



— **Cérélia** —

Founded on trust, inspired by food

Rapporto sulla
Responsabilità sociale
e ambientale

2021/2022

WE ARE CÉRÉLIA AND WE CARE



Sintesi



WE ARE CERELIA.....	3
Le cifre chiave.....	4
Il nostro modello si basa su tre grandi pilastri	5
I nostri valori ci uniscono e ci rappresentano.....	6
Un modello economico e umano sostenibile	7
La nostra catena del valore in cifre.....	8
I NOSTRI STABILIMENTI, I NOSTRI PRODOTTI	12
I nostri stabilimenti e le nostre certificazioni.....	13
I nostri prodotti.....	15
WE ARE CERELIA AND WE CARE, la nostra roadmap RSI	19
La comunità Cérélia	20
La RSI in Cérélia.....	21
Il team RSI	22
L'RSI al centro della governance Cérélia	23
Il CdA.....	24
La bussola RSI.....	25
RIDURRE la nostra impronta industriale	26
ASSICURARE un approvvigionamento responsabile.....	32
COINVOLGERE i nostri dipendenti	40
SODDISFARE le aspettative dei consumatori	45
Cérélia contribuisce agli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.....	48
Il punto sugli indicatori	50
La nostra ispirazione per i prossimi decenni.....	51





We are C er elia

Le cifre chiave

Crescita annuale
del fatturato
triplicato in 7 anni



607 MILIONI
DI €

Fatturato
2021/2022

Circa

800 MILIONI
DI €

Fatturato
2022/2023

Quasi
2000
DIPENDENTI

In Europa, Asia
e Nord America

12 Stabilimenti
di produzione

all'avanguardia

500
partner
nel mondo

350 Più di
clienti

50 in
Paesi

Retail, Food service
e Industrial partner

Il nostro modello si basa su tre grandi pilastri



**LA CULTURA DELL'ECCELLENZA
OPERATIVA**



IL SENSO DELL'INNOVAZIONE



**QUALITÀ SUPERIORE
100 % SICUREZZA ALIMENTARE**

I nostri valori ci uniscono e ci rappresentano

Lavorare in Cérélia significa vivere ogni giorno i valori che ci uniscono e che ci rappresentano.

Un modo di sentire sincero e autentico,

che ha origine nel nostro DNA imprenditoriale e nella nostra profonda cultura del rispetto di collaboratori e partner.

Spirito imprenditoriale



Ogni giorno è
una nuova opportunità

**Leadership
Creatività e agilità
Coraggio**

Gruppo Cérélia



Costruiamo insieme
il successo

**Apertura mentale
Fiducia e rispetto
Responsabilità**

Engagement



Energia positiva in tutto
ciò che facciamo

**Atteggiamento positivo
Concentrarsi sugli
obiettivi con passione**

Cérélia è il frutto di una straordinaria avventura umana e imprenditoriale. Se la nostra azienda è riuscita a diventare leader nei suoi mercati, è in gran parte grazie all'incredibile impegno di tutti i suoi dipendenti, diventati oggi per la maggior parte azionisti dell'azienda.

Guillaume Réveilhac, Founder e co-CEO

Un modello economico e umano sostenibile



Dall'approvvigionamento di materie prime attraverso le nostre **7 principali filiere** : farina di frumento, grassi di origine animale o vegetale, cartone e carta, uova, plastica e cacao...

... passando per i nostri **12 stabilimenti** in Europa e Nord America...



... fino all'interno della cucina dei **nostri consumatori**.

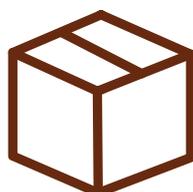


La nostra catena del valore in cifre

7 filiere di materie prime principali



quasi
114 000 T
di farina di frumento



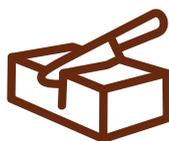
28 500 T
di cartone, carta
e plastica



26 500 T
di grassi
di origine vegetale



14 000 T
di zucchero



8 000 T
di grassi
di origine animale



7 500 T
di uova



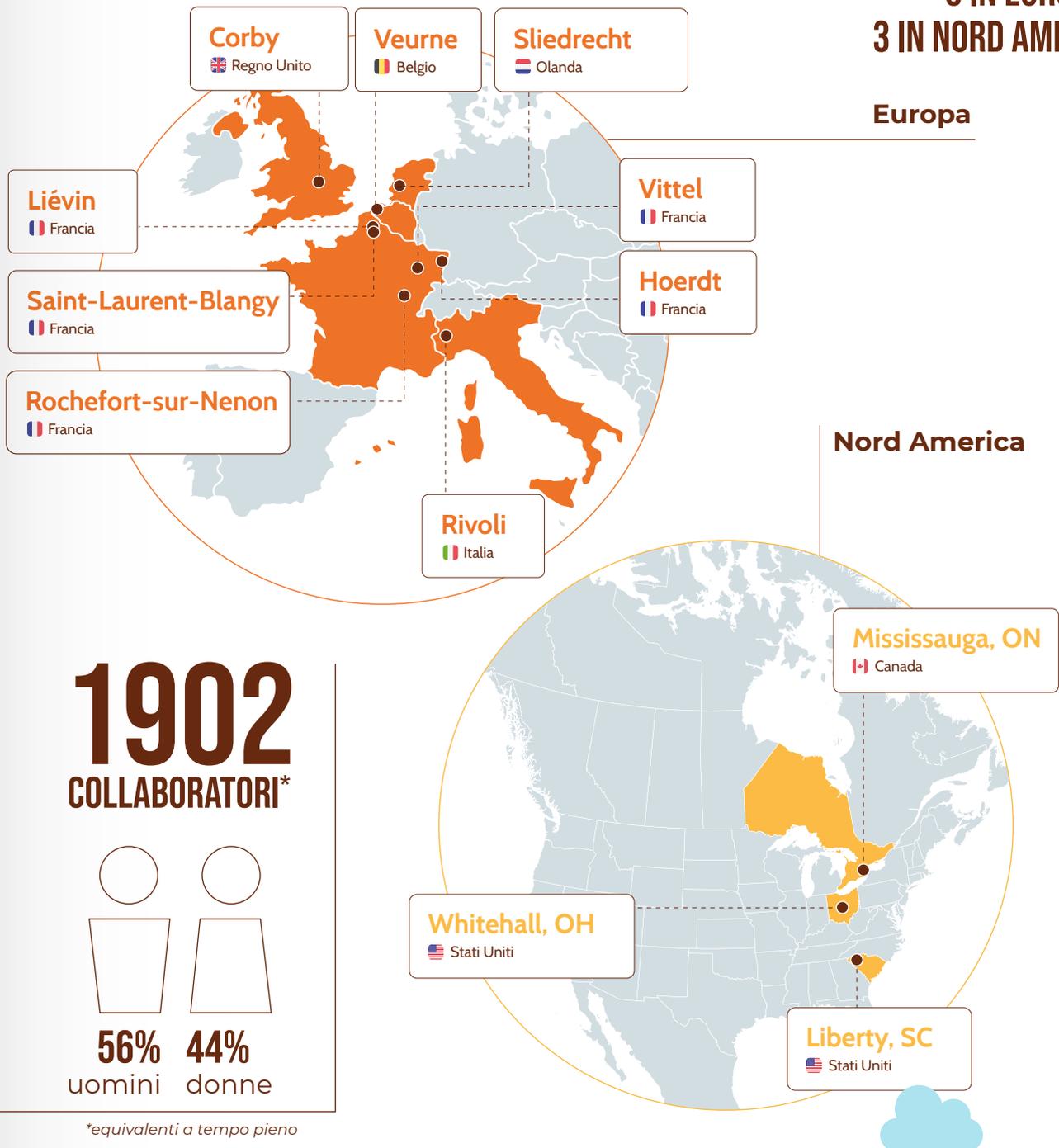
quasi
1 800 T
di cacao



La nostra catena del valore in cifre

12 stabilimenti in 7 Paesi

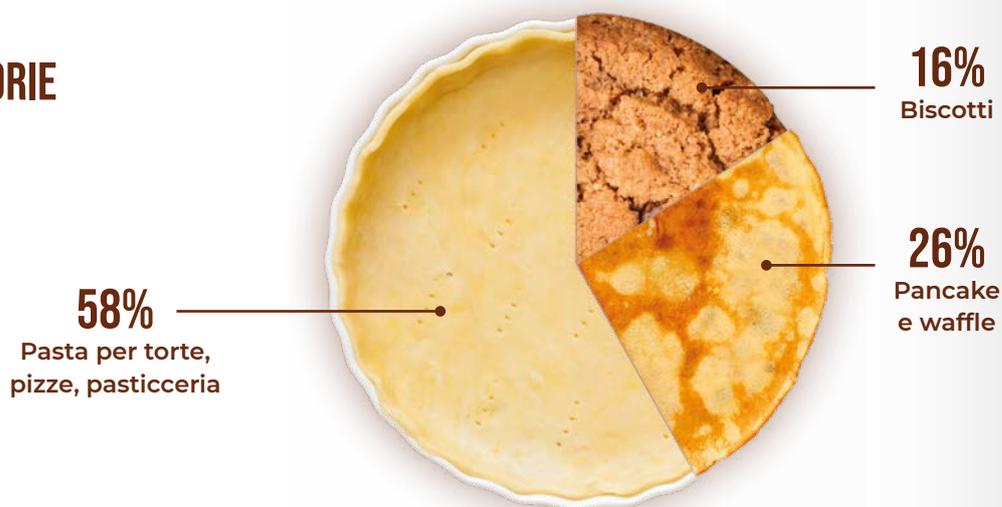
9 IN EUROPA E
3 IN NORD AMERICA



La nostra catena del valore in cifre

Fino all'interno della cucina dei nostri consumatori

3 GRANDI CATEGORIE DI PRODOTTI



UNA GEOGRAFIA EQUILIBRATA



25% Francia



50% Altri Paesi europei



25% Nord America

I CANALI DI ATTIVITÀ



Cifre espresse in fatturato 2021/2022



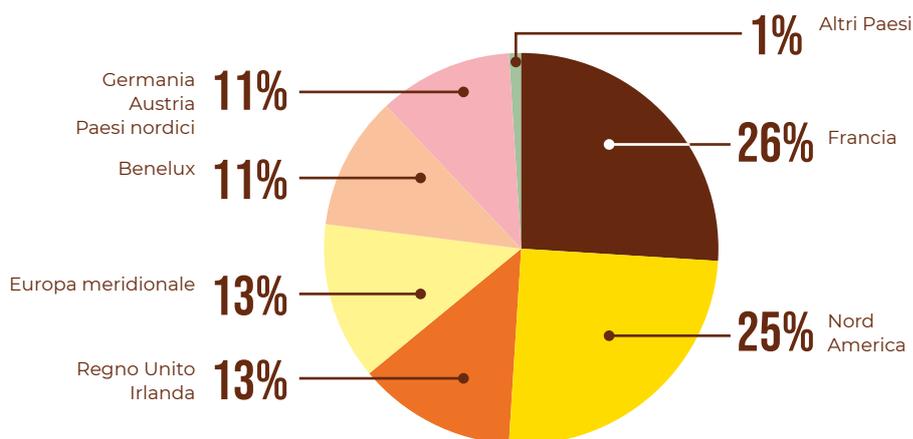
La nostra catena del valore in cifre

Fino all'interno della cucina dei nostri consumatori

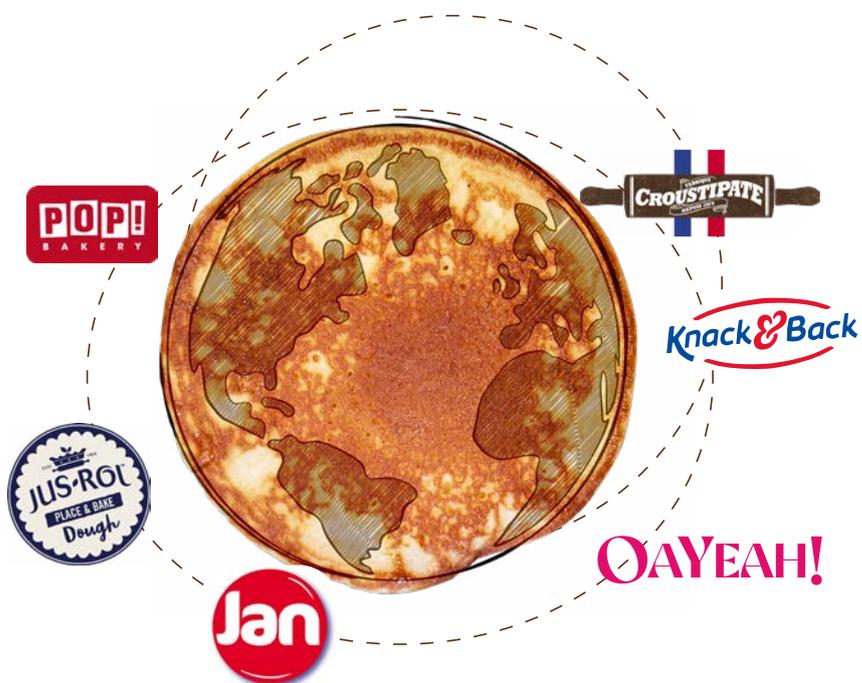
3 CIRCUITI DI DISTRIBUZIONE



I NOSTRI PRODOTTI SONO DISTRIBUITI IN NUMEROSI PAESI



I MARCHI DEL GRUPPO CÉRÉLIA

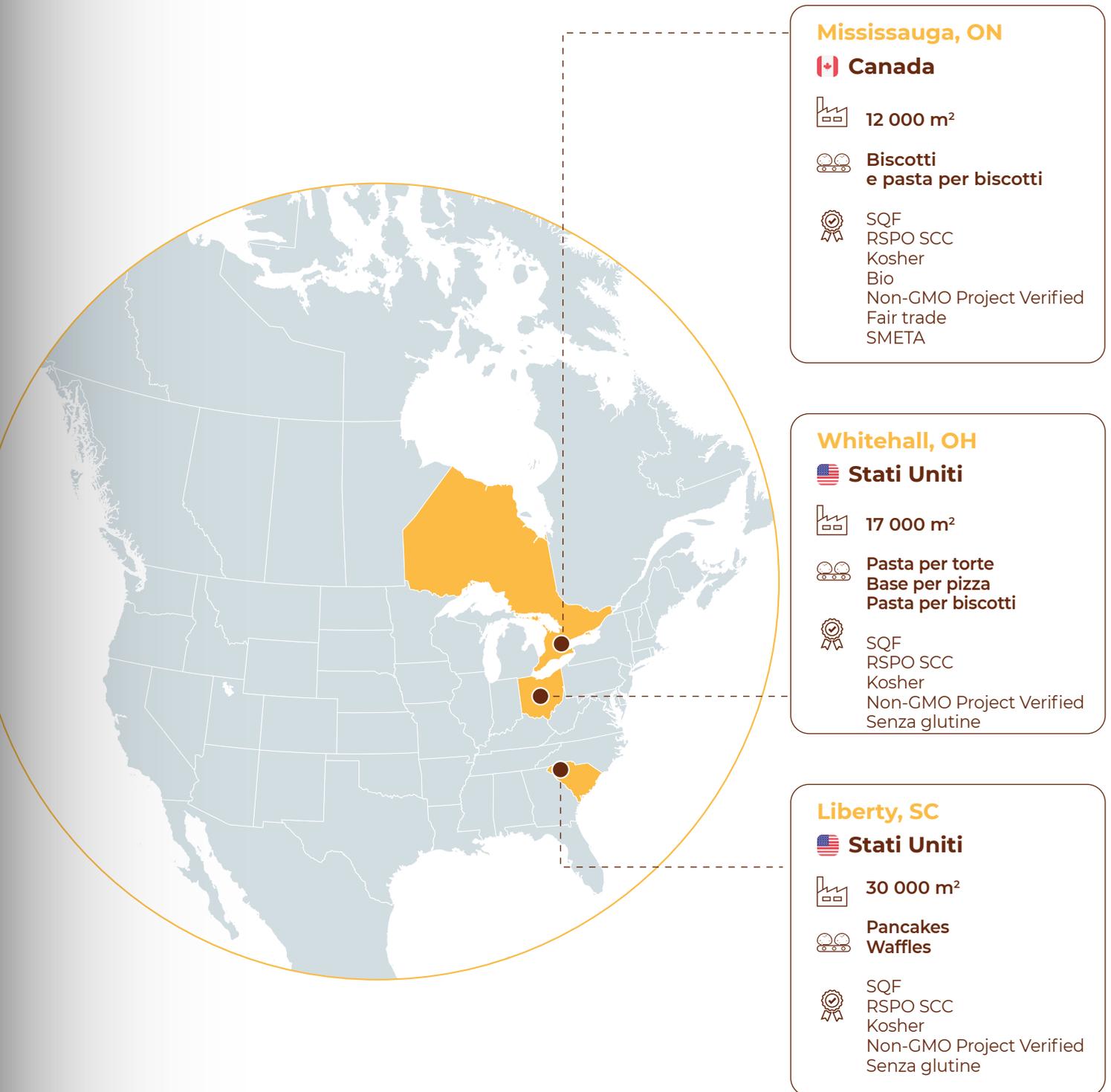




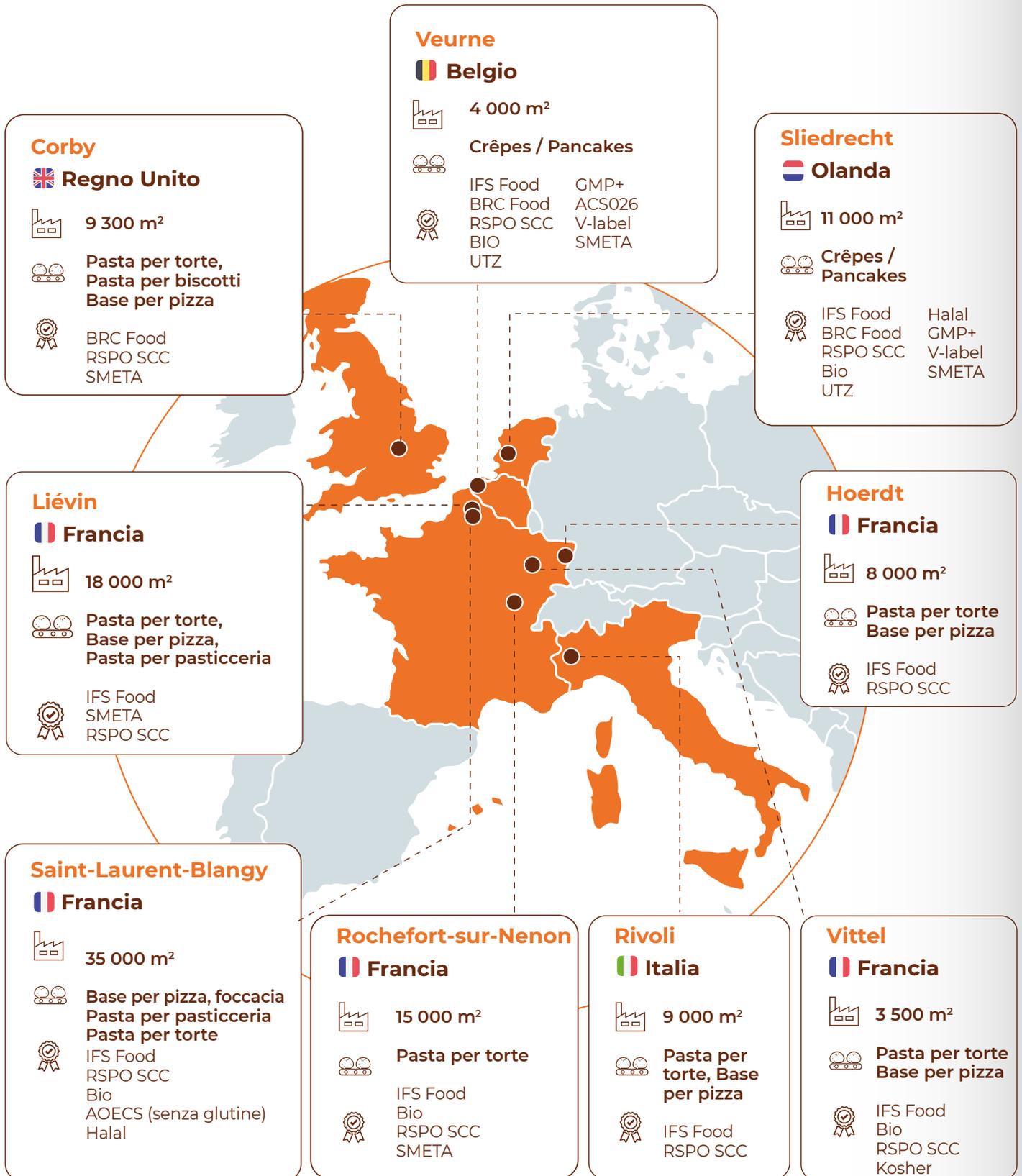
**I nostri
stabilimenti,
i nostri prodotti**

I nostri stabilimenti e le nostre certificazioni...

IN NORD AMERICA



IN EUROPA





I nostri prodotti

Le nostre categorie di prodotti hanno in comune la nostra esperienza di panificazione basata al tempo stesso sul dosaggio e sulla miscelazione di farina, grassi, acqua, zucchero e un po' di sale e sulla padronanza della riproduzione su scala industriale dei gesti del panettiere, come impastare, stendere, formare, cuocere.





Le paste refrigerate

- **Le paste per torte**

Sfoglia, brisé, frolla... La nostra ampia offerta di paste per torte propone una grande varietà di ricette: al burro, con grassi di origine vegetale, bio o senza glutine.

- **Basi per pizza e focacce**

Rotonde o rettangolari, sottili o spesse, da stendere o già stese, la nostra gamma di paste per pizza risponde a tutte le esigenze specifiche e agli usi locali.

- **Le paste per pasticceria**

Prodotti storici del gruppo, le nostre paste per pasticceria sono proposte in una tecnologia di packaging che garantisce la crescita ottimale del prodotto durante la cottura. Croissant, panini, pain au chocolat, un'intera gamma di paste da preparare e cuocere a casa.



Pancake e waffle

Farina, latte, uova... preparata a partire dai migliori ingredienti, la nostra gamma si compone di crêpes semplici o ripiene, pancakes "americani" o ancora mini pancakes e un'ampia scelta di ricette di waffles ideali per la colazione. Già cotti, è sufficiente riscaldarli nel tostapane o in padella.

Da poco Cérélia propone anche due pancakes "Feel good" con latte d'avena attraverso il suo marchio OaYeah! Con il 30% di emissioni di CO2 in meno, meno zuccheri e meno acidi grassi saturi in rapporto ai pancake tradizionali, fanno bene al pianeta e hanno un migliore profilo nutrizionale.





I biscotti

Proposti in impasti crudi pronti da cuocere o già cotti, i nostri biscotti sono declinati in una trentina di diversi sapori, in vari formati e dimensioni (confezioni singole, formati famiglia...).





**WE ARE CÉRÉLIA
AND WE CARE**

**La nostra
roadmap RSI**

La comunità Cérélia

- Dipendenti Cérélia
- Clienti
- Consumatori
- Azionisti e comunità finanziaria
- Fornitori (trasformazione materie prime/imballaggi, energia, servizi)
- Trasportatori, piattaforme logistiche

- Mezzi di comunicazione
- Associazioni/sindacato interprofessionale
- Comunità e territori (abitanti, settore associativo locale, collettività territoriali)
- Istituzioni (autorità pubbliche, organi legislativi)
- Agricoltori
- Cooperative, organismi di stoccaggio
- Organismi di certificazione

- Scuole
- ONG
- Residenti



La RSI in Cérélia,

una storia di oltre 20 anni, scandita da numerosi momenti salienti

1999 - 2009

1999

Lancio delle prime paste per torte biologiche.

2000

Istituzione della nostra filiera di frumento proveniente da agricoltura sostenibile.

2006

Lancio delle prime paste per torte senza grassi idrogenati.

2010 - 2019

2012

Lancio delle prime paste per torte con imballaggio monomateriale (OPP) senza atmosfera protettiva.



Alliance pour la Préservation des Forêts

2013

Lancio delle prime adesioni all'Alliance pour la Préservation des Forêts in quanto membro fondatore. Attenzione della collettività e di Cérélia, attraverso la sua carta, alla catena di approvvigionamento dell'olio di palma affinché sia trasparente, sostenibile e responsabile.



2016

Creazione dei Fondi di dotazione Earth and People. Due grandi ambiti di intervento: le filiere e il sostegno ai dipendenti nei loro progetti di interesse generale sostenuti da associazioni.

2020 - 2025



2018

Strutturazione della nostra roadmap e implementazione della governance attraverso un Comitato RSI. Nascita del programma **WE ARE CERELIA AND WE CARE.**

2020

Integrazione della RSI nel nostro modello di business; ampliamento del comitato RSI, che diventa multinazionale.



2021

La bussola RSI Cérélia diventa la nostra guida, sostenuta da diverse iniziative trasversali o locali.

Il team RSI

Dal 2020 Cérélia ha posto l'RSI al centro della strategia aziendale, percorso sostenuto anche dall'istituzione di un Comitato RSI. Autonomo ma in interazione costante con le istanze di governance Cérélia, questo comitato:

- Definisce la roadmap strategica RSI del gruppo Cérélia
- Anima e guida lo sviluppo a livello locale in ogni Business Unit
- Comunica riguardo agli impegni e ai risultati a livello interno ed esterno



Alexandre
Qualità/
Ambiente



Johan
Risorse
Umane



Fanny
Risorse
Umane



Samantha
Qualità



Damien
Packaging



Stéphane
Risorse
Umane



Tony
Salute,
sicurezza e
ambiente



Guillaume
Fondatore e
Co-CEO



Ségolène
RSI



Fanny
Comunicazione



Pierre
Acquisti



La RSI al centro della governance Cérélia



II CdA



Guillaume Réveilhac
Founder & Co-CEO



Walter Kluit
Co-CEO



Claude Le Bourg
Group COO



Grégoire Julien
Group CFO



Maxime Delhaye
Group Head of
Controlling & Treasury



Walter Kluit
Cérélia NDL & Overseas MD



Bernd Homann
Cérélia France MD

La bussola della RSI

**Stiamo costruendo un modello alimentare sostenibile
che risponde alle problematiche ambientali
e sociali del nostro tempo.**

RIDURRE

la nostra impronta
industriale

ASSICURARE

un approvvigionamento
responsabile



COINVOLGERE

i nostri dipendenti

SODDISFARE

le aspettative
dei consumatori



WE ARE CÉRÉLIA AND WE CARE

RIDURRE

la nostra impronta industriale

Ridurre le nostre emissioni di gas serra

Ottimizzare il consumo energetico

Prevenire gli sprechi alimentari



Ridurre

la nostra impronta industriale

Ridurre le nostre emissioni di gas serra

LA NOSTRA AZIONE PER IL CLIMA

Nel 2021, Cérélia ha lanciato il suo Piano per il clima, la cui prima grande fase consiste nella realizzazione del nostro bilancio del carbonio. Lo studio è stato inizialmente condotto sui nostri stabilimenti europei per l'anno 2019-2020.

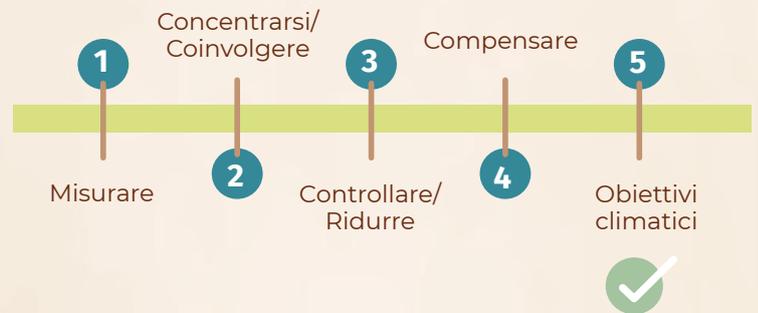
Sono stati misurati tre ambiti di emissioni di gas serra (GHG).

Gli Scope 1 e 2 riguardano le emissioni di GHG dei nostri stabilimenti (diretti o indiretti). Lo Scope 3 è costituito dalle emissioni di GHG indirette residue derivanti dalle attività aziendali ma che non sono legate all'energia acquistata.

A monte delle nostre attività

Nei nostri stabilimenti

A valle delle nostre attività

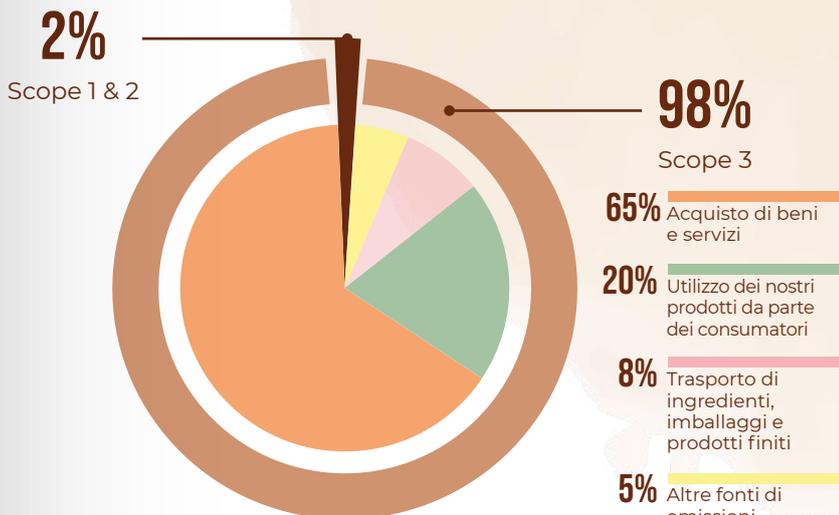


PARTE DI OGNI AMBITO NELLE EMISSIONI GHG DI CÉRÉLIA IN EUROPA. QUANTIS, ANNO 2019-2020



La protezione del nostro ambiente e del suo ecosistema fa parte dei nostri impegni societari. Ci sta a cuore intervenire su foreste vicine ai nostri stabilimenti industriali: ecco perché nel 2019 abbiamo avviato un programma di rimboscimento in collaborazione con Naudet Reboisement.

Dal 2019 sono 37.363 gli alberi che sono stati piantati in collaborazione con Naudet Reboisement nelle regioni francesi in cui abbiamo sedi.



Le emissioni di GHG legate allo Scope 3 rappresentano il 98% delle emissioni totali degli stabilimenti europei di produzione di Cérélia nel 2019-2020. Nello Scope 3 abbiamo identificato tre principali fonti di emissioni: l'acquisto di beni e servizi (gli ingredienti e imballaggi che entrano nella composizione dei nostri prodotti), l'utilizzo dei nostri prodotti da parte dei consumatori e il trasporto di ingredienti e imballaggi fino ai nostri stabilimenti nonché il trasporto dei nostri prodotti verso i clienti. Questo ci orienta nell'assegnazione di priorità ai progetti da svolgere per ridurre le nostre emissioni di GHG. Queste azioni sono integrate nella nostra roadmap RSI.



Ridurre

la nostra impronta industriale

Ridurre le nostre emissioni di gas serra



**LANCIO DEI *Feelgood* PANCAKES
A MARCHIO OAYEAH! A OTTOBRE 2022.**

« Siamo orgogliosi di annunciare che i primi pancake OaYeah! Oatdrink sono disponibili nei supermercati olandesi.

Il lancio di OaYeah! si inserisce perfettamente nel quadro delle ambizioni di Cérélia in materia di sostenibilità e di progressi che continuiamo a compiere per raggiungere i nostri obiettivi di sviluppo sostenibile.

Il nostro grande desiderio era commercializzare le crêpe e i pancake più saporiti e rispettosi dell'ambiente.

I prodotti OaYeah! emettono il 30% di CO2 in meno rispetto ai pancake classici a base di latte vaccino. Zucchero e acidi grassi sono ridotti ciascuno del 45%.

In altre parole, i nostri pancake al latte d'avena sono migliori per i consumatori e per il pianeta.



COME ABBIAMO INIZIATO QUESTO PERCORSO?

« Lasciate che vi riporti con la mente a due anni fa.

Desideravamo produrre pancake saporiti quanto quelli tradizionali ma più rispettosi del pianeta. È nata l'idea di pancake senza latte vaccino, che non mi ha mai abbandonato.

Non ritenevamo accettabile l'idea di pancake con latte d'avena che non provenisse da noi. Il nostro team ha quindi messo a punto una nostra bevanda all'avena. Grazie alla produzione interna, abbiamo ottenuto non soltanto un mix ottimale per pancake più saporiti, ma il processo di produzione è diventato ancora più sostenibile: nessun ingrediente inutile, nessun trasporto.

La nostra missione è stata coronata da un successo poiché quello che ha avuto inizio in maniera modesta nella nostra cucina di prova è diventato un marchio del tutto nuovo che consente un'alimentazione più sana per i nostri consumatori e più sostenibile per il pianeta.

Disponiamo ora degli strumenti per calcolare la nostra ACV (Analisi del Ciclo di Vita) e possiamo continuare a migliorare. I nostri sogni di sostenibilità sono diventati ancora più grandi e siamo impazienti di dare ulteriore impulso a questo movimento!

**Walter Kluit, Co-CEO,
Cérélia Group**





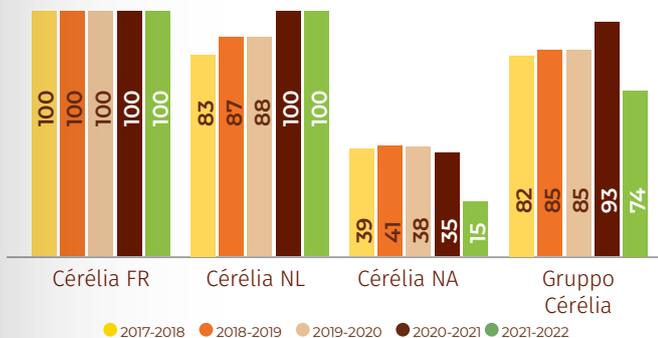
Ridurre

la nostra impronta industriale

Ottimizzare il consumo energetico

PER UN'ELETTRICITÀ SEMPRE PIÙ VERDE

Evoluzione della % di elettricità verde del Gruppo Cérélia



A livello di Gruppo, la % di elettricità verde utilizzata è in calo nel 2021-2022. Ciò è legato all'integrazione di un nuovo stabilimento di produzione negli Stati Uniti.

EFFICIENZA ENERGETICA: ESSENZIALE NEL CONTESTO ATTUALE

549,5
KWH/T

2021-2022, Gruppo Cérélia

488 KWH/T
OBIETTIVO
FY25

L'efficienza energetica corrisponde alla quantità di energia utilizzata per fabbricare 1 tonnellata di prodotti. I livelli di efficienza energetica nei nostri stabilimenti variano in funzione dei prodotti realizzati e delle tecnologie utilizzate. Uno stabilimento che produce waffle, crêpe o pancake consumerà più energia legata all'importante fase di cottura del prodotto.

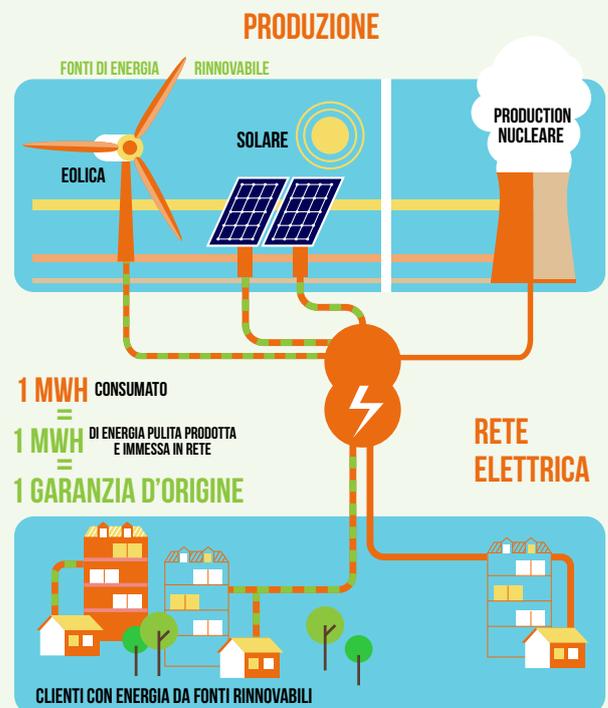
IL 100% DEGLI STABILIMENTI EUROPEI UTILIZZA ELETTRICITÀ VERDE

Cos'è l'elettricità "verde"?

Si tratta di un impegno responsabile e di una soluzione per il futuro. Si parla di energia pulita o "verde" per designare l'elettricità prodotta da fonti di energia rinnovabili, come quella idraulica, eolica, solare, geotermica, mareomotrice e del moto ondoso, o ancora l'energia da biomassa (legno, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas).

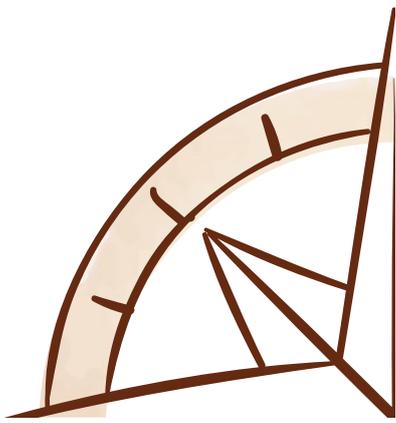
1 MWh consumato = 1 MWh di elettricità verde prodotta a partire da fonti di energia rinnovabile e immessa in rete = 1 garanzia di origine.

In tal modo, contribuiamo allo sviluppo di capacità di produzione di elettricità da fonti rinnovabili.



NEL 2021-2022 IL **76%**
DELL'ENERGIA UTILIZZATA DAI NOSTRI
STABILIMENTI È ELETTRICITÀ VERDE





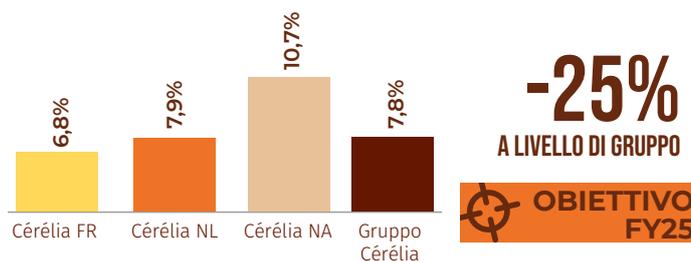
Ridurre

la nostra impronta industriale

Prevenire gli sprechi alimentari

CACCIA AGLI SPRECHI!

Controllare i nostri rifiuti significa prima di tutto misurarli e attuare misure concrete nei nostri laboratori di produzione per limitarli.



(Rifiuti alimentari generati dai nostri stabilimenti nel 2021-2022)



Sono stati registrati ottimi risultati presso lo stabilimento di Corby, che passa dal 10,9% nel 2020-2021 al 2,9% nel 2021-2022. Ciò è principalmente dovuto a una sensibilizzazione dei team e a un maggiore follow-up quotidiano delle prestazioni.



Questi indicatori sono calcolati su un nuovo perimetro che integra i nostri due nuovi stabilimenti nordamericani di Whitehall e Liberty. La fase di avvio delle nuove linee incide sulle prestazioni di questi due nuovi stabilimenti per quanto riguarda la produzione di rifiuti. I team lavorano giorno dopo giorno per controllare la padronanza dei processi e dei rifiuti prodotti.

NUOVI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE ECOENERGETICI

NEI NOSTRI STABILIMENTI SONO OPERATIVI NUOVI PROCESSI DI REFRIGERAZIONE, PERFORMANTI E SOSTENIBILI!

Cérélia fa della transizione energetica un punto fondamentale e opta per una strategia di sobrietà carbonica, fondata su un percorso di progresso. Sono nate le nostre due nuove installazioni ecoenergetiche di produzione del freddo e recupero del calore presso lo stabilimento di Rochefort-sur-Nenon e Saint Laurent Blangy, che ci garantiranno una riduzione dei nostri consumi energetici.

Questi progetti si inscrivono anche in un contesto di inasprimento dei vincoli normativi sui fluidi refrigeranti: "Da qualche anno, la regolamentazione europea F-Gas rimette in questione l'uso di numerosi fluidi frigorigeni ma tende anche verso installazioni verdi e più performanti per un migliore bilancio energetico". La crisi energetica che attraversiamo dimostra tutta l'utilità dell'attuazione di questo piano di sobrietà per una maggiore resilienza a fronte della disponibilità delle energie e alla fluttuazione dei relativi costi.



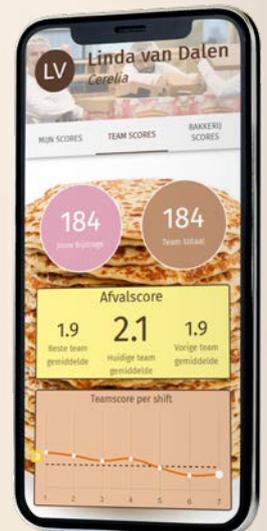
Mohamed M'Bitel
Direttore Sviluppo industriale,
Cérélia Group

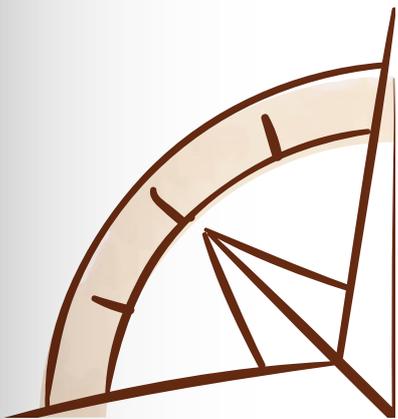
SENSIBILIZZAZIONE ATTRAVERSO LA GAMIFICATION

L'applicazione di gamification è stata sviluppata come pilota per sensibilizzare i collaboratori in merito alla riduzione dei rifiuti e per invitarli a impegnarsi in tal senso. Nel concreto, la percentuale di rifiuti permette di attribuire punti a livello di collaboratore, team e servizio. Così facendo, lavoriamo sulla riduzione dei rifiuti al contempo in modo divertente, competitivo e collaborativo. I punti conquistati vengono convertiti in buoni regalo".



Johan Kok
Direttore Risorse umane, Cérélia NL





Ridurre

la nostra impronta industriale

Prevenire gli sprechi alimentari

DARE SEMPRE DI PIÙ ALLE ASSOCIAZIONI BENEFICHE

 In Francia, da numerosi anni, monitoriamo gli sprechi lungo le nostre linee di produzione e facciamo il massimo per ridurre le quantità di prodotti finiti invenduti. Diamo valore anche al 100% dei nostri prodotti invenduti sia donandoli ad associazioni benefiche sia attraverso la valorizzazione in alimentazione animale o metanizzazione. Quest'anno le nostre donazioni alle associazioni benefiche sono state rinforzate in Francia grazie a un'organizzazione specifica, il coinvolgimento di team logistici e supply chain e un follow-up delle donazioni con i nostri partner.

« In materia di donazioni di prodotti finiti alle associazioni, il mio ruolo consiste principalmente nel coordinare le buone intenzioni! Dopo l'accordo dei nostri clienti ottenuto dal Servizio clienti per donare l'eccedenza di prodotti con il loro marchio, la logistica di Dole organizza delle raccolte periodiche con il Banco alimentare del Jura, Secours Populaire du Jura e la società Phenix, che ci accompagna nella gestione di una parte delle nostre donazioni e ci ha permesso di ampliare la nostra rete di associazioni.

Parallelamente, gli stabilimenti di produzione hanno preso l'abitudine di donare alcuni ingredienti prossimi alla scadenza ma ancora consumabili.

La nostra capacità di aumentare ogni anno la quantità di donazioni di prodotti è il risultato di uno straordinario lavoro di squadra tra gli stabilimenti di produzione, il servizio clienti e la supply chain. »



Hélène Paillard
Viceresponsabile Supply Chain a monte, Cérélia France



421
TONNELLATE

Per combattere gli sprechi alimentari, Cérélia France e Cérélia Netherlands hanno donato 421 tonnellate di prodotti alle associazioni benefiche nel periodo 2021-2022.

In Francia sono state donate 178 tonnellate supplementari di prodotti tra il 2020-2021 e il 2021-2022 grazie alla collaborazione con Phénix e alle nostre storiche partnership con il Banco Alimentare e Secours Populaire.

I nostri nuovi stabilimenti

IL PIÙ VICINO POSSIBILE AI NOSTRI CONSUMATORI!

Desideriamo che i nostri stabilimenti di produzione e distribuzione siano attori coinvolti nel proprio bacino di attività e che quindi siano il più vicino possibile ai nostri clienti, consumatori e partner. È in quest'ottica che sono stati recentemente costruiti tre stabilimenti di produzione:

- WhiteHall, Ohio, Stati Uniti
- Liberty, South Carolina, Stati Uniti
- Saint-Laurent-Blangy, Alta Francia

Liberty



WhiteHall



Saint-Laurent-Blangy



ASSICURARE

un approvvigionamento responsabile

Rafforzare le pratiche sostenibili ed etiche dei nostri fornitori
& Promuovere metodi di coltivazione
che rispettino il suolo, la biodiversità e le persone.

Sviluppare un sistema di packaging circolare





Assicurare

un approvvigionamento responsabile

Agire sulla filiera del frumento partecipando a iniziative collettive strutturate per promuovere pratiche agricole rispettose dei terreni e garantire l'equa retribuzione dei nostri agricoltori.

POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT

Nel giugno 2021 ci siamo uniti al movimento Pour une agriculture du vivant. Terzo di fiducia nell'ambito della transizione ecologica, dà vita a un percorso di collaborazione senza precedenti che coinvolge tutti gli attori della catena del valore al servizio della nascita di un nuovo modello agricolo e alimentare.

Questo percorso si rispecchia naturalmente nei nostri impegni RSI e nella nostra filosofia aziendale. Per Cérélia, si tratta nel concreto di:



RIFORNIRSI DI FARINA FRANCESE

a livello locale.
Lavorare con filiere corte al fine di ridurre il trasporto e gli intermediari.



LAVORARE COLLETTIVAMENTE

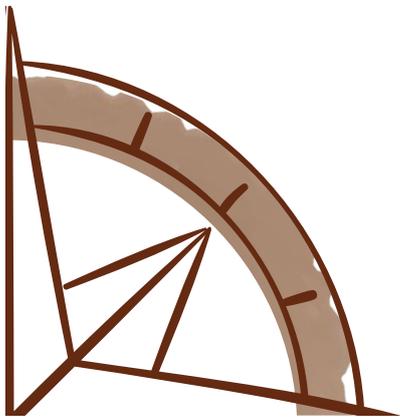
per accompagnare i nostri partner agricoli verso l'agroecologia e il miglioramento del loro indice di rigenerazione del suolo.



PROMUOVERE PRATICHE AGROECOLOGICHE

per agire a favore della rigenerazione dei terreni, la diversità delle specie coltivate e degli ecosistemi.





Assicurare

un approvvigionamento responsabile

Rafforzare le pratiche etiche e sostenibili dei nostri fornitori e promuovere pratiche agricole rispettose dei terreni, della biodiversità e delle persone

AGIAMO SULLA FILIERA DEL FRUMENTO



#1 GARANTIRE LA GIUSTA RETRIBUZIONE DEGLI AGRICOLTORI

#2 PRESERVARE L'OCCUPAZIONE LOCALE

#3 AGIRE PER L'AMBIENTE E IL BENESSERE ANIMALE

La giusta retribuzione degli agricoltori è una preoccupazione della nostra azienda e dei nostri consumatori. Cérélia, attraverso il suo marchio Croustipate, si impegna nel commercio equo francese Agri-Éthique. Questa certificazione ci consente di strutturare la creazione di questa filiera di frumento virtuosa valorizzando il lavoro e l'investimento di tutti i partner (agricoltori, organizzazioni di produttori, mugnai e aziende di lavorazione come Cérélia).

Croustipate è l'unico marchio del reparto delle paste per torte a proporre prodotti certificati Agri-Éthique France. Garantiscono un prezzo equo e remunerativo ai nostri agricoltori partner e sono realizzati con farina approvvigionata localmente (vicino al nostro stabilimento di produzione di Rochefort-sur-Nenon, nel Jura).

Croustipate, un marchio impegnato grazie alle sue paste per torte con burro fresco certificate "Agri-Éthique France" nel commercio equo francese



FARINA DI FRUMENTO EQUA E CERTIFICATA AGRI-ÉTHIQUE FRANCE, proveniente dalla nostra **FILIERA LOCALE** situata in un raggio di **80KM** dal nostro stabilimento di produzione.



Una ricetta **IMPASTATA IN FRANCIA** (nel Jura) con amore!

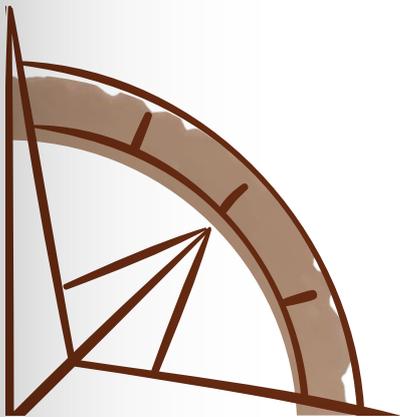


Una ricetta unica **CON BURRO FRESCO** e il 100% di ingredienti di origine naturale



UN'EQUA RETRIBUZIONE dei produttori agricoli partner impegnati nell'attuazione di **BUONE PRATICHE AGRICOLE**.





Assicurare un approvvigionamento responsabile



PER UN OLIO DI PALMA SOSTENIBILE

Dal 2014, Cérélia si impegna a utilizzare olio di palma sostenibile in base a questi 7 principi definiti nella Carta sull'olio di palma sostenibile Cérélia:

7 PRINCIPI CHIAVE



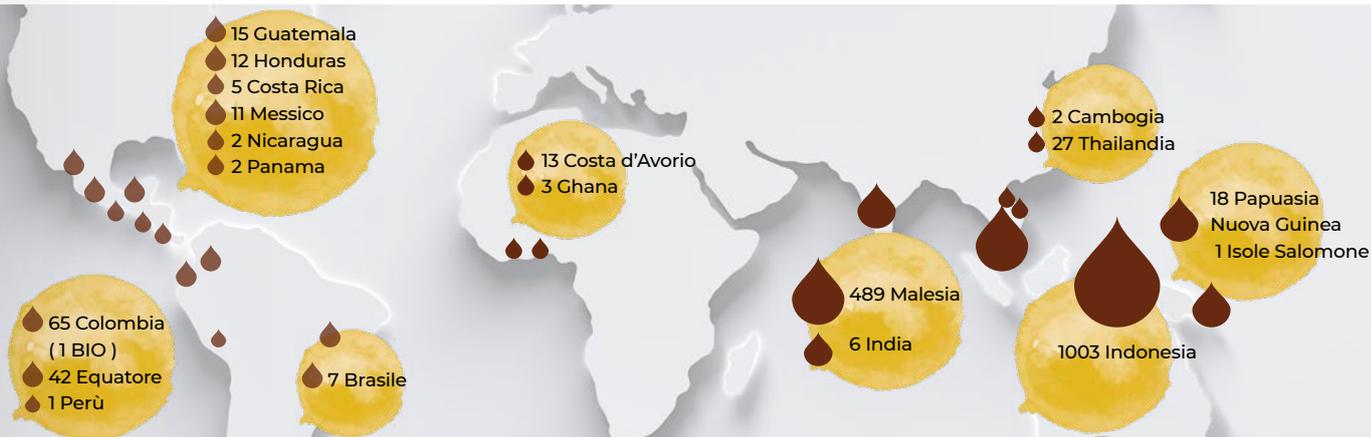
- 1** Un olio di origine nota
- 2** Un olio che non sia stato causa di deforestazione né di conversione di torbiere e zone ad alto valore di conservazione
- 3** Un olio che non è frutto della coltura su terreni debbiati
- 4** Un olio proveniente da coltivatori che osservano le pratiche di coltivazione più rispettose dell'ambiente
- 5** Un olio prodotto nel rispetto dei diritti delle popolazioni locali
- 6** Un olio prodotto nel rispetto dei diritti dell'uomo e di quelli dei lavoratori
- 7** Un olio frutto di una catena di approvvigionamento che include e affianca i produttori indipendenti

Dal 2015, effettuiamo un'indagine annuale sulla tracciabilità dell'olio di palma utilizzato nei nostri grassi vegetali per tracciare i vari attori della catena di approvvigionamento, fino al frantoio che produce l'olio di palma grezzo.

Ciò risponde al primo principio stabilito da Cérélia per definire l'olio di palma sostenibile: conoscere l'origine dell'olio di palma che si utilizza.

Nel 2021, il 95,7% dell'olio di palma acquistato dal Gruppo Cérélia è tracciato fino al frantoio. La mappa qui sotto riportata rappresenta la tracciabilità degli approvvigionamenti di olio di palma che entrano nella composizione dei grassi vegetali utilizzati nei nostri stabilimenti nel 2021.

Mappatura 2021 dei mulini per olio di palma





Assicurare un approvvigionamento responsabile

ALLIANCE POUR LA PRESERVATION DES FORETS

Cérélia è uno dei membri fondatori dell'Alliance pour la Préservation des Forêts (Alleanza per la conservazione delle foreste). Un collettivo di imprese impegnate verso materie prime sostenibili, tracciabili e più rispettose degli ecosistemi. Un'iniziativa unica in Francia.

L'obiettivo dell'Alliance è quello di contrastare le deforestazioni sostenendo politiche pubbliche ambiziose nonché progetti di ricerca e sul campo che saranno le soluzioni di domani per conciliare sviluppo economico e salvaguardia dell'ambiente. L'Alliance pour la Préservation des Forêts aiuta



Alliance pour
la Préservation
des Forêts

inoltre le aziende che ne fanno parte a trasformare le loro pratiche di acquisti a favore della sostenibilità. A tale titolo, Cérélia ha partecipato attivamente ai lavori del Gruppo di lavoro Acquisti responsabili dell'Alliance per la definizione di un parametro di riferimento per acquisti responsabili e la creazione di uno strumento di autovalutazione.

Per maggiori informazioni sul programma, consultare il sito <https://alliance-preservation-forets.org/>

ATTENTI AL BENESSERE ANIMALE

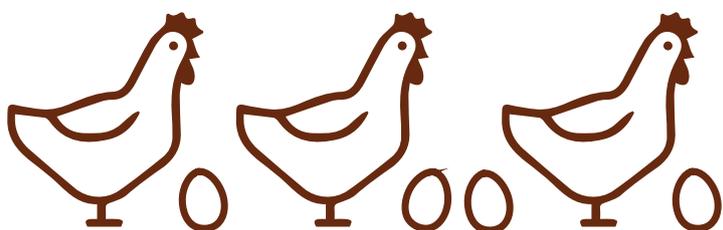
Nei nostri stabilimenti nei Paesi Bassi e in Belgio, specializzati nella produzione di crêpe e pancake, le nostre uova sono al 100% "cage-free" dal 1° gennaio 2022.

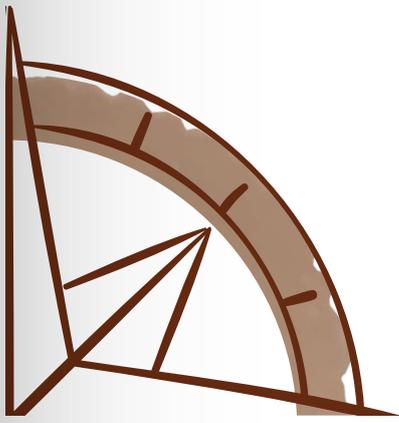
« *Alla fine del 2020 abbiamo deciso di non utilizzare più uova provenienti da galline allevate in gabbia in tutte le nostre ricette.*

Ciò è in linea con il nostro percorso di Responsabilità sociale, e più in particolare con l'attenzione che desideriamo rivolgere al benessere animale. Nel 2021 i nostri fornitori sono stati informati che, nelle nostre ricette, avremmo interrotto l'utilizzo, di uova provenienti da galline allevate in gabbia. Dal 1° gennaio 2022, questa decisione è stata pienamente attuata e non utilizziamo più uova provenienti da gabbie nelle nostre ricette di crêpe e pancake.



Anne Vonk
Buyer - Cérélia Netherlands

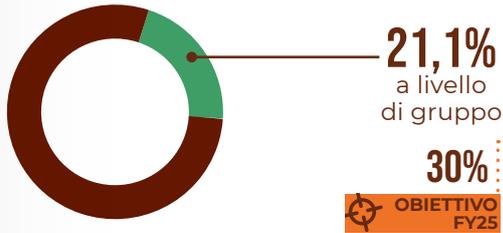




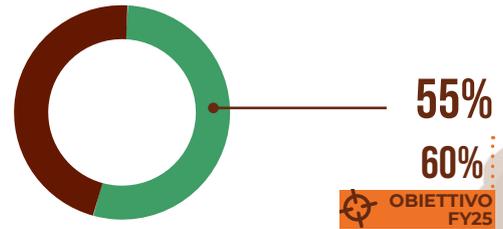
Assicurare un approvvigionamento responsabile

Gli indicatori per gli ingredienti

% di ingredienti chiave sostenibili 2021-2022 (volume acquistato):



% di ingredienti e imballaggi chiave acquistati localmente, 2021-2022



Nel 2022, abbiamo redatto la Carta Acquisti responsabili, che descrive le aspettative del Gruppo Cérélia per quanto riguarda l'approvvigionamento di ingredienti e imballaggi. Il suo scopo è orientare i nostri criteri di approvvigionamento a favore dello sviluppo sostenibile ed entrare a far parte di un percorso di progresso continuo.

La Carta sarà condivisa con i nostri fornitori di ingredienti e imballaggi per fare chiarezza sulle nostre esigenze e sui nostri impegni e migliorare l'impatto ambientale, sociale e societario legato ai nostri approvvigionamenti.

Per seguire l'attuazione di questa Carta, ci siamo posti degli obiettivi per quanto riguarda le principali materie prime, le cui prestazioni nel 2021-2022 sono riportate a seguire:

% di farina di frumento sostenibile: **10%** OBIETTIVO FY25



% di cacao sostenibile: **100%** OBIETTIVO FY25



% di uova "cage free": **100%** OBIETTIVO FY25



% di olio di palma certificato RSPO: **100%** OBIETTIVO FY25



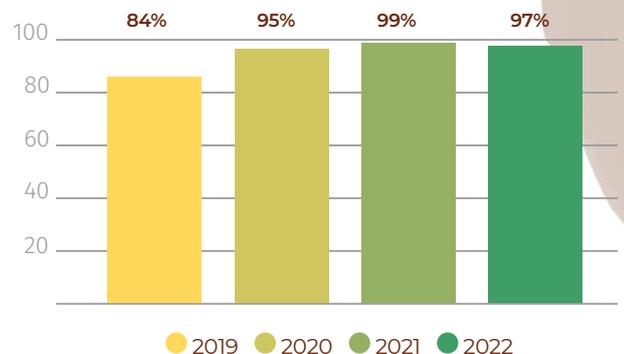
Nel 2022 abbiamo realizzato una cartografia dei nostri acquisti, stabilimento per stabilimento, per definire le nostre ambizioni in materia di approvvigionamento locale.

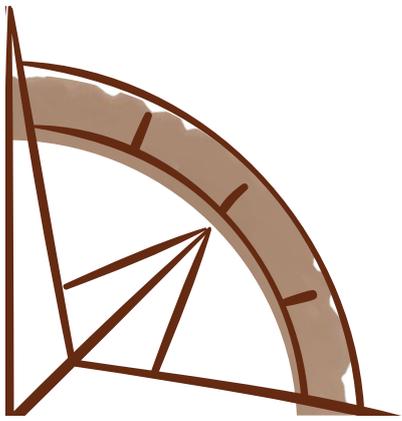
Ci siamo focalizzati sugli ingredienti e sugli imballaggi chiave che rappresentano la parte principale dei nostri acquisti in termini di volumi: farina di frumento, grassi, latticini, cacao, zucchero, uova, cartone ondulato, pellicole di plastica e carta da forno.

Il nostro obiettivo: Ridurre l'impatto del trasporto dei nostri ingredienti e imballaggi rivolgendoci a fornitori più vicini ai nostri stabilimenti di produzione pur mantenendo la qualità e il servizio.

Ci siamo posti l'obiettivo di effettuare nel 2025 almeno il 60% dei nostri acquisti chiave presso fornitori locali, ovvero fornitori situati a meno di 300 km dagli stabilimenti Cérélia europei o a meno di 500 km (310 miglia) dagli stabilimenti Cérélia in Nord America.

Evoluzione della % di olio di palma sostenibile, certificato RSPO (MB, SG, IP) acquistato dal Gruppo Cérélia





Assicurare un approvvigionamento responsabile

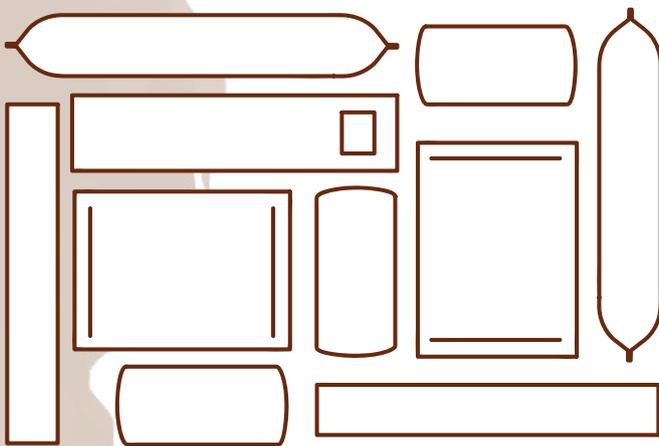
Sviluppare packaging circolari

Sviluppare packaging sostenibili considerando il loro fine vita è una sfida innovativa per gli imballaggi del futuro.

INNOVARE CON (RE)SET

Nel luglio 2019 abbiamo sottoscritto il nostro impegno in un programma di open innovation proposto da (RE)SET sulla tematica "Plastic Free Packaging". Questo consorzio di open innovation riunisce due distributori francesi e diversi industriali. L'obiettivo è collaborare all'ideazione di imballaggi riciclabili o senza plastica, ma anche allo sviluppo di imballaggi riutilizzabili entro il 2025.

(RE)SET



VERSO IMBALLAGGI PLASTICI SOSTENIBILI

Gli imballaggi in plastica rappresentano il 14% dei volumi di imballaggi acquistati dal Gruppo Cérélia nel 2021-2022, il che equivale a 4.320 tonnellate. Utilizziamo diverse tipologie di imballaggi plastici, rigidi o morbidi, e quindi diverse resine.

Per proporre una parte sempre più importante di imballaggi sostenibili e per poter riciclare al massimo tali imballaggi in plastica, ci impegniamo a proporre il più possibile imballaggi monomateriale e/o che integrino plastica riciclata.

IMBALLAGGI RESPONSABILI IN CARTONE E CARTA

L'82% degli imballaggi utilizzati a livello del Gruppo Cérélia proviene dalla filiera del legno, ovvero gli imballaggi di carta o di cartone.

Nel 2021- 2022 ciò equivale a poco più di 25.000 tonnellate di imballaggi in carta e cartone (carta da forno, scatole fustellate, cartoni, custodie).

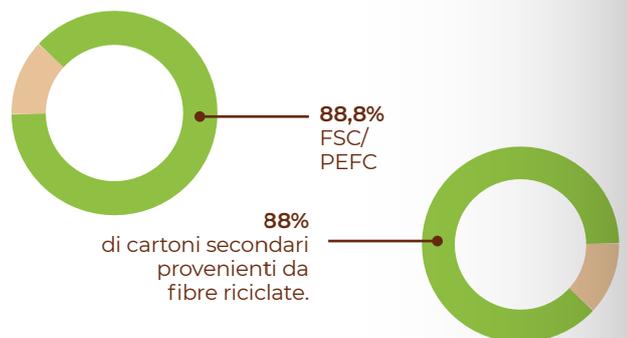
L'88,8% di questi imballaggi dispone di certificazione FSC o PEFC.

E l'88% dei cartoni secondari (cartoni di raggruppamento per l'imballaggio) è prodotto a partire da fibre riciclate.

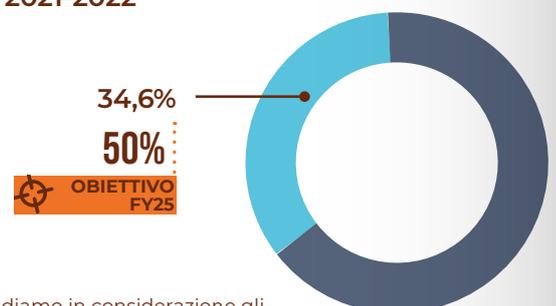
Il nostro obiettivo è il raggiungimento nel 2025 del:

- 100% di imballaggi in carta e cartone provenienti da foreste gestite in modo sostenibile,
- 100% di cartoni secondari provenienti da fibre riciclate al fine di ridurre l'utilizzo di fibre vergini e pertanto delle risorse forestali.

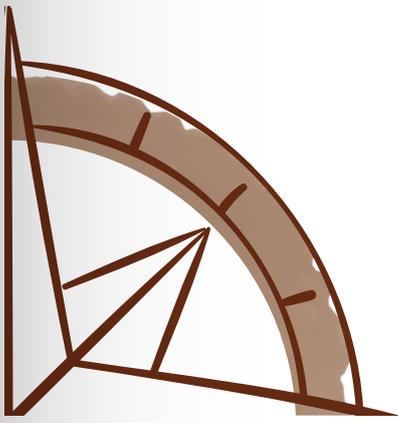
Imballaggi in carta/cartone 2021-2022



Imballaggi plastici progettati per essere riciclabili* e/o contenenti plastica riciclata nel 2021-2022



*prendiamo in considerazione gli imballaggi monomateriale



Assicurare

un approvvigionamento responsabile

Gli indicatori per gli imballaggi



100% **OBIETTIVO FY25**

100% **OBIETTIVO FY25**

50% **OBIETTIVO FY25**

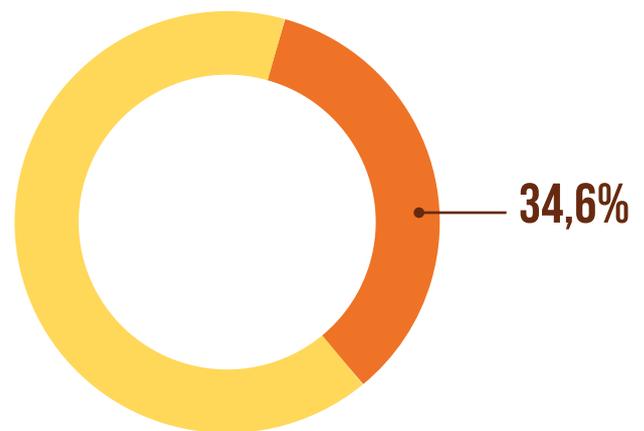
*prendiamo in considerazione gli imballaggi plastici in monomateriale.

Evoluzione della % di imballaggi in carta e cartone certificati FSC/PEFC



Si sottolinea che nel periodo 2021-2022 il perimetro di reporting si evolve con l'integrazione degli stabilimenti di Liberty e Whitehall di Cérélia North America, il che spiega il calo delle prestazioni rispetto agli anni precedenti.

% di imballaggi plastici riciclati e/o riciclabili - Gruppo Cérélia 2021-2022:



La percentuale riguarda gli imballaggi progettati per essere riciclabili e quelli prodotti a partire da plastica riciclata (ad es. rPET negli imballaggi in plastica rigida).



COINVOLGERE

i nostri dipendenti

Incoraggiare una mentalità orientata
alla nostra missione

Programmi di formazione dedicati





Coinvolgere i nostri collaboratori

Incoraggiare una mentalità
orientata alla nostra missione

LA NOSTRA PROMESSA COME DATORE DI LAVORO

« In Cérélia amiamo portare la gioia in cucina e nella vita! Imprenditori, creativi, amanti della bontà e della Terra, produciamo in Europa e in Nord America un'intera gamma di prodotti da forno, degustati in oltre 50 Paesi.

Il più vicino possibile a tutti, radicata a livello locale, la nostra azienda favorisce l'iniziativa e l'autonomia. Tutti ricevono la propria opportunità, tutti si impegnano con passione. Ognuna delle nostre professioni partecipa a una stessa dinamica, si impegna a tramandare e a favorire l'incontro di know-

how e talenti tra le nostre diverse entità. Da noi avrete i mezzi per crescere e raggiungere il successo. Cérélia, la nostra straordinaria azienda che si sviluppa al ritmo di una crescita sostenibile, che si assume le proprie responsabilità per un mondo migliore, un mondo aperto, un mondo in cui ognuno ha un suo posto.

Benvenuti a bordo!

L'AZIONARIATO DEI DIPENDENTI AL CENTRO DELLA NOSTRA STRATEGIA AZIENDALE

« Il nostro programma "Cérélia, Tutti azionisti" è un'opportunità unica grazie alla quale ciascun dipendente può diventare, in un certo senso, co-proprietario dell'azienda, ed è la risposta allo straordinario impegno dimostrato da tutti in questi anni.

Guillaume Réveilhac
Presidente e Co-CEO
Cérélia Group

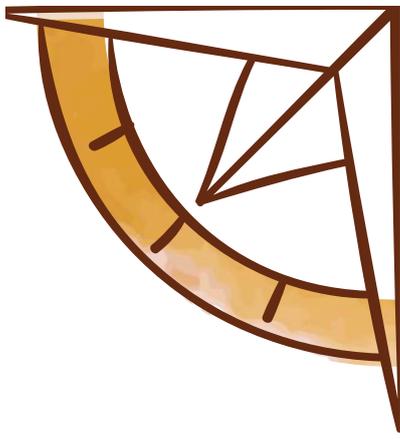
Cérélia

ALL SHAREHOLDERS!

L'84%



dei dipendenti idonei
è azionista



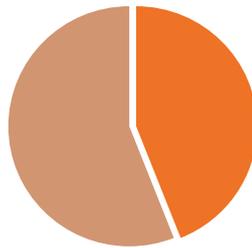
Coinvolgere i nostri collaboratori

LA PARITÀ TRA UOMO E DONNA

Ripartizione donne/uomini dei nostri dipendenti a tempo indeterminato nel 2021:

56% 

di uomini occupati
all'interno del Gruppo



 **44%**

di donne occupate
all'interno del Gruppo

di cui
IL 31%

ricopre
un ruolo di responsabile



Questo indicatore prende in considerazione le donne che occupano un posto di responsabilità a vari livelli dell'azienda. Le funzioni dirigenziali includono i coordinatori, i direttori, i manager, i supervisori e i team leader...

TRA IL 40 E IL 60%



LA SICUREZZA SUL LAVORO RIGUARDA TUTTI!

Grazie ai suoi piani di formazione e alla sensibilizzazione sul tema, Cérélia migliora significativamente i suoi tassi di frequenza e gravità relativi agli incidenti sul lavoro.

«Abbiamo chiuso l'anno fiscale 2022 con un tasso di frequenza in calo di 6 punti rispetto all'anno precedente e leggermente al di sotto delle statistiche nazionali per il nostro Comitato Tecnico Nazionale (tasso di frequenza di Cérélia del 33,8 a fronte di statistiche nazionali del 35,5). Il tasso di gravità Cérélia con un valore di 1,2 continua a scendere (da confrontare con il 2,3 delle statistiche nazionali). Ciò significa che abbiamo ancora troppi incidenti ma questi ultimi generano interruzioni del lavoro sempre più brevi.

Nel corso dell'anno fiscale 2022 abbiamo avviato azioni volte a coinvolgere il personale e la dirigenza in un percorso di prevenzione (sfide per la sicurezza, giornate dedicate alla sicurezza e alla salute sul lavoro, svolgimento di visite comportamentali di sicurezza (VCS) etc.), azioni con un impatto positivo che sono state ripetute nel 2022-2023».

Pierre Fouchard,
Addetto alla
sicurezza,
Cérélia France



Tasso di frequenza per entità Cérélia



Tasso di gravità per entità Cérélia



● 2019 ● 2020 ● 2021



Coinvolgere i nostri collaboratori

Programmi di formazione dedicati



LA SCUOLA DI PANIFICAZIONE CÉRÉLIA

Per noi è importante sviluppare i talenti dei nostri collaboratori e tramandare il nostro know-how: per questo, abbiamo creato la Scuola di panificazione Cérélia. I nostri dipendenti possono pertanto usufruire di diversi moduli di formazione, al termine dei quali, in alcuni casi, si ottiene una certificazione.



85%

95%



OBIETTIVO FY25

di dipendenti a tempo indeterminato
con formazione presso la scuola di
panificazione Cérélia nel 2021/2022



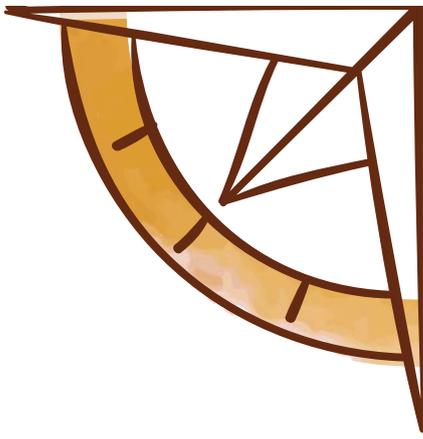
«La Scuola di panificazione è stata creata per essere certi di tramandare know-how propri di Cérélia inerenti non solo alla cultura dei nostri prodotti ma anche alle nostre professioni, all'igiene, alla qualità e alla sicurezza, all'RSI, al management... Interessati alla crescita dei nostri collaboratori, siamo orgogliosi di proporre attraverso la Scuola di panificazione formazioni che sviluppano le prospettive professionali dei nostri dipendenti (attraverso moduli che consentono di ottenere certificazioni o diplomi) e che accompagnano i nostri talenti nello sviluppo delle loro competenze.

Per il prossimo anno, la Scuola di panificazione B.U. Francia si propone di:

- Continuare a erogare i nostri moduli di formazione "cult" della Scuola di panificazione ("Mani in pasta", "Farina", "Formazione sul management Cérélia", lancio di una nuova sessione del Certificato di attitudine professionale Panificazione nel 2022...)
- Proporre nuovi moduli: la Scuola di panificazione B.U. France passerà nel 2023 da un catalogo di 7 a uno a 12 moduli «

Manon Kozlowski
Talent manager, Cérélia France





Coinvolgere i nostri collaboratori

Programmi di formazione dedicati



LA SCUOLA DI PANIFICAZIONE CÉRÉLIA



«Dopo aver seguito la formazione Training Within Industry, quest'anno ho cominciato a lavorare come formatrice. Trovo interessante questo nuovo ruolo poiché i nuovi operatori e imballatori possono essere formati in base allo stesso metodo con fasi dettagliate.»

Laura Lecat
Formatrice Training Within Industry
– Scuola di panificazione, Veurne

«Sono formatrice TWI da diversi anni e lo adoro. Il mio ruolo di TWI mi consente di ampliare le mie conoscenze sulle macchine. Sono coinvolta in nuovi metodi di lavoro e posso quindi trasmettere le mie conoscenze ai miei colleghi. Il vantaggio della formazione in base al metodo TWI è che ogni dipendente comprende meglio ciò che ci si aspetta da lei o lui.»

Wiebe Coopman
Formatrice Training Within Industry
– Scuola di panificazione - Veurne





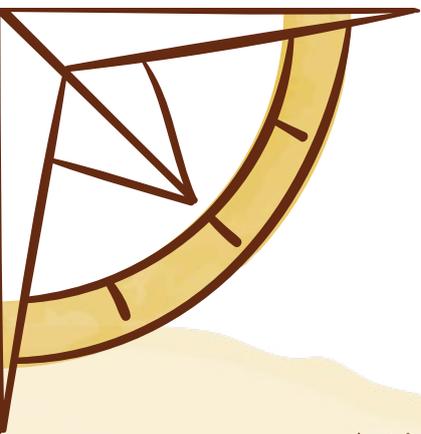
SODDISFARE

le aspettative
dei consumatori

Migliorare continuamente le nostre ricette

Adattare le nostre gamme di prodotti
allo stile di vita dei consumatori





Soddisfare

le aspettative dei consumatori

Migliorare continuamente le nostre ricette

MENO ZUCCHERO, MENO SALE E MENO GRASSI!

Cérélia ha implementato un piano di miglioramento continuo delle sue ricette incentrato in particolar modo sulla riduzione della percentuale di zucchero, sale e grassi.

21,1% Utilizzo di sale, zucchero e grassi nei nostri volumi prodotti 2021/2022

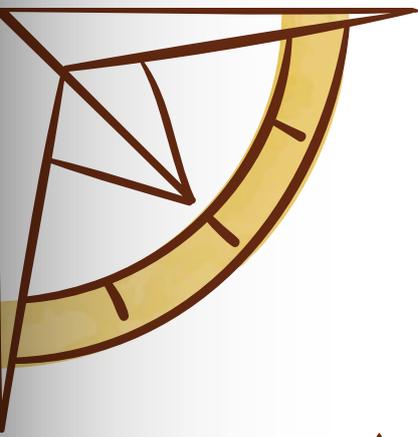
CÉRÉLIA SI IMPEGNA A RIDURRE L'UTILIZZO DI QUESTI TRE INGREDIENTI DELL'1% ALL'ANNO.

18%



OBIETTIVO FY25





Soddisfare le aspettative dei consumatori

Adattare le nostre gamme di prodotti allo stile di vita dei consumatori

 **UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI, IN LINEA CON LE NOSTRE RADICI LOCALI E IN GRADO DI SODDISFARE TUTTE LE PREFERENZE DEI NOSTRI CONSUMATORI.**

IL 26,6%

dei nostri volumi di vendita
è composto da prodotti
lifestyle nel 2021/2022

- Bio
- Vegan 
- Senza glutine 
- Halal 
- Kosher 
- Basso contenuto di carboidrati
- Ricchezza di fibre
- Ricchezza di proteine

 **LA TRANSIZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO UNA GAMMA SEMPRE PIÙ VEGETALE**

La migrazione del consumo verso prodotti di origine vegetale è senza ritorno e la nostra ambizione è continuare a promuovere lo sviluppo di prodotti di origine vegetale, senza scendere a compromessi in termini di qualità e gusto.

L'84,5%

 dei nostri volumi di ingredienti acquistati è di origine vegetale nel 2021/2022

85%

 **OBIETTIVO FY25**

 **GUSTO E NUTRIZIONE, LA PROMESSA DELLE PRIME PASTE "VEGGIE" SUL MERCATO LANCIATI DA CÉRÉLIA**

Sviluppate nei laboratori di Cérélia France, le paste per torte e pizza "Veggie" composte dal 30% di farina di legumi (lenticchie) e purea di carote e peperoni sono una vera e propria innovazione nutrizionale nella nostra categoria di prodotti. Questa nuova ricetta si rivolge sia ai regimi vegetariani alla ricerca di prodotti ricchi di proteine vegetali ma anche ai consumatori che desiderano prodotti sani, equilibrati, con calorie ridotte. Senza rinunciare al gusto e al piacere, queste nuove ricette sono le prime del reparto a raggiungere un Nutriscore A.

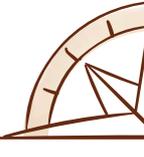


Cérélia contribuisce agli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

Gli obiettivi di sviluppo sostenibile ci indicano il percorso da seguire per un futuro migliore e sostenibile per tutti. Sono la risposta alle sfide mondiali che ci troviamo ad affrontare, in particolare per quanto riguarda la povertà, le disuguaglianze, il clima, il degrado ambientale, la prosperità, la pace e la giustizia. Gli obiettivi sono interconnessi e, per non lasciare indietro nessuno, è importante raggiungere ciascuno di essi, e ognuno dei loro target, entro il 2030.

La nostra roadmap RSI e i progetti su cui si basa contribuiscono a 11 dei 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile, qui ripartiti in funzione dei quadranti della bussola.



OSS n.	Definizione di OSS	Ridurre la nostra impronta industriale	Assicurare un approvvigionamento responsabile	Coinvolgere i nostri dipendenti	Soddisfare le aspettative dei consumatori
	Eliminare la fame, garantire la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile.				
	Assicurare a tutti accesso a un'istruzione di qualità, su una base di parità, e promuovere le possibilità di formazione continua.				
	Ottenere l'uguaglianza tra i sessi ed emancipare tutte le donne e le ragazze.				
	Garantire a tutti l'accesso a servizi energetici affidabili, sostenibili e moderni, ad un costo accessibile.				
	Promuovere una crescita economica sostenuta, condivisa e sostenibile, la piena occupazione produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.				
	Creare un'infrastruttura resiliente, promuovere un'industrializzazione sostenibile a vantaggio di tutti e incoraggiare l'innovazione.				
	Ridurre le disparità all'interno dei Paesi e da un Paese all'altro.				
	Definire modalità di consumo e produzione sostenibili.				
	Adottare urgentemente misure per contrastare i cambiamenti climatici e le relative ripercussioni.				
	Preservare e ripristinare gli ecosistemi terrestri, prestando attenzione a sfruttarli in modo sostenibile, gestire responsabilmente le foreste, lottare contro la desertificazione, arrestare e invertire il processo di degradazione del suolo e mettere fine all'impoverimento della biodiversità.				
	Promuovere società pacifiche e inclusive per favorire lo sviluppo sostenibile, garantire a tutti accesso alla giustizia e implementare, a tutti i livelli, istituzioni efficaci, responsabili e aperte a tutti.				

Il punto sugli indicatori WE ARE CERELIA AND WE CARE 2021-2022



Ridurre la nostra impronta industriale	Unità	Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022	Risultati Cérélia FR 2021-2022	Risultati Cérélia NL 2021-2022	Risultati Cérélia NA 2021-2022	Obiettivo Gruppo Cérélia 2025
Efficienza energetica	KWh/T	549	209	1045	967	488
Elettricità "verde"	%	74,4	100,0	100,0	15,2	100
Rifiuti alimentari generati	%	7,8	6,8	7,9	10,7	5,8

Assicurare un approvvigionamento responsabile	Unità	Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022	Risultati Cérélia FR 2021-2022	Risultati Cérélia NL 2021-2022	Risultati Cérélia NA 2021-2022	Obiettivo Gruppo Cérélia 2025
Approvvigionamenti strategici acquistati localmente (<300 km in Europa, < 500 km in Nord America)	%	55,2	36,1	88,2	69,6	60,0
Ingredienti chiave sostenibili	%	21,1	18,5	31,8	15,5	30,0
Farina di frumento sostenibile (commercio equo, agricoltura biologica, agricoltura rigeneratrice/agroecologia)	%	3,6	4,8	0,4	1,3	7,0
Uova ottenute da galline allevate a terra	%	78,2	N/A	88,7	36,3	100,0
Cacao sostenibile (UTZ/Rainforest Alliance, Fair trade o iniziative private equivalenti)	%	8,9	100,0	100,0	1,2	100,0
Olio di palma certificato RSPO (Mass Balance, Ségrégué o a Identità preservata)	%	96,9	100,0	100,0	78,4	100,0
Imballaggi in cartone e carta provenienti da foreste gestite in modo sostenibile (certificate FSC o PEFC)	%	88,8	100,0	97,2	43,8	100,0
Cartoni secondari provenienti da fibre riciclate	%	88,0	100,0	93,1	57,7	100,0
Imballaggi plastici progettati per essere riciclabili* e/o contenenti plastica riciclata *prendiamo in considerazione gli imballaggi monomateriale	%	34,6	40,1	18,2	59,0	50,0

Soddisfare le aspettative dei consumatori	Unità	Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022	Risultati Cérélia FR 2021-2022	Risultati Cérélia NL 2021-2022	Risultati Cérélia NA 2021-2022	Obiettivo Gruppo Cérélia 2025
Ingredienti di origine vegetale (base volumi acquistati)	%	84,5	93,7	72,6	75,1	85
Prodotti "lifestyle" venduti	%	26,6	18,7	3,6	80,1	nessun obiettivo - miglioramento continuo
Utilizzo di sale, zucchero, grassi nei nostri volumi di prodotti	%	21,1	15,4	23,9	35,1	18

Coinvolgere i nostri dipendenti	Unità	Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022	Risultati Cérélia FR 2021-2022	Risultati Cérélia NL 2021-2022	Risultati Cérélia NA 2021-2022	Obiettivo Gruppo Cérélia 2025
Ripartizione donne-uomini dei nostri dipendenti a tempo indeterminato	% di donne	44	40	38	52	40-60
Donne in ruoli di responsabilità	%	31	35	13	41	40-60
Dipendenti a tempo indeterminato formati presso la Scuola di panificazione Cérélia	%	85	64	100	97	95
Tasso di frequenza:		20,49	32,14	7,63	15,55	36,9
Tasso di gravità		0,50	0,92	0,05	0,32	2,3

La nostra ispirazione per i prossimi decenni...

Restare, nel corso delle generazioni, un'azienda imprenditoriale, appassionata e attenta che continua a crescere in modo sostenibile.



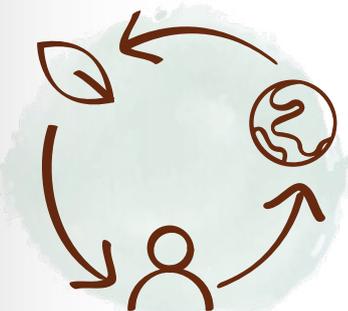
BE AT THE FOREFRONT

Essere il partner internazionale di prima scelta, esperto nella produzione di ogni pasta.



PROMOTE HOME BAKING

Creare momenti di convivialità in cucina, in famiglia e tra amici, per i nostri consumatori.



SET THE EXAMPLE

Costruire un modello alimentare sostenibile, all'altezza delle sfide ambientali e sociali della nostra epoca.



WE ARE CÉRÉLIA AND WE CARE

Le ultime notizie su Cérélia sono disponibili
sulle nostre pagine locali di LinkedIn.



Cérélia France



Cérélia
Netherlands BV



Cérélia
North America

— **Cérélia** —

Founded on trust, inspired by food

Cérélia Group
56 rue Lafitte
75009 Paris
T: +33 (0) 3 21 72 75 75
www.cerelia.com