102-49	Modifications relatives au reporting	8	Perfectionnement du processus de pertinence, voir la
102-50	Période de reporting		du 01/01/2022 au 31/12/2023
102-51	Date du rapport le plus récent		10/10/2022
102-52	Cycle de reporting		tous les deux ans
102-53	Point de contact pour les questions relatives au rapport		Isabell Schäfer, déléguée à la durabilité, nachhaltigkeit@seeberger.de
102-54	Option de conformité choisie par l'organisation		Ce rapport a été préparé en conformité avec les normes GRI 2016
102-56	Vérification externe		Établissement externe du bilan climatique, sans établissement d'un rapport de vérification externe
GRI 103 APPROCHE MANAGERIALE			
103-1-3	Explication de l'enjeu pertinent et de son périmètre	10-11	Nos quatre domaines d'action
GRI 200 ENJEUX ECONOMIQUES			
201-1	Valeur économique directe générée et distribuée	6	Ce que nous sommes
205-1	Sites d'activité évalués en termes de risque lié à la corruption		Tous
205-2	Communication et formation relatives aux politiques et procédures de lutte contre la corruption		Dans le cadre du système de gestion de la conformité
205-3	Cas avérés de corruption et mesures prises		néant
206-1	Actions en justice contre le comportement anticoncurrentiel et les pratiques antitrust		néant

REF. GRI	BREVE DESCRIPTION GRI	PAGE	CONTENU, REMARQUES ET COMPLEMENTS
GRI 300 ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX			
Matières			
301-1	Matières utilisées par poids ou par volume		pas de données disponibles
Energie			
302-1	Consommation énergétique au sein de l'organisation	32-41	voir Protection du climat
302-3	Intensité énergétique	32-41	voir Protection du climat
302-4	Réduction de la consommation énergétique	32-41	voir Protection du climat
302-5	Réduction des besoins énergétiques des produits et des services	32-41	voir Protection du climat
Eau et eaux usées			
303-1			Volume total du prélèvement d'eau : 100 % en provenance du réseau municipal pas de prélèvement externe pas de traitement des eaux ni d'utilisation d'eaux grises
Aires protégées			
304-1	Sites d'activité détenus ou loués dans ou bordant des aires protégées		néant
Émissions			
305-1	Émissions directes de GES (champ d'application 1)	34-35	voir Protection du climat, Mesurer les émissions
305-2	Émissions indirectes de GES (champ d'application 2) dues à l'énergie	34-35	voir Protection du climat, Mesurer les émissions
305-3	Autres émissions indirectes de GES (champ d'application 3)	34-35	voir Protection du climat, Mesurer les émissions
305-4	Intensité des émissions de GES	34-35	voir Protection du climat, Mesurer les émissions
305-5	Réduction des émissions de GES	34-35	voir Protection du climat, Mesurer les émissions, Réduire les émissions
Effluents et déchets			
306-2	Déchets par type et méthode d'élimination		pas de bilan des déchets
306-3	Déversements significatifs de substances nocives		néant
306-4	Transport de déchets dangereux		néant
Conformité environnementale			
307-1	Non-conformité à la législation et à la réglementation environnementales		Aucune sanction n'a été infligée au motif du non-respect de la législation et de la réglementation environnementales
Évaluation environnementale des fournisseurs			
308-1	Nouveaux fournisseurs analysés à l'aide de critères environnementaux		100%
308-2	Impacts environnementaux négatifs sur la chaîne d'approvisionnement et mesures prises	25	Voir Responsabilité de la chaîne d'approvisionnement : le monitoring des fournisseurs Seeberger
GRI 400 ENJEUX SOCIAUX			
Emploi			
401-1	Recrutement de nouveaux employés et rotation du personnel	44	Communauté : Travailler chez Seeberger – les chiffres
401-2	Avantages accordés aux salariés à temps plein et non aux employés temporaires ou à temps partiel		Les avantages accordés par l'entreprise bénéficient aussi aux employés à temps partiel
Relations employés/direction			
402-1	Périodes minimales de préavis pour les modifications opérationnelles		selon les besoins conformément à la loi allemande sur sur l'organisation des entreprises
Santé et sécurité au travail			
403-1	Système de gestion de la santé et de la sécurité au travail		Comité de santé et de sécurité au travail (CSST) composé de 30 (2023) personnes issues des départements Direction, Comité d'entreprise, Médecin du travail, Ingénieur sécurité, Chef de service du secteur d'activité ainsi que Délégués internes à la sécurité. Offres Seeberger Family en matière de santé

REF. GRI	BREVE DESCRIPTION GRI	PAGE	CONTENU, REMARQUES ET COMPLEMENTS
403-3	Services de médecine du travailDélégués internes à la sécurité. Offres Seeberger Family en matière de santé		Médecin du travailDélégués internes à la sécurité. Offres Seeberger Family en matière de santé
403-4	Participation des employés, consultation et communication sur la sécurité et la santé au travail		Comité d'entreprise et CSST (Comité de santé et de sécurité au travail) et délégué (externe) à la sécurité du travail
403-5	Formations des collaborateurs sur la santé et la sécurité au travail		organisées régulièrement
403-6	Promotion de la santé des collaborateurs		Programme pour le personnel « Seeberger Family »
403-9	Blessures dues au travail		pas de cas de décès.
403-10	Maladies dues au travail		pas de maladies liées à l'emploi
Formation professionnelle et continue			
404-2	Programmes d'amélioration des compétences des employés		Formation sur le terrain (training on the job), programme de promotion de la relève PEP@Seeberger, formations continues par des séminaires et des ateliers
Diversité et égalité des chances			
405-1	Diversité des organes de gouvernance et des employés	44	Travailler chez Seeberger – les chiffres
405-2	Ratio de la rémunération des femmes et des hommes		La hauteur du salaire de base et des rémunérations supérieures au tarif est fonction de la catégorie d'emploi, du type d'activité et de l'ancienneté. Femmes et hommes sont traités à égalité.
Lutte contre la discrimination			
406-1	Cas de discrimination et mesures correctives prises		néant
Liberté syndicale et négociation collective			
407-1	Opérations et fournisseurs pour lesquels le droit de liberté syndicale et de négociation collective peut être en péril		Couvert par le monitoring des fournisseurs et vérifié lors de visites sur place.
Travail des enfants et travail forcé ou obligatoire			
408-1	Opérations et fournisseurs présentant un risque significatif lié au travail des enfants		Couvert par le monitoring des fournisseurs et vérifié lors de visites sur place.
409-1	Opérations et fournisseurs présentant un risque significatif de travail forcé ou obligatoire		Couvert par le monitoring des fournisseurs et vérifié lors de visites sur place.
Droits de l'homme			
412-1	Opérations ayant été soumises à des contrôles du respect des droits de l'homme ou des évaluations des impacts dans ce domaine		Vérification occasionnelle dans le cadre du monitoring des fournisseurs
Évaluation sociale des fournisseurs			
414-1	Nouveaux fournisseurs analysés à l'aide de critères sociaux		100%
414-2	Impacts sociaux négatifs sur la chaîne d'approvisionnement et mesures prises		Monitoring des fournisseurs, élaboration d'un index de durabilité pour les fournisseurs alimentaires
Influence politique			
415-1	Contributions politiques		néant
Santé et sécurité des consommateurs			
416-2	Cas de non-conformité concernant les impacts des produits et des services sur la sécurité et la santé		néant
417-2	Cas de non-conformité concernant l'informationsur les produits et services et l'étiquetage		néant
418-1	Plaintes fondées relatives à l'atteinte à la confidentialité des données des clients et aux pertes de données des clients		néant
Conformité socio-économique			
419-1	Non-conformité à la législation et aux réglementations sociales et économiques		néant



Contact

Nous serons heureux de recevoir vos réflexions et d'engager un dialogue constructif. Vous pouvez nous contacter par courriel : nachhaltigkeit@seeberger.de

La couverture de ce Rapport sur la durabilité a été réalisée avec du papier Crush **certifié FSC** de la société Römerturm – un papier fabriqué à partir d'une matière première alternative issue du raisin. Les produits dérivés lors de la transformation sont souvent éliminés comme déchets. Micronisés en une fine poudre et transformés de manière créative dans le papier durable et écologique Crush, ils trouvent ainsi une utilisation durable.

Composition avec jusqu'à **15%** de déchets de raisin
le reste étant de la pâte de fibres fraîches
40% de papier recyclé

Le papier utilisé pour les pages intérieures de ce Rapport est composé à **100 % de papier recyclé** et a été certifié **FSC et Ange Bleu**.

Mentions légales

Éditeur :
Seeberger GmbH
Hans-Lorenser-Straße 36
D-89079 Ulm

Téléphone : +49 (0)731 4093-0
Courriel : info@seeberger.de
www.seeberger-gruppe.de
Courriel : nachhaltigkeit@seeberger.de

Rédaction :
Isabell Schäfer, Miriam Pabst,
Sabine Jörg et Bettina Stein

Mise en page :
Hanschur Gestaltung

