WE CARE

RAPPORTO SULLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

2022/2023

Cérélia

Founded on trust, inspired by food

SINTESI

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

01

We are Cérélia .02

.04 Le cifre chiave
.05 Il nostro modello si basa su tre grandi pilastri
.05 I nostri valori ci uniscono e ci rappresentano
.10 Un modello economico e umano sostenibile
.11 La nostra catena del valore in cifre

02

I nostri stabilimenti, i nostri prodotti .16

.18 I nostri stabilimenti e le nostre certificazioni
.20 I nostri prodotti

03

We are Cérélia and We care .24

.26 La comunità Cérélia
.28 Una storia di oltre 20 anni
.30 L'RSI al centro della governance Cérélia
.32 La bussola RSI
.34 Ridurre la nostra impronta industriale
.44 Garantire un approvvigionamento responsabile
.54 Coinvolgere i nostri collaboratori
.58 Soddisfare le aspettative dei consumatori

04

Le nostre prospettive .60

.62 Cérélia contribuisce agli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite
.64 La nostra ispirazione per i prossimi decenni
.65 Il punto sugli indicatori

01 WE ARE CÉRÉLIA

Siamo esperti panettieri, imprenditori creativi vicini ai nostri clienti. Semplifichiamo la vita di ogni persona, preparando le basi per pasti sani e momenti gourmet.

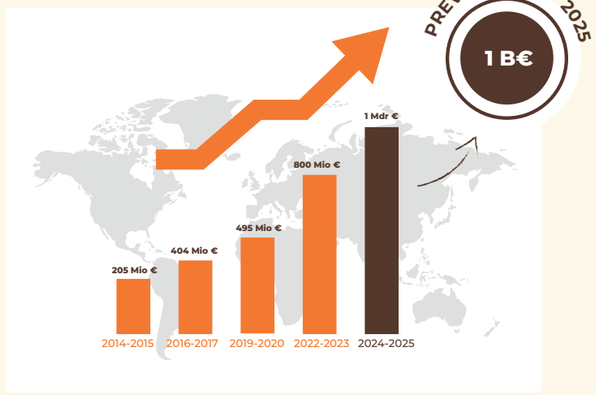
Buono, molto buono
Da 50 anni produciamo un'intera gamma di prodotti unici e gustosi: paste per torte e per pizza, pancake, waffle e biscotti.

Mangiare meglio significa vivere meglio
I nostri prodotti rispondono alle nostre esigenze: non esiste un buon impasto senza una filiera sana e controllata e dei partner affidabili. È tutta una questione di equilibrio.

Il più vicino possibile...
I nostri stabilimenti di produzione e distribuzione sono il più vicino possibile ai nostri clienti e consumatori. Siamo protagonisti della nostra comunità, in ascolto e pronti ad agire.

Lo spirito vincente
Uno spirito unico, una forza unica: siamo spinti in ogni direzione dallo stesso desiderio, dallo stesso obiettivo. Spazio all'iniziativa e al movimento!

LE CIFRE CHIAVE



Crescita annuale del fatturato

x 4 IN 10 ANNI

**FY: Fiscal Year. Anno fiscale Cérélia: Dal 1 luglio al 30 giugno di ogni anno.*

1.983 dipendenti
IN EUROPA, NORD AMERICA E ASIA

12 STABILIMENTI DI PRODUZIONE
all'avanguardia

500 PARTNER NEL MONDO

PIÙ DI 350 CLIENTI

IN 50 PAESI
Retail, Food service e Industrial partner

IL NOSTRO MODELLO SI BASA SU TRE GRANDI PILASTRI

PILASTRO 1 — LA CULTURA DEL **L'ECCELLENZA OPERATIVA**

PILASTRO 2 — IL SENSO DELL' **INNOVAZIONE**

PILASTRO 3 — **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

CÉRÉLIA INSIEME

Costruiamo insieme il successo

- Apertura mentale
- Fiducia e rispetto
- Responsabilità

IMPEGNO

Energia positiva in tutto ciò che facciamo

- Atteggiamento positivo
- Concentrarsi sugli obiettivi con passione

MODELLO DI BUSINESS E CREAZIONE DI VALORE CÉRÉLIA

WE ARE CÉRÉLIA & WE CARE!

Approvvigionamento

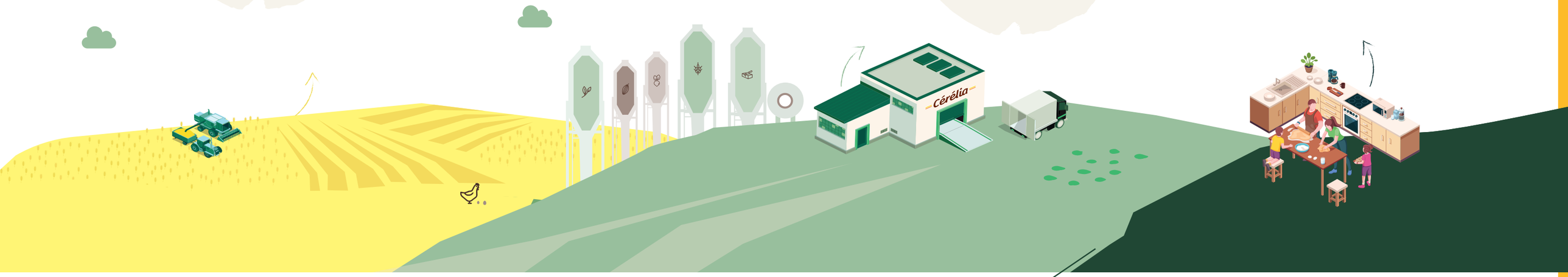
DALL' APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME ATTRAVERSO LE NOSTRE 7 PRINCIPALI FILIERE

Trasformazione

PASSANDO PER I NOSTRI 12 STABILIMENTI IN EUROPA E NORD AMERICA

Consumo

FINO ALLA CUCINA DEI NOSTRI CONSUMATORI



RISORSE

CAPITALE UMANO E SOCIALE

- **1.983** collaboratori
- **55%** uomini / **45%** donne
  di cui 34,8% donne manager
- Scuole di panificazione Cérélia

CAPITALE FINANZIARIO E INDUSTRIALE

- Investimenti: **250 milioni di euro** in conto capitale negli ultimi 4 anni
- Ripartizione del capitale: **30%** dipendenti e Friends & Family, **70%** Ardian
- **12 siti** industriali, parco industriale complessivo pari a **162.000 m²**
- **65 linee** di produzione distribuite in 12 stabilimenti nel mondo
- **6** marchi propri locali

AMBIENTALE

- **142,7 GWh** di consumi energetici (elettricità + gas + carburante)
- **223.000 tonnellate** di ingredienti chiave
- **24.645 tonnellate** di imballaggi in carta e cartone (confezioni escluse)

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

QUALITÀ SUPERIORE

ECCELLENZA OPERATIVA

SENSO DI INNOVAZIONE

CREAZIONE DI VALORE

UMANO E SOCIALE

- **83,3%** di dipendenti formati presso le Scuole di panificazione Cérélia
- **70%** di azionisti dipendenti
- **588 tonnellate** di prodotti invenduti donati a enti di beneficenza

FINANZIARIO E INDUSTRIALE

- Circa **350 clienti** in 50 paesi
- **800 milioni di euro** di fatturato
- **273.352 tonnellate** di prodotti realizzati
- **18,5%** di prodotti "lifestyle" venduti

AMBIENTALE

- **86%** di energia verde
- **20,6%** di ingredienti chiave sostenibili
- **98,4%** di imballaggi in carta e cartone provenienti da foreste gestite in modo sostenibile (certificate FSC o PEFC)
- **42.442** alberi piantati dal 2019

Cérélia è il frutto di una straordinaria avventura umana e imprenditoriale.

“Se in dieci anni 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 ”.

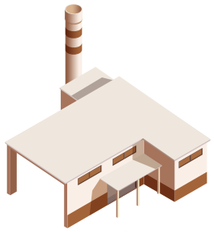
Guillaume Réveilhac,
Presidente e co-CEO del gruppo Cérélia

DAL CAMPO ALLA CUCINA

Crediamo che l'unione faccia la forza. Partner, clienti e collaboratori, insieme. Per ottenere il meglio a tutti i livelli della catena del valore.

Approvvigionamento

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



Trasformazione

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

Consumo

... fino alla cucina dei nostri consumatori e dei nostri clienti food service.

LA NOSTRA CATENA DEL VALORE IN CIFRE*

7 filiere principali di materie prime

QUASI **120.000 tonnellate** DI FARINA DI FRUMENTO

35.000 tonnellate DI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE

15.000 tonnellate DI ZUCCHERO

35.000 tonnellate DI CARTA, CARTONE E PLASTICA

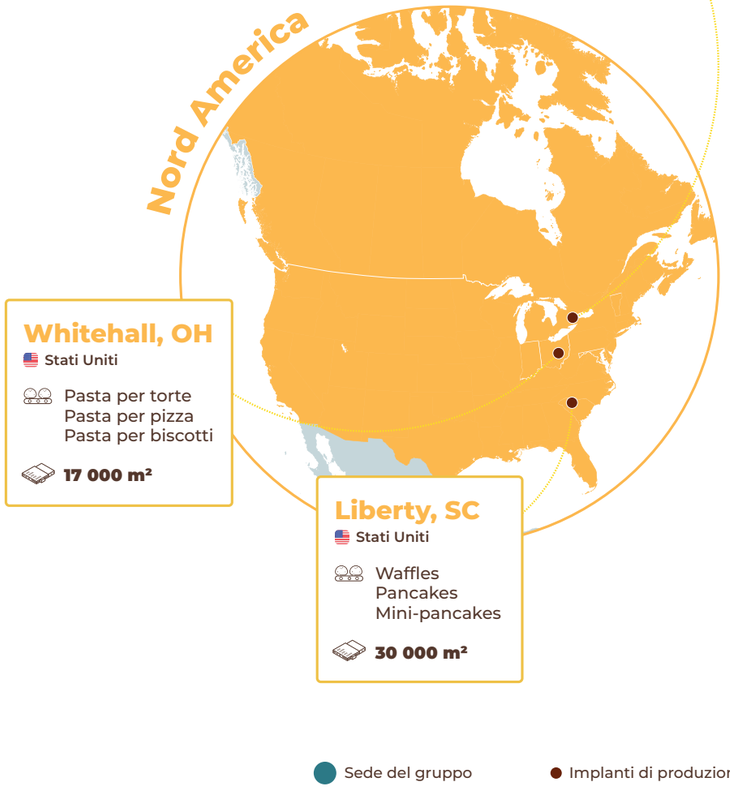
8.000 tonnellate DI UOVA

8.000 tonnellate DI GRASSI DI ORIGINE ANIMALE

QUASI **2.000 tonnellate** DI CACAO

* Cifre espresse in volume acquistato - 2022/2023

12 STABILIMENTI
in 7 paesi



Mississauga, ON
Canada

Biscotti
Pasta per biscotti

12 000 m²

Whitehall, OH
Stati Uniti

Pasta per torte
Pasta per pizza
Pasta per biscotti

17 000 m²

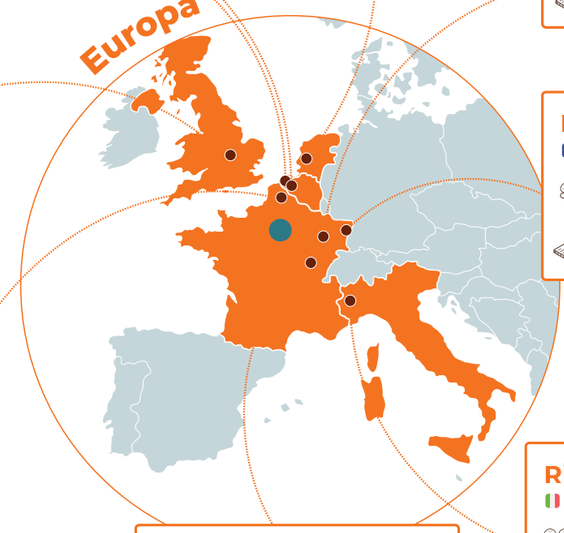
Liberty, SC
Stati Uniti

Waffles
Pancakes
Mini-pancakes

30 000 m²

Sede del gruppo

Implanti di produzione



Veurne (x2 plants)
Belgio

Pancakes
Mini-pancakes
Pancakes al latte d'avena

4 000 m²
2 900 m²

Sliedrecht
Pays-Bas

Pancakes
Mini-pancakes

11 000 m²

Vittel
France

Pasta per torte
Pasta per pizza

3 500 m²

Corby
Regno Unito

Pasta per torte
Pasta per biscotti
Pasta per pizza

9 300 m²

Hœrdt
Francia

Pasta per torte
Pasta per pizza

8 000 m²

Saint-Laurent-Blangy & Liévin
Francia

Pasta per pizza
Pasta per dolci
Pasta per torte

53 000 m²

Rochefort-sur-Nenon
Francia

Pasta per torte

15 000 m²

Rivoli
Italia

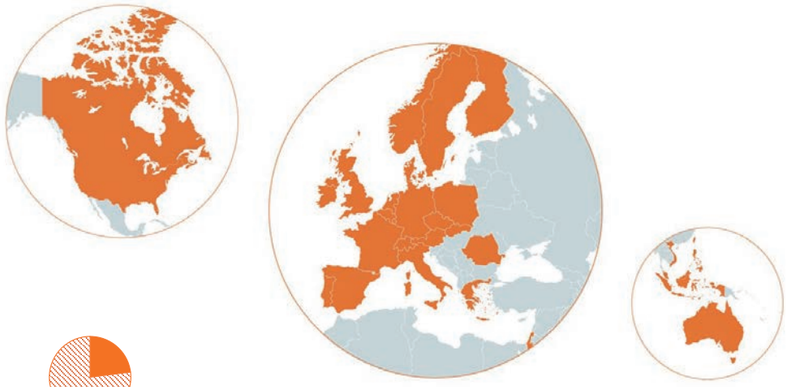
Pasta per torte
Pasta per pizza

13 000 m²

3 stabilimenti in Nord America

9 stabilimenti in Europa

Una geografia equilibrata



23%
NORD AMERICA

27%
FRANCIA

50%
ALTRI PAESI EUROPEI

I marchi del gruppo Cérélia

1972	1997	2011	2012	2022	2022
Knack & Back	Croustipâte	Jan	Pop Bakery	OAYEAH!	Jus-Rol Amazing Made Easy
Germania	Francia	Paesi Bassi	Svezia	Paesi Bassi Regno Unito Svezia	Stati Uniti

Cifre espresse in % del fatturato Cérélia 2022-2023.

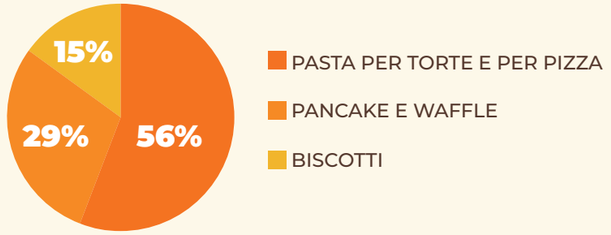
3 circuiti di distribuzione

89%
RETAIL CONSUMERS PACKAGED GOODS

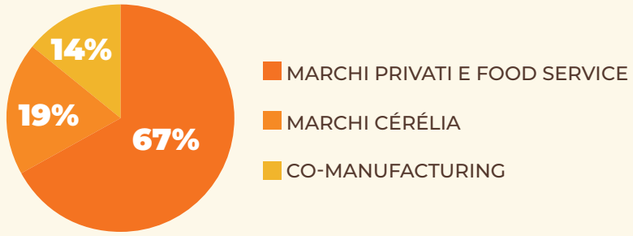
8%
FOOD SERVICE QSR

3%
IN-STORE BAKERY

3 grandi categorie di prodotti



Le nostre “Routes to market”



Cifre espresse in % del fatturato Cérélia 2022-2023.

02

I NOSTRI STABILIMENTI, I NOSTRI PRODOTTI

Il meglio dei due mondi

Le nostre ricette, basate su preparazioni e impasti con farina e grassi, appartengono a un'antica tradizione culinaria e sono prodotte nei nostri stabilimenti con tecnologie all’avanguardia.

I NOSTRI STABILIMENTI E LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

In Europa e Nord America

NEW

Saint-Laurent-Blangy / Liévin
Francia

IFS Food - RSPO SCC - Bio
AOECS - AFDIAG - AHA (Svizzera)
SMETA (Sedex-Smeta)

Vittel
Francia

IFS Food - Bio
RSPO SCC

Veurne
Belgio

IFS Food - BRC Food - RSPO SCC
Bio - UT - GMP+ - ACS026
V-label - SMETA

NEW

Beauvoords Bakhuis Veurne
Belgio

IFS Food - Bio - RSPO SCC

Corby - Bakeaway
Regno Unito

BRC Food - RSPO SCC
SMETA

Mississauga
Canada

SQF - RSPO SCC - Bio
Non-GMO Project Verified
Fair trade - SMETA

Desideriamo che i nostri stabilimenti di produzione e distribuzione siano attori impegnati nel proprio bacino di attività.
È in quest'ottica che sono stati recentemente costruiti tre stabilimenti di produzione: **WhiteHall, Liberty e Saint-Laurent-Blangy**.

Si evidenzia che nel giugno 2023 Cérélia ha acquisito **Beauvoords Bakhuis**, un'azienda specializzata nella produzione di crêpe a Veurne, in Belgio. Completamente rinnovata nel 2007, l'azienda si avvale di un sito moderno e altamente automatizzato.

Nuovi siti di produzione, sempre più vicini ai nostri consumatori e partner.

Rochefort-sur-Nenon
Francia

IFS Food - Bio
RSPO SCC - SMETA (Sedex-Smeta)

Hœrdt
Francia

IFS Food
RSPO SCC - SMETA (Sedex-Smeta)

Rivoli
Italia

IFS Food - RSPO SCC

Sliedrecht
Paesi Bassi

IFS Food - BRC Food - RSPO SCC
Bio - UTZ - GMP+ - V-label - SMETA

NEW

Liberty - US Waffle
USA

SQF - RSPO SCC
Non-GMO Project Verified
AOECS (gluten free)

NEW

Whitehall
USA

SQF - RSPO SCC
Non-GMO Project Verified
AOECS (gluten free)

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...

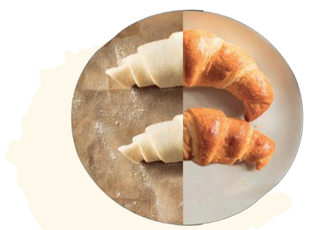
1 Le paste refrigerate

Le paste per torte

Sfoglia, brisee, 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.

Le paste per pizza

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.

2 Pancake e waffle

Farina, latte, uova... preparata a partire dai migliori ingredienti, la nostra gamma si compone di crêpe, pancake “americani” o ancora mini pancake e un’ampia scelta di ricette di waffle ideali per la colazione. Già cotti, è sufficiente riscaldarli nel tostapane o in padella.

Da poco Cérélia propone anche due pancake “*Feel good*” con latte d’avena attraverso il suo marchio OaYeah!
Con il 30% di emissioni di CO_2 in meno, meno zuccheri e meno acidi grassi saturi in rapporto ai pancake tradizionali, fanno bene al pianeta e hanno un migliore profilo nutrizionale.

3 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...).

03

WE ARE CERELIA AND WE CARE

La nostra roadmap RSI

Di fronte alle importanti sfide del nostro tempo, Cérélia ha posto la sua politica di RSI (Responsabilità Sociale d'Impresa) al centro della sua strategia di sviluppo. Questo impegno riguarda quattro grandi campi d'azione, a tutela delle persone e del pianeta.

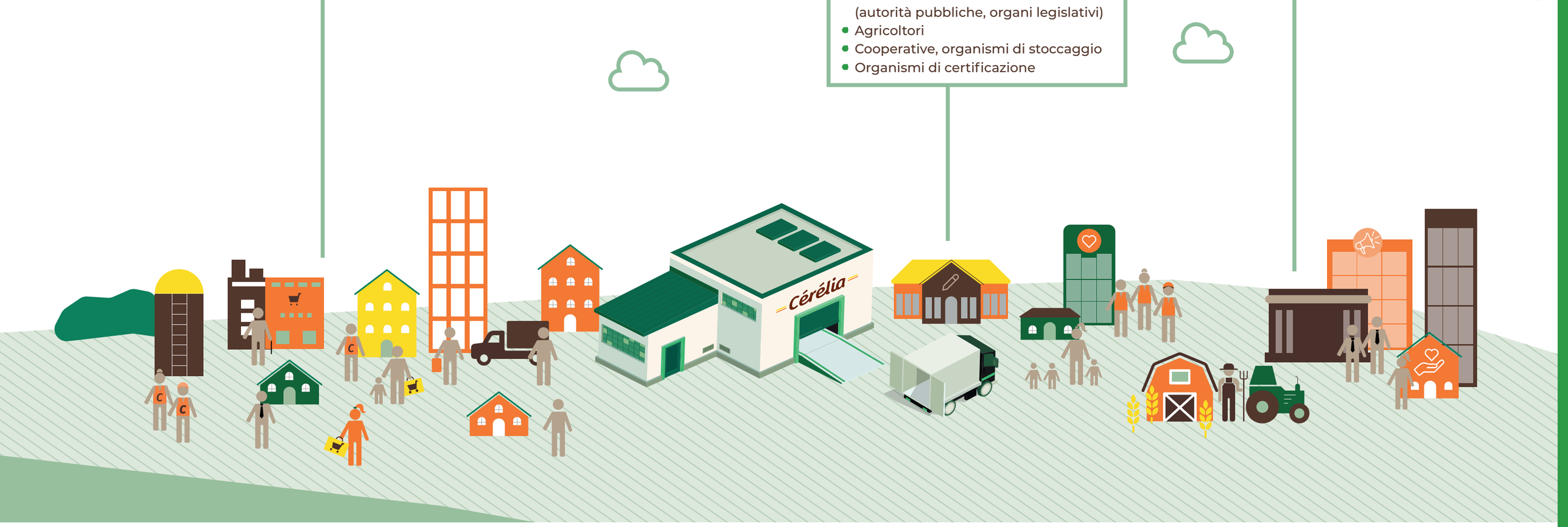
Cérélia

Founded on trust, inspired by food

- 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, associazioni locali, 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
- Creare la nostra filiera del grano dall'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
- Cérélia aderisce all'Alliance pour la Préservation des Forêts in quanto membro fondatore;
- Attenzione della collettività e di Cérélia alla catena di approvvigionamento dell'olio di palma affinché sia trasparente, sostenibile e responsabile, attraverso il rispetto dei 7 principi definiti nella Carta sull'olio di palma sostenibile Cérélia.

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.

2018
- Strutturazione della nostra roadmap e implementazione della governance attraverso un Comitato RSI. Nascita del programma « WE ARE CERELIA AND WE CARE ».

.

2020 – 2025

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 di gruppo o locali.

2023
- Definizione della roadmap fino al 2035;
- Lancio dei pancake con latte d'avena OaYeah! (i primi pancakes a ridotte emissioni di CO_2);
- Redazione della Carta Acquisti responsabili e del Codice di Condotta Fornitori;
- Cérélia ottiene la medaglia d'argento nell'ambito dell'audit EcoVadis.

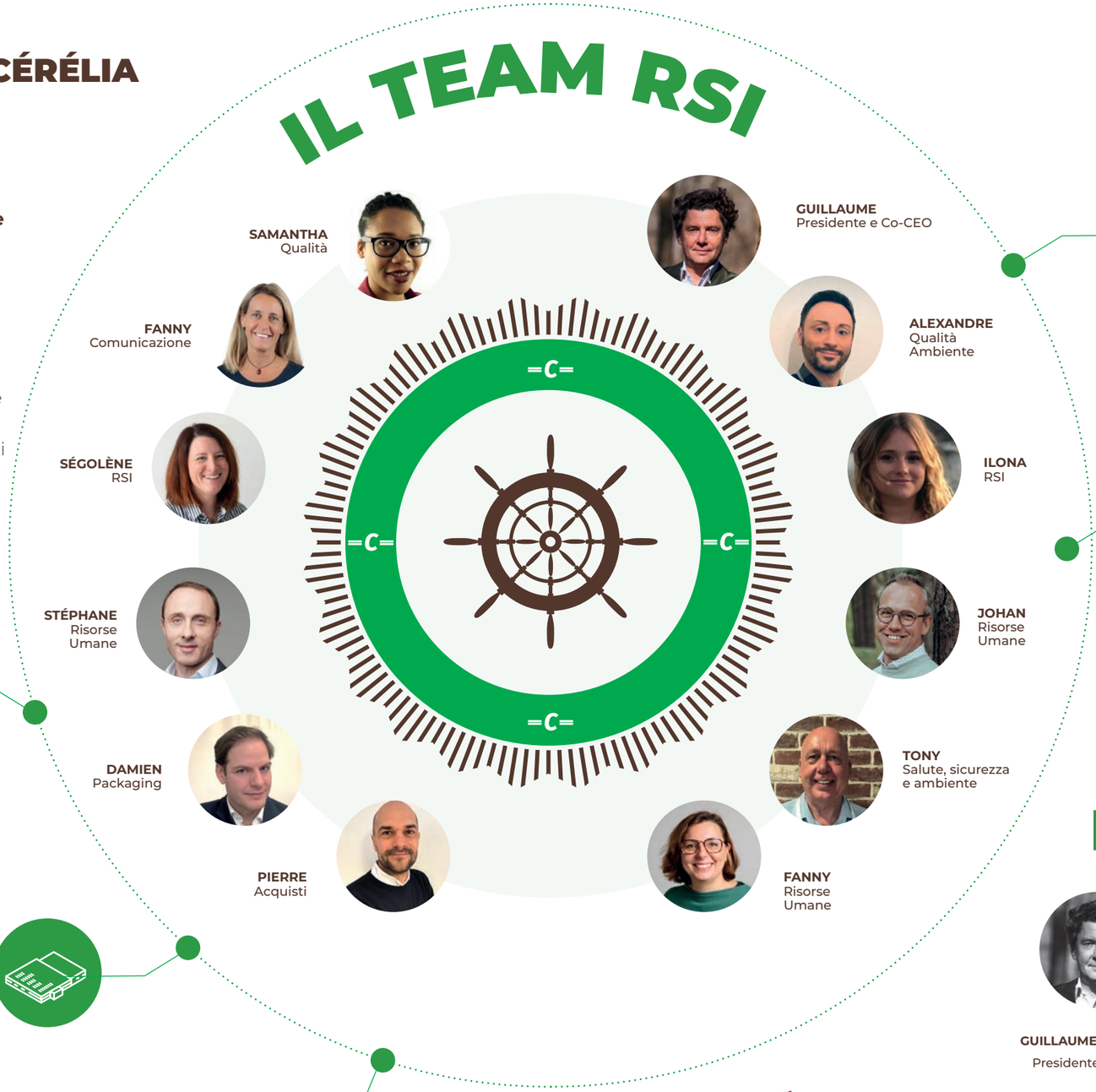
LA RSI AL CENTRO DELLA GOVERNANCE CÉRÉLIA

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.

Il comitato:

- definisce la roadmap strategica RSI del gruppo Cérélia;
- coordina e guida lo sviluppo a livello locale in ogni Business Unit;
- informa in merito agli impegni e ai risultati a livello interno ed esterno.

IL TEAM RSI



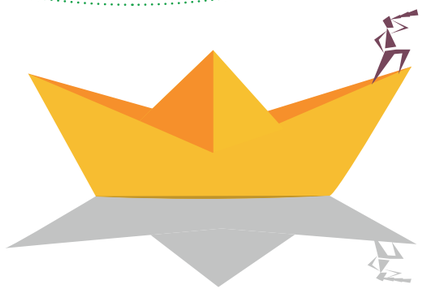
Consiglio di sorveglianza

ComEx

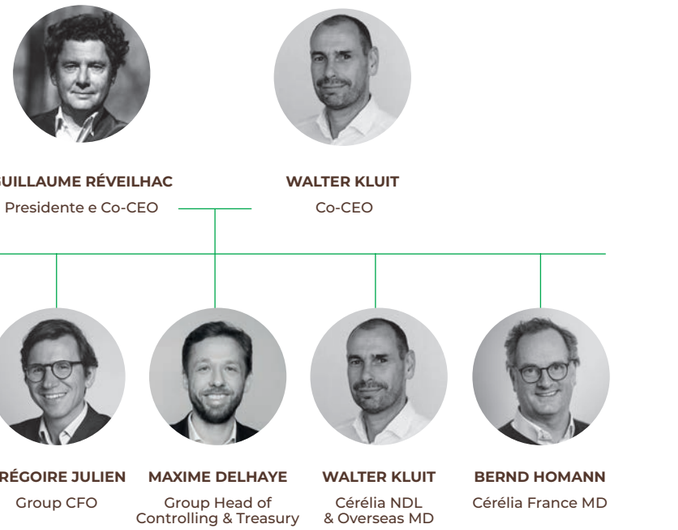
Comitato direttivo

Comitato direttivo degli stabilimenti

Comitato direttivo delle Business Unit e delle entità locali



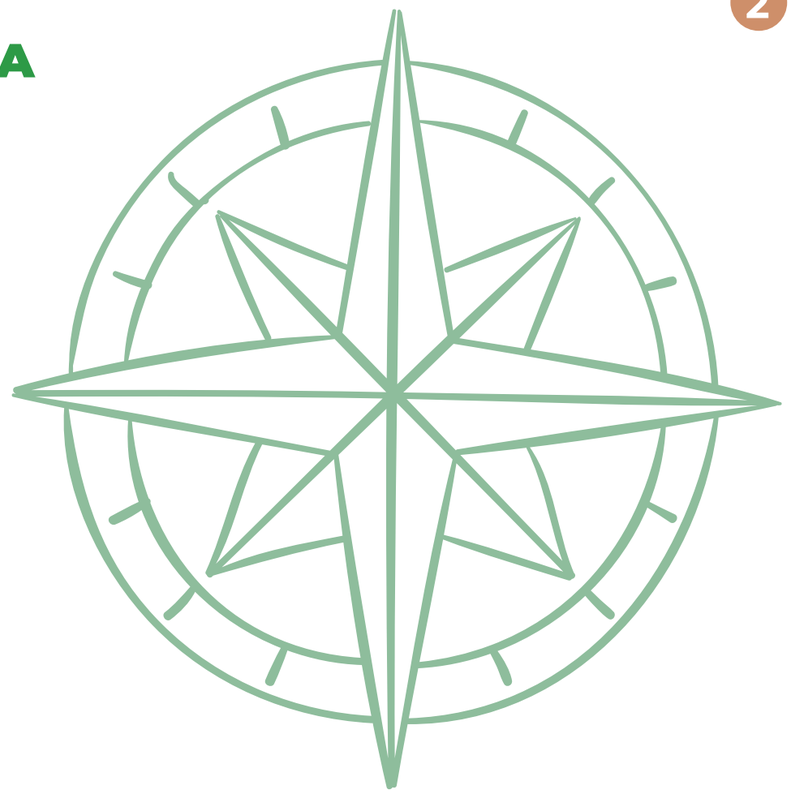
IL COMEX



LA BUSSOLA RSI

1 RIDURRE LA NOSTRA IMPRONTA INDUSTRIALE .34

- Ridurre le nostre emissioni di gas serra
- Ottimizzare il consumo energetico
- Prevenire gli sprechi alimentari



2 GARANTIRE UN APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE .44

- 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
- Rafforzare le pratiche sostenibili ed etiche dei nostri fornitori e promuovere pratiche agricole rispettose dei terreni, della biodiversità e delle persone
- Sviluppare packaging circolari
- Procurarsi le materie prime a livello locale, laddove possibile

3 COINVOLGERE I NOSTRI COLLABORATORI .54

- Incoraggiare una mentalità orientata all'obiettivo
- Organizzare programmi di formazione dedicati
- Garantire a tutti un ambiente di lavoro inclusivo

4 SODDISFARE LE ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI .58

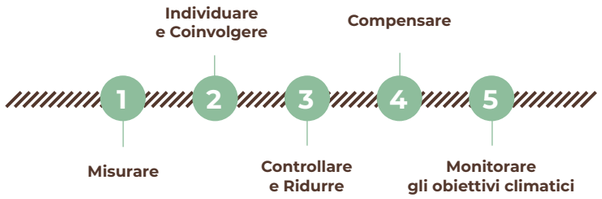
- Migliorare continuamente le nostre ricette
- Adattare le nostre gamme di prodotti allo stile di vita dei consumatori
- Offrire nuovi prodotti unici, 100% vegetali

1 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 3 ambiti (scope) di emissioni di gas serra (GHG)

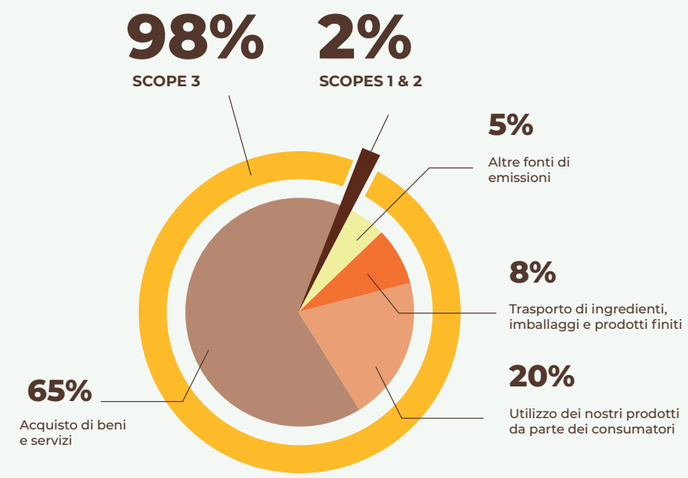
- Gli Scope 1 e 2 riguardano le emissioni di GHG dei nostri stabilimenti (diretti o indiretti);
- Lo Scope 3 include le emissioni di GHG indirette residue derivanti dalle attività aziendali ma che non sono legate all'energia acquistata.

Le emissioni di GHG legate allo Scope 3 rappresentano il 98% delle emissioni totali degli stabilimenti europei di produzione di Cérélia nel 2019-2020.

In quest'ultimo abbiamo identificato **3 principali fonti di emissioni**:

- **l'acquisto di beni e servizi** (ingredienti e imballaggi che fanno parte della composizione dei nostri prodotti);
- **l'utilizzo dei nostri prodotti da parte dei consumatori**;
- il **trasporto di ingredienti e imballaggi** fino ai nostri stabilimenti nonché il trasporto dei nostri prodotti verso i clienti.

uota di ogni scope nelle emissioni GHG di Cérélia in Europa (Quantis, anno 2019-2020)



La riforestazione: + di 42.000 alberi piantati negli ultimi 4 anni

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: ecco perché nel 2019 abbiamo avviato un programma di rimboschimento in collaborazione con Naudet Reboisement.

Dal 2019 sono 42.442 gli alberi che sono stati piantati in collaborazione con Naudet Reboisement nelle regioni francesi in cui siamo presenti. Gli ultimi alberi sono stati piantati nel Giura (a 50 km da Rochefort-sur-Nenon) e nella Somme (a 50 km da Arras).

Lancio dei pancake *"Feelgood"* a marchio OaYeah! nel mese di ottobre 2022

Il lancio di OaYeah! è perfettamente in linea con le ambizioni di Cérélia in materia di sostenibilità e con i progressi che stiamo compiendo per raggiungere i nostri obiettivi di sviluppo sostenibile.

I prodotti OaYeah! **emettono il 30% di Co_2 in meno rispetto ai pancake classici a base di latte vaccino. Zucchero e acidi grassi sono ridotti ciascuno del 45%**.

NUTRI-SCORE

A B C D E

Qual è il risultato?

Recentemente abbiamo raggiunto un importante traguardo con OaYeah!: **oltre 1 milione di confezioni vendute dal suo lancio, nel novembre 2022.**

La distribuzione nei Paesi Bassi è in crescita, ma non ci concentreremo esclusivamente su questo mercato.
I prodotti OaYeah! sono venduti anche in Belgio, Regno Unito, Svezia e Norvegia.

Cérélia NL

Come abbiamo iniziato questo percorso?

TESTIMONIANZA

"Lasciate che vi riporti a tre anni fa. Desideravamo produrre pancake saporiti quanto quelli tradizionali ma più rispettosi del pianeta.
È nata l'idea, che non mi ha mai abbandonato, di pancake senza latte vaccino. Non ritenevamo accettabile l'utilizzo di un latte d'avena che non fosse prodotto da noi. Il nostro team ha quindi messo a punto il nostro latte d'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".

Walter Kluit
Co-CEO, Cérélia Group
Cérélia Netherlands

OTTIMIZZARE IL NOSTRO CONSUMO ENERGETICO

558 KWH/T 2021-2022

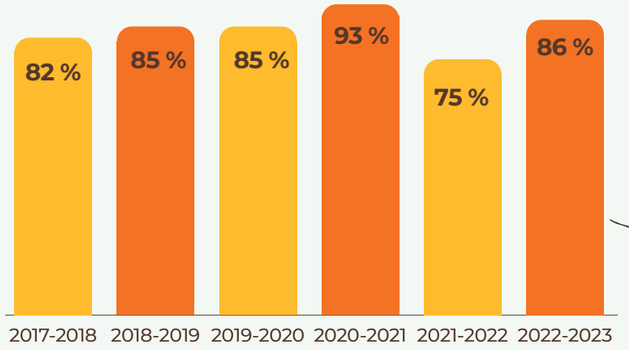
520 KWH/T 2022-2023

OBIETTIVO FY 2025
488 KWH/T 2025

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.

EVOLUZIONE DELLA % DI ENERGIA VERDE DEL GRUPPO CÉRÉLIA



OBIETTIVO FY 2025
100%

TESTIMONIANZA

Rochefort-sur-Nenon
Questa non è Versailles!

"Le azioni individuate per promuovere il risparmio energetico si basano su diverse leve. Oltre a mettere in atto buone pratiche quotidiane (riduzione della temperatura del riscaldamento e dei consumi idrici ed energetici), è necessario implementare altre iniziative più importanti a lungo termine. Per noi è fondamentale comunicare e coinvolgere i nostri team in questo progetto, e ci piace farlo anche lanciando sfide divertenti.

I team tecnici e di produzione sono i primi a cimentarsi in questa iniziativa con la sfida 'caccia alle perdite'. L'obiettivo è chiaro: individuare tutte le perdite del sito (aria, acqua, ecc.). La sfida non è solo simbolica: effettuando gli interventi di riparazione possiamo contribuire a ridurre il consumo energetico fino a 400.000 kWh all'anno".

- 400.000 kWh all'anno

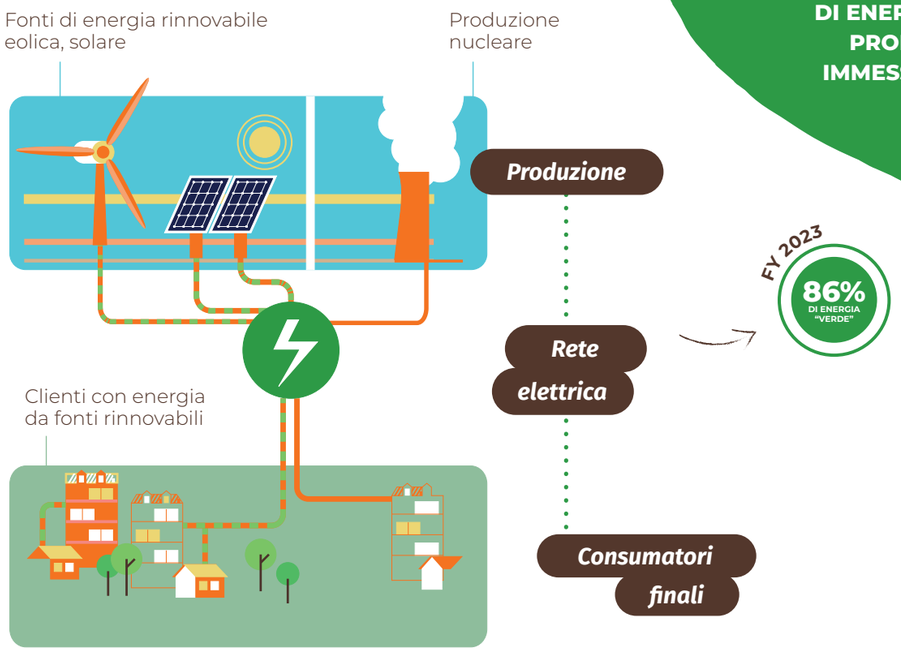
Régis Usarbarrena
Responsabile manutenzione
Rochefort-sur-Nenon
Cérélia France

Il 100%
dei siti europei utilizza energia verde

Cos'è l'energia "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 energetiche 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, biogas ecc.).
1 MWh consumato = 1 MWh di energia verde prodotta a partire da fonti di energia rinnovabile e immessa in rete. **In tal modo, contribuiamo allo sviluppo di capacità di produzione di energia da fonti rinnovabili.**

QUASI
1 MWH
consumato
=
1 MWH
DI ENERGIA VERDE PRODOTTA E IMMESSA IN RETE



Corby
Progetto "EnSave"
(riduzione dei consumi energetici)

TESTIMONIANZA

"Il progetto è stato avviato con una revisione dei nostri consumi generali per capire meglio come stavamo utilizzando l'energia e identificare così eventuali sovraconsumi all'interno delle nostre strutture. Le decisioni basate sui dati sono state essenziali per il successo del progetto 'EnSave'; per questa ragione ci siamo rivolti a un esperto esterno che potesse aiutarci a consolidare questi dati, che sono poi stati utilizzati per definire un piano d'azione e stabilire gli obiettivi. Abbiamo quindi esteso l'analisi per misurare l'impatto ambientale complessivo di tutte le operations di BakeAway, compresi il consumo idrico ed energetico; queste valutazioni sono state svolte da un team multidisciplinare di esperti interni ed esterni.
I progressi vengono costantemente esaminati dal gruppo di lavoro dedicato allo sviluppo sostenibile, con risultati incoraggianti per quanto riguarda la riduzione del consumo energetico in tutto il sito e il miglioramento della sicurezza delle nostre infrastrutture".

Tony McDermott
Responsabile Salute, Sicurezza e Ambiente
BakeAway - UK

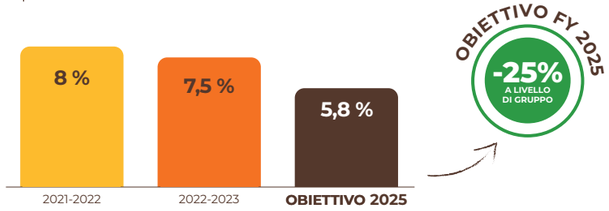
Nathan Currie
Responsabile Ingegneria
BakeAway - UK

PREVENIRE GLI SPRECHI ALIMENTARI

Caccia agli sprechi!

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

RIFIUTI ALIMENTARI GENERATI
DAI NOSTRI STABILIMENTI NEL 2021-2022



Whitehall
Campagna “Skinny Chicken”

TESTIMONIANZA

“Quando è stata avviata la produzione nello stabilimento Cérélia Whitehall USA, si è presentata l’opportunità di concentrarsi sulla riduzione dei rifiuti. Una quantità significativa di paste e di ingredienti veniva gettata nei contenitori per il riciclaggio degli alimenti per animali destinati a nutrire i polli. Era chiaro che i polli mangiassero molto bene! Ma la situazione doveva cambiare. Quale modo migliore per farlo se non coinvolgere l’intero team in un’iniziativa dedicata alla riduzione dei rifiuti?
Nel marzo 2023 abbiamo lanciato la campagna ‘Skinny Chicken Campaign’, un programma specifico che prevedeva la condivisione dei guadagni derivanti dalla riduzione dei rifiuti associati agli ordini, alla gestione delle scorte e alle giacenze. Sono stati fissati obiettivi ambiziosi per ogni linea di produzione, con un accordo che prevedeva la condivisione con i dipendenti del 25% dei guadagni finanziari generati dalla riduzione dei rifiuti. Le quantità di rifiuti sono state rese visibili e comunicate regolarmente a tutti i dipendenti. Da marzo a giugno 2023 il team è riuscito a ridurre i rifiuti del 53% nell’intero sito; lo stabilimento ha portato a termine con successo la campagna e nel mese di luglio i dipendenti hanno ricevuto un bonus straordinario. Alla fine di novembre i polli erano ancora in forma e i rifiuti ridotti del 70% rispetto al livello iniziale! Tutte le linee hanno continuato a ridurre la quantità totale di rifiuti anche una volta conclusa la campagna.

Da questa iniziativa si possono trarre importanti insegnamenti, che possono essere applicati anche ad altri settori. La comunicazione è stata fondamentale per il successo della campagna: deve essere costante (e in presenza dei collaboratori), motivante (usare il pollo come mascotte ci ha permesso di non colpevolizzare i dipendenti, e uno slogan accattivante ha permesso di aumentare la portata e l’impatto del messaggio) e deve unire i dipendenti (vittoria collettiva/nessun vincitore individuale). I ‘polli snelli’ (skinny chicken) sono ora parte integrante della cultura di Cerelia Whitehall”.

Christine Santiago
Responsabile Miglioramento Continuo
Cérélia USA

Donare sempre di più alle associazioni benefiche

Da molti anni in Francia monitoriamo gli sprechi lungo le nostre linee di produzione e ci impegniamo per ridurre le quantità di prodotti finiti invenduti. Diamo valore a tutti i nostri prodotti invenduti donandoli ad associazioni benefiche o destinandoli all’alimentazione animale o alla metanizzazione. Quest’anno le nostre donazioni alle associazioni benefiche sono state potenziate in Francia grazie a un’organizzazione specifica, al coinvolgimento dei team logistici e supply chain e a un follow-up delle donazioni con i nostri partner.

588
tonnellate distribuite

Per combattere gli sprechi alimentari, Cérélia France e Cérélia Netherlands hanno donato **quasi mezza tonnellata** di prodotti alle associazioni benefiche nel periodo 2022-2023.

Sono stati così salvati **1.176.100 pasti** (base: 0,5 kg = peso medio di un pasto).

In Francia abbiamo raddoppiato le quantità di prodotti donati tra il 2021-2022 e il 2022-2023 grazie alla collaborazione con Phénix e alle storiche partnership con il Banco Alimentare e Secours Populaire.

Phenix
WEAREPHENIX.COM

Corby
War on Waste

TESTIMONIANZA

“Lo spreco di cibo nello stabilimento aveva raggiunto il 15%: era quindi essenziale prestare particolare attenzione a questo aspetto. Una delle principali aree di miglioramento riguardava l’armonizzazione delle nostre ricette; è stato così istituito un team interfunzionale dedicato, che ha lavorato in collaborazione con i nostri clienti.

Inoltre nel 2022 abbiamo installato un ‘tracker’ sulle nostre linee di produzione, che ci ha permesso di definire con precisione il livello degli scarti e stabilire l’obiettivo di una riduzione del 3%. Questo approccio, che ha registrato risultati eccellenti, è ora parte integrante di diversi processi (lancio di nuovi progetti, miglioramento dei nostri standard di produzione, ecc.) con una reportistica in tempo reale a supporto”.

Tim Embleton
Responsabile delle operazioni industriali
BakeAway - UK

2 GARANTIRE UN APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE

AGIRE SULLA FILIERA DEL FRUMENTO E RAFFORZARE LE PRATICHE SOSTENIBILI ED ETICHE DEI NOSTRI PARTNER

Per un'agricoltura della vita

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:

APPROVVIGIONARSI
DI FARINA FRANCESE

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

LAVORARE
COLLETTIVAMENTE, INSIEME

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

PROMUOVERE
PRATICHE AGROECOLOGICHE

Favorire la rigenerazione del suolo e la diversità delle specie coltivate e degli ecosistemi.

POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT

Pour une Agriculture du Vivant (PADV) è un'associazione che promuove un approccio di progresso collettivo alla **rigenerazione del suolo e degli ecosistemi** coinvolgendo tutti gli attori della filiera.

Agri-Éthique

Garantire un prezzo equo e remunerativo agli 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 nel settore 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 Giura).

.1 GARANTIRE UN PREZZO EQUO E REMUNERATIVO AGLI AGRICOLTORI

.2 PRESERVARE L'OCCUPAZIONE LOCALE

.3 AGIRE PER L'AMBIENTE E IL BENESSERE ANIMALE

CERTIFIÉ Agri éthique France COMMERCE ÉQUITABLE

1ª label DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE FRANCESE, *che si estende a 47 filiere.*

Agri-Éthique rappresenta il 61% delle vendite di prodotti da commercio equo e solidale francesi nel 2022.

Due momenti significativi di quest'anno

GIORNATA DI INCONTRI CON I PARTNER DELLA FILIERA AGRI-ÉTHIQUE

Nel mese di febbraio 2023 Cérélia ha organizzato la sua prima giornata di incontri con i partner della filiera della farina Agri-Ethique France. È stata un'occasione importante che ci ha permesso di conoscere gli agricoltori coinvolti e di riflettere sulle radici della filiera e sulle ambizioni di Cérélia in materia di RSI.

PARTECIPAZIONE AGLI INCONTRI DEDICATI AL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Per un olio di palma sostenibile

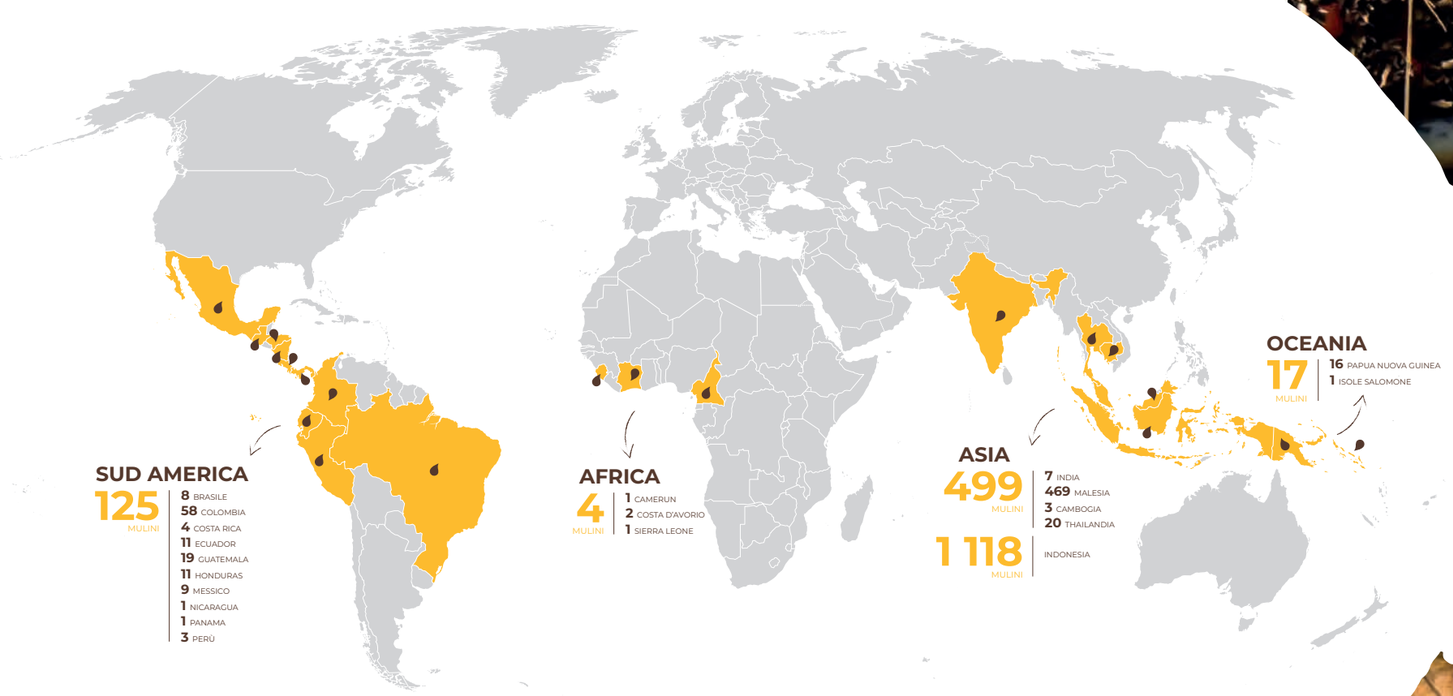
Dal 2015 effettuiamo un'indagine annuale sulla tracciabilità dell'olio di palma utilizzato nei nostri grassi vegetali per tracciare i vari attori della catena di approvvigionamento, fino al frantoio che produce l'olio di palma grezzo. Questo risponde al primo principio stabilito da Cérélia per definire l'olio di palma sostenibile: conoscere l'origine dell'olio di palma che si utilizza.

Nel 2022 **il 97,7% dell'olio di palma acquistato dal gruppo Cérélia era tracciato fino al frantoio.**. La mappa di seguito rappresenta la tracciabilità degli approvvigionamenti dell'olio di palma che fa parte dei grassi vegetali utilizzati nei nostri stabilimenti nel 2022. Il 100% dell'olio di palma utilizzato dal gruppo Cérélia è certificato RSPO.

Il 100%

DELL'OLIO DI PALMA UTILIZZATO DA CÉRÉLIA È RSPO

MAPPATURA 2022 DEI MULINI PER OLIO DI PALMA



7 principi chiave

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:

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 SIA PRODOTTO DA TERRENI SOTTOPOSTI A DEBBIATURA**
4. UN OLIO **PRODOTTO 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 **OTTENUTO DA UNA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO CHE INCLUDE E AFFIANCA I PRODUTTORI INDIPENDENTI**

Consulta la Carta sull'olio di palma sostenibile Cérélia

Alliance pour la préservation des forêts

Cérélia è uno dei membri fondatori dell'**Alliance pour la Préservation des Forêts** (Alleanza per la salvaguardia delle foreste). Si tratta di un collettivo di imprese impegnate verso materie prime sostenibili, tracciabili e più rispettose degli ecosistemi di cui Guillaume Réveilhac è presidente sin dalla sua creazione, nel 2013.

L'obiettivo dell'Alliance è quello di contrastare la deforestazione sostenendo politiche pubbliche ambiziose nonché progetti di ricerca e sul campo che rappresenteranno, in futuro, le soluzioni per conciliare sviluppo economico e salvaguardia dell'ambiente.

Un'iniziativa unica in Francia!

L'Alliance pour la Préservation des Forêts aiuta inoltre le aziende che ne fanno parte a trasformare le loro pratiche di approvvigionamento a favore della sostenibilità. In questo contesto, 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.

Alliance pour la Préservation des Forêts

IUCN Member

TESTIMONIANZA

"L'Alliance opera su 4 livelli:

1. *Aiutare le aziende a trasformare le proprie catene di approvvigionamento per raggiungere l'obiettivo 'deforestazione zero'.*

2. *Sviluppare e sostenere progetti di ricerca e innovazione sul territorio (America Latina, Africa e Sud-Est asiatico) attraverso la partnership con CIRAD.*

3. *Agire sulle politiche pubbliche in Francia e in Europa per garantire che le materie prime importate non siano il risultato dalla deforestazione.*

4. *Informare e coinvolgere i consumatori nella lotta contro la deforestazione".*

Laure d'Astorg
Direttrice Generale dell'Alliance pour la Préservation des Forêts

Attenti al benessere animale!

Nei nostri stabilimenti nei Paesi Bassi e in Belgio, specializzati nella produzione di crêpe e pancake, utilizziamo solo uova 100% "cage-free"!

03 - WE ARE CÉRÉLIA AND WE CARE

Sliedrecht
Cage free

TESTIMONIANZA

"Alla fine del 2020 abbiamo deciso di non utilizzare più uova provenienti da galline allevate in gabbia in tutte le nostre ricette. Questo 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 le nostre ricette di crêpe e pancake non utilizzano più queste uova".

Anne Vonk
Buyer Cérélia Netherlands

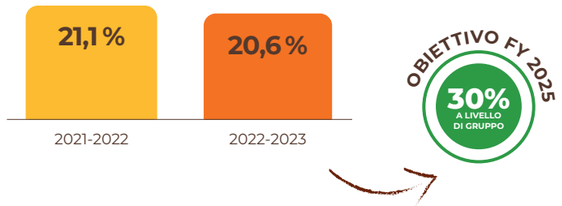
I NOSTRI INDICATORI

I nostri indicatori per gli ingredienti

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 è stata 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 monitorare l'attuazione di questa Carta ci siamo posti degli obiettivi per quanto riguarda le principali materie prime. Vengono riportati di seguito i progressi:

% DI INGREDIENTI CHIAVE SOSTENIBILI, (VOLUME ACQUISTATO)

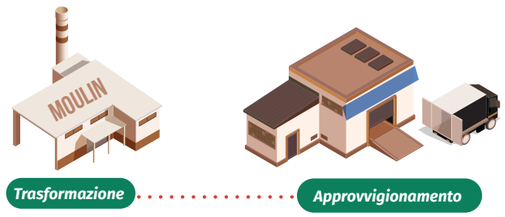


Nel 2022 abbiamo realizzato una mappatura dei nostri acquisti, stabilimento per stabilimento, per definire le nostre ambizioni in materia di approvvigionamento locale. Ci siamo focalizzati sugli ingredienti e sugli imballaggi chiave che rappresentano la parte principale dei nostri acquisti in termini di volumi: farina di frumento, grassi, latticini, cacao, zucchero, uova, cartone ondulato, pellicole di plastica e carta da forno.

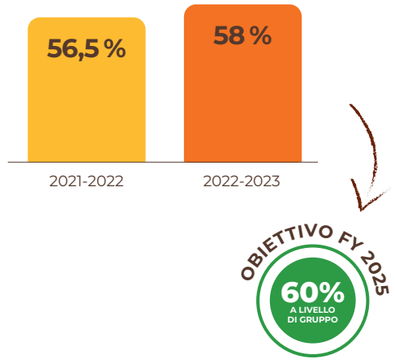
Il nostro obiettivo: Ridurre l'impatto del trasporto dei nostri ingredienti e imballaggi rivolgendoci a fornitori più vicini ai nostri stabilimenti di produzione pur mantenendo la qualità e il servizio. Ci siamo posti l'obiettivo di effettuare nel 2025 almeno il 60% dei nostri acquisti chiave presso 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.

-300 km
DI DISTANZA
per i siti europei

-500 km
DI DISTANZA
per i siti in Nord America

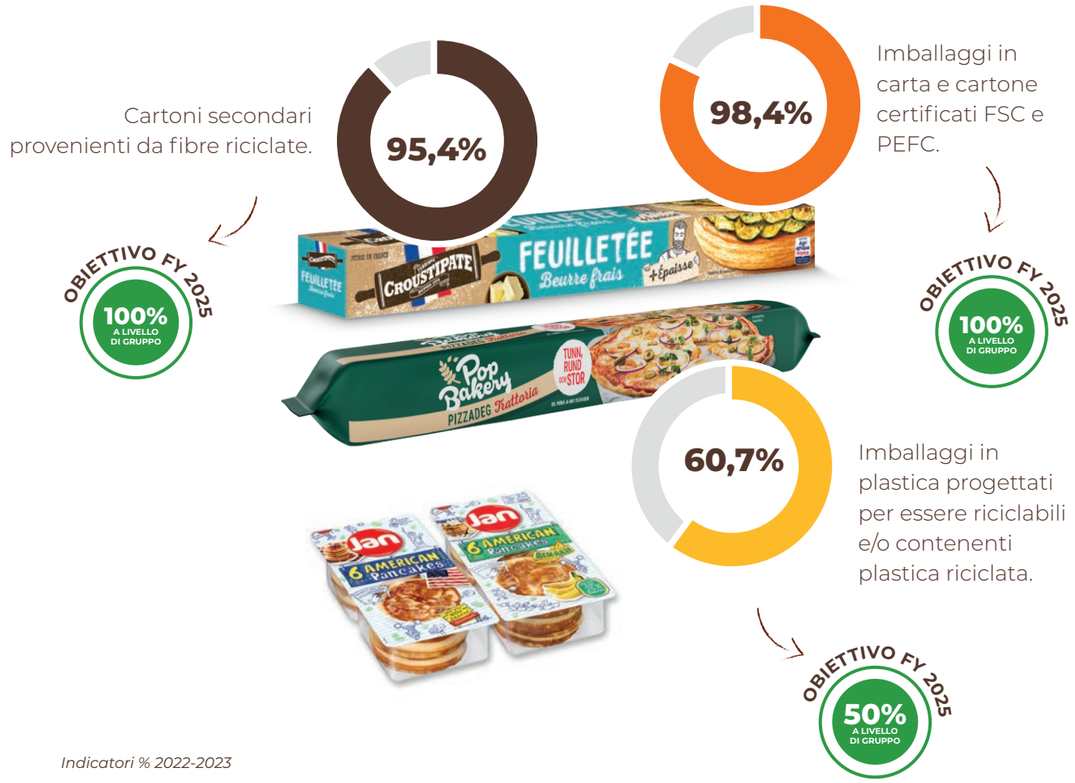


% DI INGREDIENTI E IMBALLAGGI CHIAVE ACQUISTATI LOCALMENTE



I nostri indicatori per gli imballaggi

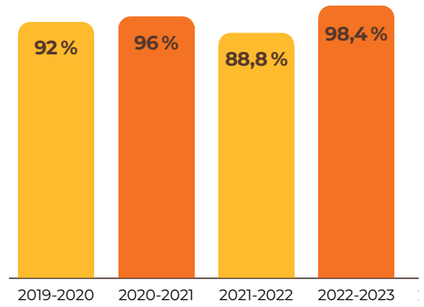
Sviluppare packaging sostenibili considerando il loro fine vita è una sfida innovativa per gli imballaggi del futuro.



Indicatori % 2022-2023

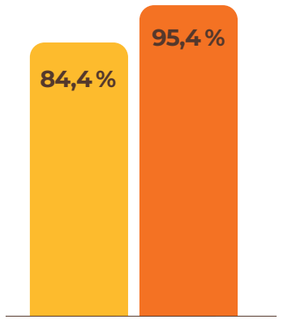
EVOLUZIONE DELLA % DI IMBALLAGGI IN CARTA E CARTONE PROVENIENTI DA FORESTE GESTITE IN MODO SOSTENIBILE

Si sottolinea che nel periodo 2021-2022 il perimetro di reporting si è ampliato con l'integrazione degli stabilimenti di Liberty e Whitehall di Cérélia North America; questo spiega la flessione della performance rispetto agli anni precedenti.



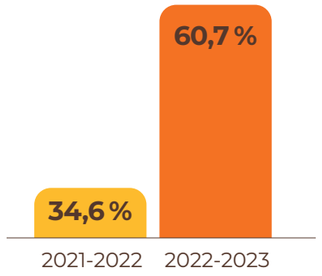
La percentuale riguarda gli imballaggi progettati per essere riciclabili e quelli prodotti a partire da plastica riciclata (ad es. rPET negli imballaggi in plastica rigida).

EVOLUZIONE DELLA % DI IMBALLAGGI SECONDARI IN CARTONE PROVENIENTE DA FIBRE RICICLATE



OBIETTIVO FY 2025
100% A LIVELLO DI GRUPPO

EVOLUZIONE DELLA % DI IMBALLAGGI RICICLABILI* E/O CONTENENTI PLASTICA RICICLATA



*Si considerano gli imballaggi in plastica monomateriale.

OBIETTIVO FY 2025
50% A LIVELLO DI GRUPPO

Parigi
(RE)SET Packaging - R3PACK

TESTIMONIANZA

"Nel 2019 Cérélia si è unita al consorzio (RE)SET Packaging: composto dai distributori Carrefour e Système U insieme a otto dei loro fornitori, ha come obiettivo la riduzione degli imballaggi monouso in plastica attraverso lo sviluppo di soluzioni di imballaggio a base di cellulosa. Questa ambizione ha assunto dimensioni europee nel 2022 quando il consorzio è diventato R3PACK, un progetto finanziato dalla Commissione Europea. Includendo nuovi esperti (laboratori, centri tecnici, università, ecc.), il progetto si è aperto ad altre soluzioni tra cui un modello di riutilizzo industriale per il settore alimentare. Le soluzioni sviluppate saranno testate nell'ambito di una sperimentazione in Francia, Belgio e Lussemburgo in circa trenta esercizi delle due insegne. Grazie a questa partecipazione Cérélia segue attivamente lo sviluppo di questi due elementi decisivi per gli imballaggi del futuro ".

Damien Sudraud
Responsabile Packaging
Continental Dough
Business

Mississauga, ON.
Imballaggio per biscotti in plastica riciclata

TESTIMONIANZA

"Miglioriamo costantemente i nostri imballaggi per renderli più rispettosi dell'ambiente. Uno dei nostri principali obiettivi è quello di sostituire gli imballaggi dei nostri biscotti con pellicole riciclabili. Lavoriamo a stretto contatto con i nostri fornitori in modo che possano supportarci e guidarci nella scelta delle pellicole migliori, con la struttura più idonea, e nell'adattamento dei nostri macchinari. I test hanno confermato che la modifica della struttura della pellicola ha un impatto minimo sulla durata di conservazione e sulla qualità del prodotto; questa prima fase si è conclusa con successo e siamo ora pronti ad avviare i test di produzione. Siamo molto ottimisti e non vediamo l'ora di vedere i risultati di questo importante passo avanti! ".

Jason Paiva
Packaging Manager
Cérélia Canada

Sliedrecht
rPET

TESTIMONIANZA

"Dal 2019 il nostro team di progetto multidisciplinare 'sustainable packaging' ha come obiettivo lo sviluppo di materiali di imballaggio più circolari. Questa strategia si concentra su tre aree: ridurre, favorire l'utilizzo di materiali riciclati, e riciclare.
In particolare abbiamo studiato l'uso di PET riciclato (rPET) nei nostri materiali di imballaggio; integrare questo materiale richiede di definire regole precise con i nostri fornitori, rispettare le normative vigenti e allinearsi alle specifiche e alle esigenze dei nostri clienti. Grazie a questa iniziativa anticipiamo i futuri sviluppi delle normative europee sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio e rispondiamo alle nuove esigenze dei clienti.
Ci impegniamo inoltre a progettare i nostri imballaggi in modo che siano riciclabili e di peso ridotto. Nel 2022 abbiamo riprogettato i contenitori dei nostri poffertjes riducendo notevolmente il peso dell'imballaggio in plastica".

Samantha Hammen
Sustainable packaging
project leader
Cérélia Netherlands

3 COINVOLGERE I NOSTRI COLLABORATORI

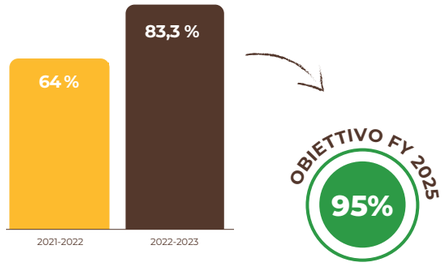
PROPORRE PROGRAMMI DI FORMAZIONE DEDICATI

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.

TASSO DI DIPENDENTI* FORMATI PRESSO LA SCUOLA DI PANIFICAZIONE CÉRÉLIA

83,3%
DI DIPENDENTI FORMATI*
PRESSO LA SCUOLA DI PANIFICAZIONE CÉRÉLIA



QUALI SONO LE NOVITÀ DELLE NOSTRE SCUOLE?

- Nuovo corso di CAP (Certificato di Attitudine Professionale) Boulangerie 2022-2023 in Francia, tasso di successo del 100% dopo il 2023
- Lancio della Scuola di panificazione presso la nostra sede di Corby
- Lancio della Scuola di panificazione presso le nostre sedi in Nord America

** dipendenti a tempo indeterminato equivalenti a tempo pieno.*

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

Cérélia
Tutti azionisti!

TESTIMONIANZA

"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 & Co-CEO del gruppo Cérélia

Cérélia
TOUS ACTIONNAIRES !

70%
DI AZIONISTI DIPENDENTI

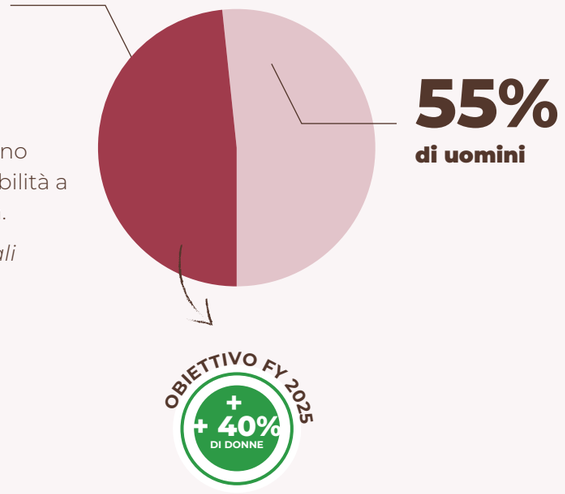
La parità di genere

RIPARTIZIONE DONNE/UOMINI
DEI NOSTRI DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO NEL 2022 (GRUPPO)

45%
di donne

DI CUI 34,8%
di donne che occupano un posto di responsabilità a vari livelli dell'azienda.

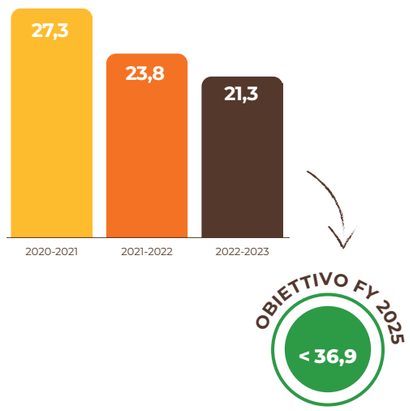
Le funzioni dirigenziali includono, a titolo esemplificativo: coordinatori, direttori, manager, supervisori e capi servizio.



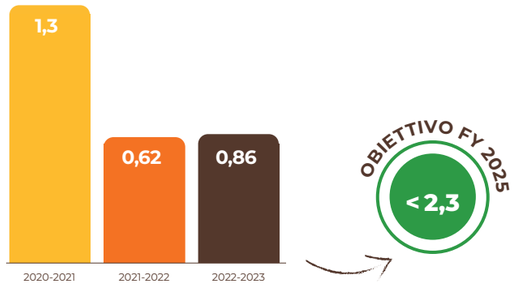
La sicurezza sul lavoro riguarda tutti!

Grazie ai suoi piani di formazione e alla sensibilizzazione sul tema, Cérélia migliora significativamente il suo indice di frequenza e gravità degli infortuni sul lavoro.

INDICE DI FREQUENZA
GRUPPO CÉRÉLIA



INDICE DI GRAVITÀ
GRUPPO CÉRÉLIA



Toronto
Safe@Cérélia

TESTIMONIANZA

"Questo progetto è stato avviato nel giugno 2023 con l'obiettivo di cambiare la condotta dei dipendenti sul luogo di lavoro, causa principale degli incidenti di sicurezza. Il programma 'Safe@Cérélia', che definisce precisi criteri di comportamento in materia di sicurezza, assegna un premio al team che dimostra la condotta migliore in un periodo specifico di 3 mesi. Tra giugno e dicembre 2023 sono state assegnate due serie di premi.
Il team vincitore viene selezionato sulla base di diversi criteri prestabiliti che includono la pulizia del luogo di lavoro, l'ambiente privo di pericoli, uno stoccaggio sicuro, il numero dei potenziali incidenti evitati, la segnalazione tempestiva degli incidenti e altro ancora. Ogni membro del team vincitore viene premiato con un buono regalo da 30 dollari, e una lotteria mette in palio un televisore da 65 pollici per uno dei vincitori. Il numero di incidenti sta progressivamente diminuendo: i dipendenti li riportano con maggiore proattività e discutono di questioni di sicurezza più apertamente rispetto al passato.
Raccomando vivamente questo programma a tutte le entità Cérélia".

Tawfik Siraj
People and Safety Partner
Cérélia Canada

Rivoli
Safety first

TESTIMONIANZA

"Negli ultimi anni abbiamo implementato un metodo globale che ha permesso a tutti, in azienda, di sviluppare una cultura della sicurezza e di raggiungere un importante record: 525 giorni senza incidenti gravi. Questo metodo si basa su 5 leve: (1) la condivisione delle best practice; (2) l'implementazione di una chiara segnaletica; (3) la valutazione mensile del comportamento in tutte le aree dello stabilimento; (4) una maggior concentrazione alle postazioni di lavoro e (5) una formazione dedicata ai gesti ergonomici. Per quest'ultimo aspetto stiamo lavorando per ridurre o eliminare per quanto possibile la movimentazione dei carichi grazie all'acquisto e al noleggio di attrezzature di sollevamento e trasporto dedicate".

Riccardo Fontanone
Responsabile dei servizi tecnici e della sicurezza
Cérélia Italia

4 SODDISFARE LE ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI

MIGLIORARE COSTANTEMENTE 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. Cérélia si impegna a ridurre l'utilizzo di questi tre ingredienti dell'1% ogni anno.

PERCENTUALE DI UTILIZZO DI SALE, ZUCCHERO, GRASSI NEI NOSTRI PRODOTTI

20,9%
2021-2022

19 %
2022-2023

OBIETTIVO FY 2025
18%

TESTIMONIANZA

Cérélia France
No Palmo

"Per rispondere sempre più alle esigenze di tutti i nostri consumatori, stiamo lavorando a una ricetta senza olio di palma. Le aspettative in Francia sono alte: 7 consumatori su 10 scelgono alimenti senza olio di palma (fonte: Kantar 2018). Dopo un lavoro multidisciplinare durato 2 anni che ha coinvolto i nostri fornitori di grassi, l'ufficio acquisti e il dipartimento R&D, siamo riusciti a validare a livello industriale una prima versione di una miscela di burro e olio che ci permette di offrire prodotti 'senza olio di palma'.
Alla fine del 2022, grazie alle nuove competenze acquisite in altri progetti dedicati ai grassi, abbiamo lavorato con successo a una nuova ricetta chiamata 'no palmo"; i risultati dei test organolettici sui consumatori sono stati eccellenti, con l'85% di intenzioni di acquisto positive. Questa nuova ricetta è stata accolta con entusiasmo dai nostri clienti e sarà presto lanciata in alcune insegne della grande distribuzione".

Camille Petitperrin
Responsabile della piattaforma di innovazione
Pie Dough Cérélia France

ADATTARE LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI AGLI STILI DI VITA DEI CONSUMATORI

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

PERCENTUALE DELLE VENDITE (IN VOLUME) COSTITUITA DA PRODOTTI LIFESTYLE

26,6%
2021-2022

18,5%
2022-2023

Questo trend negativo è dovuto principalmente alle scelte dei consumatori che, in un periodo di inflazione, non acquistano determinate categorie di prodotti, come quelli biologici o senza glutine.

PERCENTUALE DI INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE ACQUISTATI (IN VOLUME)

84,9%
2021-2022

79,7 %
2022-2023

OBIETTIVO FY 2025
85%

L'evoluzione del nostro mix a favore principalmente di prodotti a base di uova (pancake) spiega questa riduzione e la diminuzione della quota di ingredienti di origine vegetale nel nostro catalogo ingredienti.

04 LE NOSTRE PROSPETTIVE

Stiamo costruendo un modello alimentare sostenibile che risponda alle sfide ambientali e sociali del nostro tempo.

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.

N° SDG	Definizione SDG	RIDURRE LA NOSTRA IMPRONTA INDUSTRIALE	GARANTIRE UN APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE	COINVOLGERE I NOSTRI COLLABORATORI	SODDISFARE LE ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI
2 NO HUNGER	Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.		●		●
4 QUALITY EDUCATION	Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.			●	
5 GENDER EQUALITY	Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze.			●	
7 CLEAN ENERGY	Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.	●			
8 GOOD JOBS AND ECONOMIC GROWTH	Incentivare una crescita economica duratura,inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.		●	●	
9 INNOVATION AND INFRASTRUCTURE	Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione e una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.	●			●
10 REDUCED INEQUALITIES	Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi.			●	
12 RESPONSIBLE CONSUMPTION	Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.	●	●		
13 PROTECT THE PLANET	Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze.	●	●		
15 LIFE ON LAND	Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità.		●		
16 PEACE AND JUSTICE	Promuovere società pacifiche e inclusive orientate allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli.			●	

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 impasto.

PROMOTE HOME BAKING

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

SET THE EXAMPLE

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

IL PUNTO SUGLI INDICATORI WE ARE CÉRÉLIA AND WE CARE 2022-2023

Ridurre la nostra impronta industriale	**Unità**	**Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022**	**Risultati Gruppo Cérélia 2022-2023**	**Obiettivo Gruppo Cérélia 2024-2025**
Efficienza energetica	KWh/T	558	520	488
Energia "verde"	%	75	86	100
Rifiuti alimentari generati	%	8	7,5	5,8

Garantire un approvvigionamento responsabile	**Unità**	**Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022**	**Risultati Gruppo Cérélia 2022-2023**	**Obiettivo Gruppo Cérélia 2024-2025**
Approvvigionamenti strategici acquistati localmente (< 300 km in Europa, < 500 km in Nord America)	%	56,5	58	60
Ingredienti chiave sostenibili**	%	21,1	20,6	30
Imballaggi in carta e cartone provenienti da foreste gestite in modo sostenibile (certificate FSC o PEFC)	%	88,8	98,4	100
Cartoni secondari provenienti da fibre riciclate	%	84,4	95,4	100
Imballaggi in plastica progettati per essere riciclabili * e/o contenenti plastica riciclata ** Si considerano gli imballaggi monomateriale*	%	34,6	60,7	50

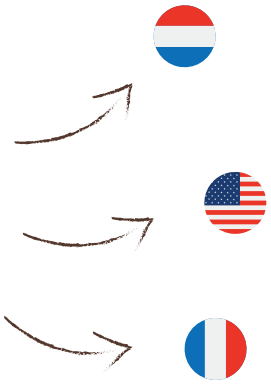
Soddisfare le aspettative dei consumatori	**Unità**	**Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022**	**Risultati Gruppo Cérélia 2022-2023**	**Obiettivo Gruppo Cérélia 2024-2025**
Ingredienti di origine vegetale (base volumi acquistati)	%	84,9	79,7	85
Prodotti "lifestyle" venduti	%	26,6	18,5	N/A*
Utilizzo di sale, zucchero, grassi nei nostri volumi di prodotti	%	20,9	19,0	18

Coinvolgere i nostri collaboratori	**Unità**	**Risultati Gruppo Cérélia 2021-2022**	**Risultati Gruppo Cérélia 2022-2023**	**Obiettivo Gruppo Cérélia 2024-2025**
Ripartizione donne-uomini dei nostri dipendenti a tempo indeterminato	% di donne	45	45	40-60
Donne in ruoli di responsabilità	%	32,4	34,8	40-60
Dipendenti a tempo indeterminato formati presso la Scuola di panificazione Cérélia	%	64	83,3	95
Indice di frequenza: di incidenti sul lavoro		23,86	21,36	<36,9
Indice di gravità di incidenti sul lavoro		0,62	0,86	<2,3

** Non applicabile*
*** Considera gli ingredienti chiave: farina di frumento, olio di palma, cacao, uova.*

WE ARE CÉRÉLIA & WE CARE!

Cérélia News



Cérélia

Founded on trust, inspired by food

CÉRÉLIA GROUP - 56 rue Lafitte, 75009 Paris - Francia
Tel.: +33 (0) 3 21 72 75 75 - www.cerelia.com

© 2023 Gruppo Cérélia. Progettazione: agenzia La nageuse
Stampato in Francia da una società Adapted su carta proveniente da foreste francesi gestite in modo sostenibile.