COMPAGNIE DES PÊCHES SAINT-MALO

RAPPORT RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

2025

COMPAGNIE DES PÊCHES SAINT-MALO

DE LA PÊCHE AUX PRODUITS FINIS

Depuis 1934

SOMMAIRE

RÉFÉRENCES & GOUVERNANCE 01

NOTRE CHAÎNE DE VALEUR RESPONSABLE 03

NOTRE PÊCHE DURABLE 05

NOS CONSOMMATIONS 07

VALORISATION DE NOS DÉCHETS 09

DECARBONATION 10

EMBALLAGE & PACKAGING 11

SOCIAL 12

SECTION 1

RÉFÉRENCES & GOUVERNANCE

1. MOT DE LA DIRECTION

« L'année 2024 marque une étape historique pour la Compagnie des Pêches : la célébration de nos 90 ans. Cet anniversaire témoigne de notre ancrage territorial fort, mais surtout de la résilience et de l'engagement constant de nos équipes. Notre démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) n'est pas une simple obligation, mais le pilier de notre vision à long terme.

En 2024, nous avons concrétisé des actions majeures, notamment par une réduction significative de nos consommations d'eau et d'énergie, l'optimisation de notre organisation pour améliorer la Qualité de Vie au Travail (QVCT), et le lancement de notre étude Bilan Carbone.

Ces résultats sont la preuve que la performance économique peut et doit rimer avec la responsabilité environnementale et sociale. Notre engagement se traduit par une chaîne de valeur responsable, de la pêche durable à la valorisation de nos déchets. Nous tenons à remercier l'ensemble de nos collaborateurs et partenaires qui font vivre cette démarche au quotidien. »

FLORIAN SOISSON
DIRECTEUR GÉNÉRAL

2. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1934, la Compagnie des Pêches de Saint-Malo est une entreprise bretonne qui maîtrise toute la filière, de la pêche à la transformation des produits de la mer. Basée à Saint-Malo, elle est spécialisée notamment dans la production de surimi. Engagée en faveur d'une pêche responsable, elle valorise des espèces sauvages issues de pêcheries durables, principalement certifiées MSC. Forte d'un savoir-faire historique, elle allie tradition et innovation pour répondre aux enjeux environnementaux et aux attentes du marché.

NOS ACTIVITÉS

La Compagnie des Pêches est un acteur majeur de l'industrie des produits de la mer, armateur et transformateur, basé à Saint-Malo.

ARMATEUR DE PÊCHE

3

Navires usines surgélateurs en co-propriété

PRODUCTEUR & TRANSFORMATEUR

1

unité de transformation à Saint-Malo

DISTRIBUTEUR DE NOS PRODUITS

13 500 T

en moyenne de produits mise en marché par an

RESTAURATEUR

55 000

Couverts par an dans notre restaurant 1934

3. NOTRE DÉMARCHE RSE ET POLITIQUE DE GOUVERNANCE

ENGAGEMENT DE LA DIRECTION (POLITIQUE QHSE)

Notre engagement est formalisé par une Politique d'engagement Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement (QHSE), signée par la Direction. La Direction s'engage explicitement en faveur de la RSE, considérant la performance globale comme un facteur de pérennité.

LES 7 PILIERS DE NOTRE POLITIQUE DE GOUVERNANCE

- Développement Durable
- Culture de la sécurité alimentaire (FSC)
- Environnement de travail
- Management et Sécurité
- Créativité, respect et écoute de nos clients
- Qualité et sécurité de nos produits
- Sécurisation des achats : Authenticité + fraude

SECTION 2

NOTRE CHAÎNE DE VALEUR RESPONSABLE

1. DE LA PÊCHE AUX PRODUITS FINIS

La Compagnie des Pêches Saint-Malo est aujourd'hui, l'une des rares entreprises à pouvoir revendiquer une filière intégrée depuis la pêche jusqu'aux produits finis :

Armateur de pêche : Les trois navires en exploitation opèrent principalement dans des zones de pêche ciblées, avec une surveillance rigoureuse des pratiques.

NAVIRE EMERAUDE

38 MARINS À BORD

3 ESPÈCES CIBLÉES : CABILLAUD, ÉGLEFIN, COLIN LIEU

NAVIRE ANNELIES ILENA*

29 MARINS À BORD

1 ESPÈCE CIBLÉE : MERLAN BLEU

NAVIRE OCEAN TIGER

22 MARINS À BORD

1 ESPÈCE CIBLÉE : CREVETTE ROSE ARCTIQUE

Producteur & Transformateur : Nous transformons nos captures dans nos usines à bord et dans notre usine de surimi à Saint-Malo, offrant une gamme variée de produits de la mer, depuis les poissons surgelés jusqu'aux surimi.

NOTRE PROCESSUS DE TRANSFORMATION DANS NOTRE USINE DE SAINT-MALO

RÉCEPTION DE LA PROTEÏNE DE POISSON SOUS FORME DE SURIMI BASE

MÉLANGE AUX AUTRES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

FAÇONNAGE EN BANDES DE SURIMI & ENROULEMENT

EMBALLAGE POUR LA DISTRIBUTION

Distribution de nos produits : Du frais au surgelé, nos produits sont distribués par l'ensemble de nos partenaires au niveau national et international. Du surimi au poisson surgelé en passant par les crevettes, retrouvez tous nos produits dans nos enseignes partenaires.

DISTRIBUTION À L'INTERNATIONAL

+20

pays de commercialisation

DISTRIBUTION EN GMS

DISTRIBUTION EN CIRCUIT SPÉCIALISÉS

HOME SERVICE

BOUTIQUE PÊCHE & CIE

RESTAURATION HORS DOMICILE

Notre boutique de vente directe :
Notre boutique de vente directe permet aux consommateurs malouins de découvrir et d'acheter nos produits frais ou surgelés. Du surimi aux poissons et crevettes, nous vous proposons le meilleur de la mer, en lien direct avec nos équipes et notre savoir-faire.

Nos produits :
Grâce à des captures valorisées et 100% sauvages afin de conserver leur naturalité, leur fraîcheur et leur saveur. Nous pouvons proposer des produits sains et bons à nos clients, tout en conservant l'équilibre nutritionnel d'origine.

Notre restaurant 1934 :
Nous proposons des plats raffinés et authentiques, préparés avec des produits locaux, pour une expérience culinaire unique.

SECTION 3

NOTRE PÊCHE DURABLE

1. NOS ENGAGEMENTS

Dans le respect des hommes, des ressources et de l'environnement, construisons l'avenir. Grâce à notre pêche responsable, nous avons à coeur de préserver les ressources marines en garantissant une gestion respectueuse des quotas, et en menant des contrôles rigoureux. C'est pour cela que nous sommes certifiés MSC pêche durable pour nos pêcheries cabillaud, églefin et lieu noir articque. Préserver les richesses de la nature, telle est la promesse des produits de notre navire Emeraude: la qualité pour aujourd'hui et pour demain.

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr

90%

de nos captures sur l'Emeraude sont certifiées MSC

Des stocks de poisson durable

Nos poissons (cabillaud, l'églefin et le colin lieu de Norvège) sont pêchés par notre navire Emeraude dans le respect des niveaux de durabilité des stocks et permet leur reconstitution à des niveaux durables.

Un Impact Environnemental Minimisé

Nos activités de pêche sont gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.

Une Gestion Efficace Des Pêcheries

Nos pêches respectent les lois en vigueur et sont gérées de manière à s'adapter aux différents changements que nous pouvons rencontrer.

Un poisson sauvage durable certifié

Chaque pêcherie certifiée MSC (cabillaud, l'églefin et le colin lieu de Norvège) a été évaluée de manière indépendante sur ses impacts sur les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Une Traçabilité Assurée

Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, nos produits certifiés MSC sont séparés de ceux qui ne le sont pas. Pour cela, ils sont clairement identifiés afin qu'ils puissent être retracés jusqu'à leur origine.

Un Label Crédible

Depuis plus de 20 ans, Le label MSC travaille avec des scientifiques, des pêcheries et des marques pour développer un référentiel de la pêche durable.

2. NOTRE PÊCHE RESPONSABLE

La pêcherie de cabillaud et d'églefin en Artique Nord Est est certifiée MSC depuis 2012.

Les stocks de cabillaud et d'églefin d'Arctique Nord-Est sont évalués annuellement par les instances scientifiques. Ils ont longtemps fluctué puis ont connu une forte augmentation au début des années 2000 et sont aujourd'hui en bon état. En parallèle, la pression de pêche est considérée comme durable.

De nombreuses mesures de gestion sont en place, notamment une taille minimale de capture et un système de gestion international, garantissant que l'ensemble des quotas de pêche répartis entre les pays concernés maintiennent la durabilité du stock. Aucun rejet n'est autorisé dans les eaux norvégiennes, et les engins sont équipés de grilles de tri ou de mailles de filet plus grandes, afin de laisser s'échapper les poissons les plus petits ainsi que ceux non désirés.

Enfin, des fermetures de zones pour protéger les juvéniles sont déclenchées si nécessaire. La règlementation dans les eaux norvégiennes est rigide et rigoureuse. Les systèmes de suivi et de contrôle des pêches y sont très robustes.

Espèce
Cabillaud, Gadus morhua &
Eglefin, Melanogrammus aeglefinus

Engin
Chalut de fond

Zone de pêche
Arctique Nord Est (Zone I, II)

Nos investissements pour une pêche durable : Collaborer avec les observateurs scientifiques

Ce projet de recherche vise à mieux comprendre les interactions entre la pêcherie de cabillaud et d'églefin en Arctique Nord-Est et les espèces en danger, menacées et protégées (ETP). Actuellement, les données fournies par les observateurs en mer sont limitées en raison des sorties de pêche de plusieurs mois. Cependant, les risques pour les espèces ETP restent faibles grâce à l'application rigoureuse des lois norvégiennes locales sur la pêche, interdisant les rejets. Bien que les données du journal de bord et de l'Institut de Recherches Marines de Norvège soient utiles pour estimer la mortalité des espèces ETP, elles ne suffisent pas à évaluer leur interaction avec la pêcherie. Ce projet, soutenu par le « Fonds pour la Science et la Recherche » de l'ONG MSC, vise à recueillir davantage de données quantitatives indépendantes pour une meilleure évaluation de l'impact de la pêcherie sur ces espèces.

SECTION 4

NOS CONSOMMATIONS

1. ÉLECTRICITÉ & GAZ

-350 MWh
de consommation électrique en 2024 par rapport à 2023

-1 033 MWh
de consommation de gaz en 2024 par rapport à 2023

Afin de réduire nos consommations d'électricité et de gaz, plusieurs actions structurantes ont été déployées ces dernières années. Nous avons **renforcé le suivi énergétique de nos installations** et mené un audit EDF pour cibler les leviers d'amélioration. Sur le plan technique, **la modernisation des utilités énergétiques** a permis de réduire significativement les pertes, tandis que la **généralisation de l'éclairage LED** et la mise en place de systèmes de temporisation contribuent à une gestion plus sobre de l'énergie.
Enfin, l'**optimisation des cycles de production et de nettoyage** complète cette démarche globale d'efficacité énergétique et de performance durable.

Nos investissements pour une modernisation économe :
Une maitrise de notre consommation énergétique

Au sein de notre unité de production, la sécurisation des unités de production de froid et de vapeur était une préoccupation croissante. En partenariat avec EDF et Dalkia, nous avons modernisé notre système énergétique pour répondre aux défis actuels. Ce projet, débuté en 2015, vise à optimiser la production de froid et de chaleur, assurant ainsi la continuité de l'activité tout en réalisant des économies d'énergie. Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'un « Contrat performance énergétique », conforme aux exigences environnementales.

L'installation de ces nouvelles unités de production s'accompagne de la mise en place d'un plan de comptage, un dispositif pour suivre, à intervalles réguliers, de minute en minute ou d'heure en heure, la consommation d'énergie et donc les économies réalisées.

2. EAU

-4726 M3 -10 %

de consommation d'eau en 2024 par rapport à 2023

Participation au programme Ecod'o avec la CCI : ECOD'O, un dispositif dédié à la préservation de l'eau pour les acteurs industriels et du tourisme.

Le programme ECOD'O accompagne les acteurs industriels, du tourisme et de la restauration dans la réduction de leur consommation d'eau. Le soutien intervient sur les aspects techniques mais aussi financiers et réglementaires.

Exemple de plan d'action mis en place :

- Changement buses lances surpresseur
- Optimisation du nettoyage en fonction des processus de production
- Mise en place de temporisation pour le nettoyage de nos tambours de cuisson.

SECTION 5

VALORISATION DE NOS DÉCHETS

1. ACTIONS MISES EN PLACE POUR LA DIMINUTION DES DECHETS

Diminution de la quantité de matières déclassées, grâce à un meilleur taux de réalisation lors de nos productions + suivi quotidien des pertes matières, afin d'optimiser et de réduire la quantité de matières déclassées : 140 tonnes en 2024 contre 237 tonnes en 2023.

2. ACTIONS MISES EN PLACE POUR LA VALORISATION DES DECHETS

- **Valorisation via méthanisation depuis février 2023 :**

Valorisation de 140 tonnes de déchets en méthanisation sur 2024

- **Valorisation des glassines depuis juillet 2023 :**

Mise en place avec Grand Ouest Etiquette GLASSINE, programme de collecte et upcycling : papier jaune des rouleaux d'étiquettes ➔ utilisées pour la fabrication d'isolant

COLLECTE

1 MINIMISER L'IMPACTE NÉGATIF

Depuis le 12/07/2023 : 2049 Kg collectés
57 cartons – Poids moyen = 40 kg I 858€ en DIB**

- ✓ **451 kg de CO2 non** émises lors de l'incinération du déchet glassine*
- ✓ **3,3 tonnes de CO2** non émises suite à l'enfouissement du déchet glassine*

+

RECYCLAGE

2 MAXIMISER L'IMPACT POSITIF

Depuis le 12/07/2023 : 2049 Kg transformés

- ✓ 4 **combles** de maisons isolés*
- ✓ **49 tonnes** de CO2 économisées par isolation*

COLLECTE

1 MINIMISER L'IMPACTE NÉGATIF

Année 2024 : 1491 kg collectés
42 cartons – Poids moyen = 40 kg I 624€ en DIB

- ✓ **328 kg de CO2** non émises lors de l'incinération du déchet glassine*
- ✓ **2,4 tonnes de CO2** non émises suite à l'enfouissement du déchet glassine*

+

RECYCLAGE

2 MAXIMISER L'IMPACT POSITIF

Année 2024 : 1491 kg transformés

- ✓ **3 combles** de maisons isolés*
- ✓ **35,7 tonnes de CO2** économisées par isolation*

SECTION 6

DECARBONATION

DIAG DÉCARBON'ACTION

COMPAGNIE DES PÊCHES SAINT-MALO

Consolidation de l'ensemble des entités du groupe

55 144 t CO_2e

NAVIRES DE PÊCHES

29 549 t CO_2e

1,9 Kg

CO2e / kg pêché

COMPAGNIE DES PÊCHES PRODUCTION

24 161 t CO_2e

3,2 Kg

CO2e / kg produits livrés

COMPAGNIE DES PÊCHES DISTRIBUTION

49 311 t CO_2e

3,4 Kg

CO2e / kg produits livrés

SECTION 7

EMBALLAGE & PACKAGING

1. RÉDUCTION DES EMBALLAGES PLASTIQUES

-7 Tonnes de plastique PP

suite à la baisse de hauteur sur les barquettes plastiques

-3,5 Tonnes de cartons

suite à la création d'un nouveau carton plateau plus petit et à la diminution de la hauteur des étuis carton

Pourquoi nos produits sont emballés dans un sachet fraicheur ?

Nos équipes s'engagent pleinement dans la réduction de l'empreinte plastique associée à notre produit « Breizh Surimi ». Malgré nos efforts, les sachets fraîcheur restent un élément indispensable pour préserver la qualité et la fraîcheur de nos délicieux bâtonnets. Cette nécessité découle de contraintes techniques et sanitaires, notamment en raison de leur résistance essentielle à la pasteurisation, processus impliquant des températures élevées.

La composition de nos emballages

Conformément aux objectifs de la loi AGEC, nous travaillons à réduire notre impact environnemental en adoptant des pratiques favorisant l'économie circulaire. Cette approche vise à transformer notre modèle de consommation, en intégrant des solutions durables comme le recyclage, l'éco-conception et la réutilisation, pour un avenir plus responsable.

Groupe de Travail Plan Eco Conception

Conformément aux objectifs de la loi AGEC, et dans une démarche d'amélioration continue, nous avons mis en place un Groupe de Travail Plan Eco Conception en lien avec CITEO, afin de faire le bilan de nos emballages et de mettre en oeuvre des plans d'action et objectifs de réduction, d'amélioration et d'étude de nouveaux matériaux pour nos emballages.

SECTION 8

SOCIAL & ENVIRONNEMENT

EMPLOYABILITE & DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES

- Contrats en alternance : apprentis Electromécanicien / apprenti Service Communication / alternant en RH
- Participation au Forum de l'Emploi / semaine de l'industrie
- Formations : formation responsable Achat Usine aux Achats Responsables / formation pratiques commerciales digitales (réseaux sociaux)

SANTE & QUALITE DE VIE AU TRAVAIL – SECURITE

- Changement organisation 3x8 en fabrication : Equipes en 2x8 avec équipe fixe de nuit
- Mise en place d'une gaine pour refroidir l'atelier de fabrication en cas de fortes chaleurs
- Mise en place télétravail au niveau du Groupe pour le personnel administratif

SOCIAL

- Cérémonie des médailles du travail (médailles des 20 et 30 ans) : 22 salarié.e.s en 2024
- Célébration des 90 ans de l'entreprise avec l'ensemble des salariés
- Réunions d'information sur les retraites (CARSAT-AG2R) sur site pour les salariés

PARTENARIATS ASSOCIATIFS & ENVIRONEMENTAUX

- SINOO (lutte contre le cancer du sein)
- NAUTISURF
- Partenariat avec un apiculteur (installation de ruches sur le site de l'usine)

COMPAGNIE DES PÊCHES

SAINT-MALO

www.compagniedespeches.com