

# PONTHIER

DEPUIS 1946

---

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur  
[bcorp.com](https://bcorp.com)

## RAPPORT D'IMPACT

2025

# ÉDITO

**2025 !** Voilà déjà 3 années que Ponthier sillonne les monts et vallées de la Société à Mission. Que le temps passe vite et surtout, quelle belle opportunité pour regarder derrière nous et voir le chemin parcouru. Membre du Comité de Mission depuis sa création en 2022, j'ai pu observer un démarrage ambitieux dès les premiers temps.

D'abord les échanges qui permettaient de dresser objectifs, jalons et moyens d'y parvenir. Puis les premiers retours des avancées terrain qui nous ont permis de constater l'énergie et les moyens importants investis dans la démarche par Ponthier. Les premiers résultats étaient excellents.

Nous voilà dans la troisième année d'exercice, un moment où les indicateurs de suivi et d'évaluation montrent que le travail dans le « dur » prend toute sa valeur. C'est aussi le moment de revenir collectivement sur les objectifs statutaires et opérationnels pour se demander si l'indicateur reste pertinent au regard des réalisations.

En tant qu'ingénieur agronome spécialisé sur les enjeux climatiques, je suis avec une grande curiosité et beaucoup de fierté le travail en cours sur les filières d'approvisionnement de Ponthier. Mon expérience me l'a prouvée, les entreprises, du secteur agricole et agroalimentaire encore plus, doivent impérativement opérer une refonte de leur collaboration avec leurs fournisseurs et producteurs, car c'est bien là que se situe la plus grande partie des impacts sociaux et environnementaux. Ainsi, œuvrer à ces enjeux doit passer par l'analyse des filières et leurs problématiques, afin d'accompagner au mieux et permettre une atteinte des objectifs et besoins propres à chaque partie prenante, bref une collaboration digne de ce nom ! Le collectif du Comité de Mission a hâte, notamment, de découvrir les travaux en cours sur 2 filières « pilotes » en Inde et à Madagascar et voir comment Ponthier saisit cette complexité.

En observant ces premiers pics et ces premières vallées que Ponthier traverse, je peux dire que je suis sincèrement fier du travail réalisé. Je vois surtout une entreprise, dont sa taille moyenne n'empêche rien, qui a décidé d'investir du temps et des moyens pour faire avancer les sujets sociaux et environnementaux ; et l'avancée est impressionnante. Si être Société à Mission permet d'accélérer autant la réflexion et le mouvement dans le secteur privé, je ne peux que recommander cette démarche à toutes les entreprises !

**LUC BACHELET**

Membre du Comité de Mission  
Consultant transition écologique, climat, carbone



« Nous voilà dans la troisième année d'exercice, un moment où les indicateurs de suivi et d'évaluation montrent que le travail dans le « dur » prend toute sa valeur. »

# NOTRE MANIFESTE

Et si nous prenions juste un instant pour contempler le monde qui nous entoure. Que verrions-nous ?

Au-delà de la beauté d'un écosystème merveilleux, de la variété des paysages, de la diversité des cultures, nous verrions probablement un monde complexe. Où l'Humain prend souvent le pas sur la Nature. Où l'individualisme prend souvent le pas sur la solidarité et l'entraide. Pourtant, autour de nous se trouvent de nombreuses sources d'inspiration. Des petits bonheurs simples, qui illuminent nos journées. La redécouverte d'une saveur, qui nous ramène en enfance. Un moment de partage autour d'une table avec des personnes aimées. Des échanges collectifs où naissent les idées nouvelles. Qui nourrissent nos envies de faire corps, de nous engager.

Chez Ponthier, nous travaillons chaque jour au nom de ces moments singuliers et précieux, qui rythment la vie. Bien sûr, Ponthier, c'est l'histoire du fruit, mais pas seulement. C'est l'histoire d'un goût, aussi. Le goût de nous remettre chaque jour en question. De relever les défis qui nous font face. De continuer à nous engager auprès de celles et ceux qui agissent et de celles et ceux qui doutent. Le goût de faire notre part et de donner du sens à notre métier. De défendre un fruit gourmand, sain et responsable, porté par le collectif que nous formons avec les producteur.rices et les acteur.rices de la gastronomie.

Nous défendons le goût et les bienfaits du fruit : ensemble, contribuons au développement des expertises et des connaissances autour du fruit pour préserver son goût originel. Nous mettons le goût de l'humain au cœur de toutes nos actions : ensemble, contribuons au progrès social au sein de notre organisation et auprès de nos partenaires. Nous avons le goût de préserver la Terre et ses ressources : ensemble, contribuons à la réduction de l'impact de notre activité.

Oui, nous restons conscients du chemin à parcourir. Alors nous voulons avancer vite pour, étape par étape, faire de Ponthier une entreprise à impact. Vous l'aurez compris, depuis 1946, le goût Ponthier a un petit supplément d'âme. Nous y mettons chaque jour plus d'énergie, pour vous garantir que le meilleur des pratiques aura été mis en œuvre afin de cultiver, transformer et apporter chaque fruit jusqu'à vous. Avec nos parties prenantes, nous entendons alimenter un mouvement vertueux, dynamique et volontaire.

Ponthier, au-delà du goût.



Découvrez  
notre manifeste  
en vidéo



# SOMMAIRE

|      |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|
| P.06 | L'ENTREPRISE                                            |
| P.07 | CHRONOLOGIE DE L'ENGAGEMENT                             |
| P.08 | NOTRE MISSION                                           |
| P.09 | LES MARQUEURS DE NOTRE DÉMARCHE                         |
| P.10 | LE COMITÉ DE MISSION                                    |
| P.12 | <b>ENGAGEMENT #1 :</b><br>LE GOÛT                       |
| P.16 | <b>ENGAGEMENT #2 :</b><br>LA DIMENSION SOCIALE          |
| P.21 | <b>ENGAGEMENT #3 :</b><br>LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE |
| P.25 | PONTHIER, UNE ENTREPRISE ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE     |
| P.26 | LEXIQUE                                                 |

# L'ENTREPRISE

Notre métier est de sélectionner et sourcer les meilleures variétés de fruit à travers le monde et de les transformer en purées, broyés, compotées et coulis de fruit à la composition naturelle, à la traçabilité précise et à la sécurité alimentaire sans faille. Dans nos ateliers corréziens, depuis 1946, nous travaillons à la préservation du goût originel de matières premières sélectionnées avec exigence. Nos produits sont proposés à tous les professionnels de la gastronomie (hôtels, restaurants, pâtisseries, bars, distributeurs spécialisés, industriels...) pour la réalisation de créations sucrées, salées et pour les boissons. Depuis plusieurs années, nous nourrissons de nouvelles ambitions et nous les affirmons à travers des marqueurs forts : la certification B Corp™, la qualité de Société à Mission, la validation de notre trajectoire de réduction des gaz à effets de serre par SBTi et ACT Pas à Pas Agro, la création de notre démarche Pure Trace® et la signature de la Charte Diversité.

## CHIFFRES CLÉS 2025

135

collaboratrices et collaborateurs  
au 31/12/2025

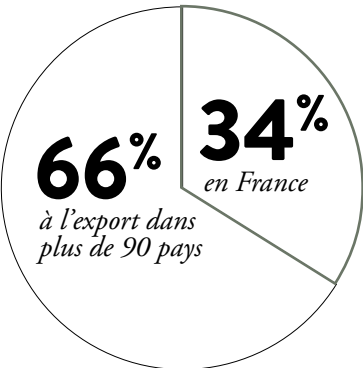
14 100 T

de produits finis

89.1M€

Chiffre d'affaires

Répartition du chiffre d'affaires



# CHRONOLOGIE DE L'ENGAGEMENT

2020

Affirmation de la stratégie d'entreprise ; définition de la Raison d'Être

2021

Création de la démarche Pure Trace® ; 1er bilan des émissions de GES ; démarrage de la complétion du BIA B Corp

2023

Challenge de notre feuille de route RSE avec le Comité de Mission ; 1ère certification B Corp ; intégration du collectif ACT pas à pas Agro ; signature de la Charte de la Diversité ; validation de la trajectoire de réduction des émissions de GES sur les scopes 1 & 2 par SBTi ; certification de la démarche Pure Trace® par un Organisme Tiers Indépendant

2025

200 invités réunis pour célébrer la fin des travaux d'agrandissement, la modernisation du site et les nouvelles ambitions au sujet du goût, de l'environnement et de l'humain ; 6 ateliers participatifs sur le thème de l'engagement ; une table ronde autour de la Gastronomie Durable en présence de chefs prestigieux (Thierry Marx, Claire Heitzler, Victor Delpierre, Fernando Castellon) et du producteur Armel Orcière

2022

Obtention de la qualité de Société à Mission (Raison d'Être et objectifs statutaires inscrits dans les statuts de l'entreprise) ; intégration de la Communauté des Entreprises à Mission ; constitution du Comité de Mission ; mise en place de la comptabilité carbone

2024

Validation de notre qualité de Société à Mission par un OTI (Organisme Tiers Indépendant) accrédité par l'Etat ; poursuite de la construction de notre stratégie climat

# NOTRE MISSION

Notre mission repose sur des engagements forts et sans concession, issus de notre histoire et de nos nouvelles ambitions. À l’issue d’un chemin itératif, de consultations et d’interviews de parties prenantes, nous avons défini la Raison d’Être qui découle de cette mission ainsi que les 3 objectifs statutaires associés. Celle-ci est inscrite dans les statuts de l’entreprise depuis 2022.

## NOTRE RAISON D’ÊTRE

**DÉFENDRE LE FRUIT GOURMAND, SAIN ET RESPONSABLE est la mission que l’entreprise Ponthier s’est donnée. Elle prend l’engagement d’inspirer et de s’inspirer de ses collaborateur.rices, ses producteur.rices, ses client.es et partenaires. Les fruits manufacturés dans ses ateliers contribueront durablement au bien-être de l’Humain et à la préservation de la Nature.**

## NOS 3 OBJECTIFS STATUTAIRES

- Contribuer au développement des expertises et des connaissances du fruit pour préserver son goût originel et valoriser ses bienfaits
- Contribuer au progrès social au sein de notre organisation et auprès de nos parties prenantes
- Contribuer à la réduction de l’impact environnemental sur la chaîne de valeur de notre activité

### DÉFINITION D’UNE SOCIÉTÉ À MISSION

Le terme « Société à Mission » est une qualité qui désigne en France les entreprises qui se donnent statutairement une finalité d’ordre social ou environnemental en plus du but lucratif. Pour ce faire, elles déclarent auprès du registre du commerce leur raison d’être, à travers plusieurs objectifs sociaux et environnementaux. Elles mobilisent également une instance nouvelle de gouvernance de la mission (Comité de Mission) et publient chaque année un rapport de mission (qui fait état par un avis du Comité de Mission de l’avancée des objectifs sociaux et environnementaux). Enfin, elles sont auditées tous les deux ans par un Organisme Tiers Indépendant accrédité par le COFRAC\*.

# LES MARQUEURS DE NOTRE DÉMARCHE

Notre démarche s’inscrit sur le temps long, c’est une trajectoire où les marqueurs permettent de rendre crédibles et visibles nos actions en interne et auprès de nos parties prenantes externes.



En créant ce label, nous nous sommes engagés sur une trajectoire ambitieuse, en accompagnant nos partenaires producteurs à développer et appliquer des pratiques culturelles vertueuses, basées sur l’agroécologie. Nous entendons ainsi proposer aux acteurs de la gastronomie des produits sains et que ces derniers puissent répondre aux attentes grandissantes des consommateurs en quête de transparence et d’information sur la composition et l’origine des produits. La certification de la démarche Pure Trace® par un Organisme Tiers Indépendant permet de démontrer la pertinence de la démarche.

**PURE** : c’est garantir des produits sains, sans résidu de pesticides (limite de quantification à 0,01mg / kg pour plus de 650 molécules analysées), grâce à des modes de culture responsables et engagés.

**TRACE** : c’est garantir une traçabilité au producteur-collecteur et sa localité en plus du pays, de la région de culture et de la variété figurants déjà sur nos emballages.



Initiée en juin 2015, la Science-based Targets Initiative (SBTi) est un projet international né de la collaboration entre plusieurs institutions : le Carbon Disclosure Project (CDP), le Global Compact des Nations Unies (UNGC) et le World Resource Institute (WRI). Le premier des objectifs de la Science-based Target Initiative (SBTi) est de répondre aux objectifs fixés par la COP21. Les entreprises rejoignant la SBTi s’engagent à définir des objectifs de réduction de leurs émissions de gaz à effet de serre (GES), conformément aux préconisations scientifiques dressées à l’issue de la COP21. En octobre 2023, notre trajectoire de réduction de notre empreinte carbone a été validée par les instances SBTi pour les scopes 1 et 2 (objectif Near-terme pour PME, compatible avec un réchauffement limité à +1.5°C). Ainsi, avec pour référence l’année 2022, nous nous sommes engagés dans une trajectoire de réduction de 4.2%/an en valeur absolue jusqu’en 2030.



En savoir plus sur [bcorp.com](https://www.bcorp.com)

La certification B Corp offre un cadre clair et exigeant aux entreprises qui souhaitent évaluer et améliorer leurs pratiques en matière sociale et environnementale. Le B de B Corp signifie “Bénéfique” – pour les humains et le vivant. Depuis le 15 juin 2023, nous sommes très fiers d’être certifiés B Corp en atteignant le score de 105.9 points.

Avec la publication des nouveaux standards en avril, l’année 2025 est synonyme de grands changements pour la communauté B Corp : -7 thématiques d’impact au lieu de 5 précédemment (Mission et Gouvernance des Parties Prenantes, Travail Equitable, Justice Equité Diversité Inclusion, Droits Humains, Action Climatique, Gestion Environnementale et Circularité, Affaires Publiques et Action Collective)

-Des exigences minimales pour toutes les thématiques d’impact en remplacement d’un modèle flexible sur 80 points

-Une obligation de progresser continuellement non exigée auparavant

-Un alignement avec les normes et réglementations internationales

À fin 2025, en France, 619 entreprises certifiées B Corp sont recensées et pas moins de 10 300 dans plus de 100 pays. Notre prochaine re-certification sur les nouveaux standards aura lieu en 2027.

**L’info en + :** la démarche B Corp est complémentaire de la démarche Société à Mission. Celles-ci ont en commun la définition d’une Raison d’Être où l’impact social et environnemental joue un rôle stratégique. Ces Raisons d’Être (l’une commune à toutes les B Corp, l’autre spécifique à l’entreprise) sont inscrites dans les statuts juridiques de l’entreprise, synonymes d’un engagement fort à long terme.



En novembre 2025, nous avons renouvelé notre engagement à travers la signature de la Charte de la Diversité. Cette charte articulée autour de 6 articles est un texte d’engagement proposé à la signature de tout employeur qui souhaite agir en faveur de la diversité et dépasser ainsi le cadre légal et juridique de la lutte contre les discriminations. Fin 2025, la Charte compte plus de 6000 signataires.



Nous sommes membres de la Communauté des Entreprises à Mission (CEM) depuis 2022. La CEM est l’association de référence en France sur la question de Société à Mission. Elle permet d’informer et de former à travers des webinaires et des formations, de développer la coopération entre entrepreneurs, dirigeants et chercheurs. Fin 2025, 2411 entreprises détenant la qualité de Société à Mission ont été recensées, employant plus d’un million de collaboratrices et collaborateurs. Hors Ile-de-France, la région Nouvelle-Aquitaine est la 3ième région de France la plus active abritant 177 SAM fin 2025 dont 37 nouvelles en 2025 (après les régions Auvergne-Rhône-Alpes (293) et Provence Alpes Côte d’Azur (182)). Il est à noter également que parmi les 2411 Sociétés à Mission, 197 sont labellisées B Corp comme notre entreprise. La Communauté des Entreprises à Mission et Assobenefit (pour l’Italie) ont porté, début 2024, un manifeste pour une directive européenne visant à l’adoption d’un cadre légal de l’engagement social et environnemental de l’entreprise.



La méthode ACT (Accelerate Climate Transition®) est une initiative internationale créée et portée conjointement par l’ADEME (Agence de l’Environnement et de la Maîtrise de l’Energie) et le CDP (Carbon Disclosure Project) permettant aux entreprises d’élaborer leur stratégie de décarbonation en alignement avec les trajectoires sectorielles existantes et les Accords de Paris de la COP 21 signés en 2015. Rejoindre le collectif ACT pas-à-pas Agro a été pour nous l’occasion d’échanger entre pairs du secteur agroalimentaire (enjeux communs) et de définir un plan d’actions crédible et solide sur le scope 3 en nous appuyant sur les trajectoires sectorielles de référence et les expertises du cabinet Carbon Cutter qui nous accompagne dans cette démarche.

# LE COMITÉ DE MISSION

## LE RÔLE DU COMITÉ DE MISSION

Le Comité de Mission valide le modèle de mission, challenge ses objectifs ainsi que les moyens mis en œuvre et suit l’atteinte ou non des objectifs cibles. Son avis sur la mission est présenté annuellement dans un rapport joint au rapport de gestion lors de l’Assemblée Générale d’approbation des comptes de la société.

## LES TEMPS FORTS

Conformément à la loi PACTE\*, nous avons constitué notre Comité de Mission. Celui-ci s’est réuni 4 fois en 2025 dans le but de suivre l’exécution de la mission et de ses engagements. Notre Comité de Mission est composé de parties prenantes externes à l’entreprise pour nous faire grandir et avancer plus vite et plus fort. Nous nous sommes ainsi entourés d’une pluralité de profils, d’expertises complémentaires sur les différentes thématiques liées à notre activité et notre Raison d’Être.

- Réunion 1 : point sur le renouvellement des mandats après un premier exercice de 2 ans, revue et évaluation des résultats et actions de l’année 2024, échanges et validation des objectifs cibles de l’année 2025.
- Réunion 2 : focus sur le lancement de deux démarches, l’une sociale, l’autre environnementale dans le cadre de notre mission.
- Réunion 3 : session spécifique portant sur les enjeux climat et le calcul de l’empreinte carbone.
- Réunion 4 : atelier de consultation pour une première identification des impacts négatifs, positifs, risques et opportunités de l’entreprise et de sa chaîne de valeurs.



**CÉLINE VIENNE**  
Facilitatrice en intelligence collective spécialisée en transition écologique, sociale et territoriale.  
Entrepreneure indépendante

Nous avons rencontré Céline lorsqu’elle animait la précieuse formation Leaders à Mission à laquelle nous avons participé. L’expérience de Céline dans l’accompagnement des entreprises vers leur transition écologique et sociale a fait de son implication dans notre projet une évidence et sa nomination de Présidente du comité a fait l’unanimité auprès des membres.

« Je suis particulièrement fière de voir que le Comité de Mission n’est pas un simple organe de contrôle, mais un espace de dialogue vivant, parfois confrontant, toujours sincère et bienveillant, au service de la mission. »



**SYLVAIN AUBERT**  
Agroéconomiste et expert des démarches de transition agroécologique et de commerce équitable  
Coopérative Tero

Après avoir débuté son parcours professionnel au Mexique dans la filière vanille, Sylvain a rejoint le Burkina Faso pour accompagner différentes organisations dans leur démarche de transition. Il a ensuite travaillé avec Agronomes et Vétérinaires sans frontières à Madagascar, au Laos puis au Cambodge. Depuis 9 ans, Sylvain est implanté en France où il a rejoint la coopérative Tero pour assurer la gestion d’audits et de labels équitables.

« La découverte de la qualité de Société à Mission permet de mieux comprendre les démarches des entreprises « actrices » et, pour moi qui suis très investi dans le Commerce Équitable, d’enrichir ma connaissance sur les différents cheminements que peut prendre une démarche vertueuse en entreprise . »



**EMMANUEL RYON**  
Chef glacier et pâtissier, entrepreneur  
Une Glace à Paris

Emmanuel a remporté les titres de l’un des Meilleurs Ouvriers de France Glacier et le Championnat du Monde de la Pâtisserie. Avec Andrey Dellos, fondateur épicurien du Café Pouchkine, Emmanuel développe le réseau de pâtisseries boutique en Russie et c’est à cette occasion qu’il découvre les purées Ponthier. De retour en France, Emmanuel s’associe à feu Olivier Menard pour créer Une Glace à Paris, une puis deux boutiques qui connaissent un succès international.

« Participer aux ateliers thématiques durant les réunions me permet de mieux comprendre les attentes de mes clients notamment sur la partie empreinte carbone. »



**CHRISTIAN MARON**  
Sourceur de fruits et Confiturier  
Austral Sourcing et Atelier du Père Maron

Ayant travaillé dans l’univers de la purée de fruit pendant 20 ans, Christian change de cap en 2015 en devenant consultant dans la transformation des fruits exotiques et accompagne ainsi notre équipe sourcing. En 2024, Christian crée un atelier de confiture dans son village : une belle façon de développer son expertise du fruit en alliant ancrage local et belles rencontres humaines.

« Les échanges au sein du Comité sont sérieux, constructifs et inspirants y compris pour ma propre activité. »



**LUC BACHELET**  
Consultant transition écologique, climat, carbone  
Entrepreneur indépendant

Luc a travaillé 4 ans au sein du cabinet de conseil Carbone 4, référent incontournable sur le sujet de la stratégie climat des entreprises, avant de faire le choix de continuer à exercer son métier en tant qu’indépendant. Avec sa double compétence agronomie et climat, Luc sait challenger nos objectifs avec efficacité.

« J’apprécie le fait que Ponthier, dans ses différentes démarches, développe ses propres outils avec pertinence en s’appuyant sur des références robustes, cela permet un meilleur embarquement des parties prenantes internes et externes. »



**CLAIRE HEITZLER**  
Cheffe pâtissière et entrepreneuse  
Claire Heitzler & Producteurs

Concilier respect de l’environnement, saisonnalité et gourmandise est ce qui guide Claire, cheffe pâtissière, dans sa création de pâtisseries engagées. Elue plusieurs fois meilleure cheffe pâtissière de l’année, Claire a créé sa boutique en ligne en 2021. Elle y collabore avec des producteurs de fruits, de fleurs et de plantes aromatiques savoureux et responsables. Claire a rejoint notre Comité de Mission en raison de son intérêt pour la marque et ses valeurs.

« Concernant le goût, il est important d’accompagner le client s’il survient des variations liées aux années de récolte, au même titre qu’il existe des millésimes pour le vin ou le café. »



**SARA MOUDOULAUD**  
Cheffe barmaid et entrepreneuse  
Bar Nouveau (Paris), Abstract (Lyon)

Sara Moudoulaud s’intéresse aux univers du parfum et du Bar avec Remy Savage, philosophe et bartender. Avec Hadrien Moudoulaud et Marc Puzzuoli, Sara inaugure le Bar Nouveau à Paris en 2023 puis l’Abstract à Lyon. Sara a également été élue Meilleure Barmaid de France et a remporté les Trophées du Bar. Sara nous a séduits par la finesse et la pertinence de ses analyses.

« J’apprécie l’approche responsable tout au long de la chaîne de valeur. Cette démarche a contribué à mon éveil sur la chaîne de valeur et ses enjeux. »



**KARINE BARRIÈRE**  
Ingénieure en techniques agricoles (agronomie et production végétale) et Conseillère agricole  
Région Nouvelle-Aquitaine

Ancrée et engagée sur le territoire voisin de Brive-la-Gaillarde, Karine est un membre local du Comité en lien direct avec la filière fruits. Sa grande connaissance du terrain, son franc parler et ses convictions sont de précieux atouts pour nos réflexions.

« Faire partie du Comité m’a permis de découvrir que derrière le partenariat économique avec les producteurs, il y a aussi un partenariat portant sur les conditions environnementales et sociales. Par ailleurs, la visite des lignes de production nous a appris les exigences de Ponthier sur les matières premières. »



**GUILLAUME BERNAT**  
Directeur Général  
Bernat et Boncogel’Adour

Guillaume dirige 2 entités de distribution qui proposent les gammes de produits Ponthier aux professionnels de la gastronomie dans le sud-ouest de l’Hexagone. Inspiré par la démarche, Guillaume apporte une importance particulière au fait que les informations partagées soient claires, précises et concises.

« Au sein de mon organisation, nous travaillons actuellement avec un bureau d’études pour mettre en œuvre le changement de nos fluides frigorigènes et la rénovation de nos installations de production de froid. L’exemple de Ponthier a accéléré notre prise de décision quant au lancement du projet. »



**EDWIGE STROÏSCH**  
Responsable RSE et membre de l’ambassade Nouvelle Aquitaine de la Communauté des Entreprises à Mission  
Ponthier

Edwige rejoint Ponthier en 2008, d’abord au service Qualité pendant 10 ans puis au service Production. En 2021, elle saisit l’opportunité d’une reconversion professionnelle en devenant Responsable RSE de l’entreprise.

« Écouter, apprendre, progresser, avancer sur notre trajectoire en coconstruisant notre feuille de route avec les équipes internes et nos partenaires pour un avenir meilleur, cela donne du sens ! »



**BÉATRICE DE REYNAL**  
Docteure en nutrition et directrice de NutriMarketing (Agence de communication spécialisée en innovation alimentaire et nutrition)

Béatrice, qui se décrit comme frugivore, est passionnée par l’univers du fruit : sa biologie, ses goûts, ses saveurs, ses textures, sans oublier son exceptionnel potentiel nutritionnel.

« En comparaison avec les premières réunions, il y a désormais plus de complexité, d’acuité, d’expertises : nous rentrons plus dans les sujets. Le principe de ce Comité avec des parties prenantes externes est une bonne démarche que j’essaie de dupliquer pour ma propre organisation. »

# NOTRE ENGAGEMENT #1 LE GOÛT

C'est le goût que la Nature peut nous donner lorsque nous la respectons. Nous sourçons des fruits d'exception, cueillis à maturité, transformés au plus proche des vergers et au plus vite, tout en douceur.

## FOCUS MISSION

### OBJECTIF STATUTAIRE N°1

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DES EXPERTISES ET DES CONNAISSANCES DU FRUIT POUR PRÉSERVER SON GOÛT ORIGINEL ET VALORISER SES BIENFAITS

#### OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°1 PRÉSERVER LE GOÛT ORIGINEL DU FRUIT

| INDICATEUR                                                                                                    |                                                                                                       |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amélioration continue du référentiel goût des fruits et des expertises associées                              |                                                                                                       |                                                                                                                                          |
| OBJ. 2024                                                                                                     | OBJ. 2025                                                                                             | OBJ. 2026                                                                                                                                |
| Définition d'un référentiel du goût pour 3 fruits (abricot, pêche, poire)<br>RÉSULTAT : PARTIELLEMENT ATTEINT | Définition du référentiel du goût pour 4 fruits (abricot, cassis, pêche, poire)<br>RÉSULTAT : ATTEINT | Consolidation du référentiel du goût pour 4 fruits : Abricot, Cassis, Pêche, Poire.<br>Définition du référentiel du goût pour la fraise. |

L'ambition du Comité du Goût et de la Nutrition est d'aller au-delà des pratiques habituelles développées chez Ponthier telles que les dégustations quotidiennes sur toutes les matières premières au stade de l'agrégage et tous les produits finis pour la validation avant leur commercialisation. L'ambition est de développer l'expertise autour du goût et d'y ajouter le volet nutritionnel.

Le référentiel du goût est un document où sont présentés les descriptions de nos produits. Notre objectif est d'établir une fiche d'identité pour chacun selon leurs profils organoleptiques, sensoriels et nutritionnels. Constitué fin 2023, le Comité du Goût et de la Nutrition est composé de chercheurs (membres du CRITT\* La Rochelle, CRT AGIR\* Bordeaux et du CTIFL\*) et de chefs pâtisseries. Leurs profils permettent de couvrir des sujets très variés, comme le fruit, le processus agroalimentaire, l'utilisation des produits Ponthier en application et les innovations technologiques. Ce groupe est complété par une équipe pluridisciplinaire interne à l'entreprise (service R&D, ingénieur agronome, responsable production, etc.). Fin 2025, le Comité fête sa 2ème année d'existence et se renforce avec une expertise agronome au travers de l'intégration d'un membre de la Chambre d'Agriculture de Corrèze.

Les principales missions des membres du Comité Goût et Nutrition au cours de l'année 2025 ont été :

- D'élaborer les plans d'échantillonnage pour les 4 fruits ciblés (abricot Bergeron, pêche Onyx, poire Williams et 2 variétés de cassis (Black Down et Noir de Bourgogne),
- D'étudier les résultats de 2025 (au regard de ceux de 2024) sur les différents paramètres analysés (physico-chimiques, organoleptiques et nutritionnels ; climatiques, pédologiques, pratiques agricoles et de transformation),
- De cadrer la réalisation des analyses sensorielles en 2026,
- D'élaborer la trame type de la « Fiche d'identité » pour chacun des 4 fruits :

\* Informations relatives au fruit (famille, espèce, variété, région, pays, période de récolte, caractéristiques physico-chimiques du fruit à la récolte)

\* Informations relatives à la purée (brix, acidité, écoulement, matière sèche, couleur, recette, process, paramètres organoleptiques et si pertinents nutritionnels).

Des tendances se dégagent à la lecture des résultats des premières analyses. Une troisième année d'analyses s'avère toutefois nécessaire pour consolider les données physico-chimiques, nutritionnelles et organoleptiques au regard des conditions météorologiques, du terroir et des pratiques de transformation. À l'issue de ces 3 années d'études pour la pêche, la poire et l'abricot, l'objectif final sera de donner des axes de bonnes pratiques. L'analyse du cassis sur le volet « processus de transformation » est à pousser afin d'optimiser les qualités organoleptiques du produit fini et si possible, nutritionnelles.

| INDICATEUR                                                                                              |                                                                                 |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Réalisation de dégustations comparatives en vue d'identifier les leviers d'amélioration de nos produits |                                                                                 |                                        |
| OBJ. 2024                                                                                               | OBJ. 2025                                                                       | OBJ. 2026                              |
| Dégustation de 20 parfums minimum / an<br>RÉSULTAT : <b>22 parfums dégustés</b>                         | Dégustation de 20 parfums minimum / an<br>RÉSULTAT : <b>21 parfums dégustés</b> | Dégustation de 20 parfums minimum / an |

Les dégustations comparatives sont organisées régulièrement par le service R&D avec les équipes en interne. Chaque session est l'occasion d'échanger sur les spécificités gustatives des produits, leur texture et leur couleur, de renforcer nos convictions ou d'identifier des points d'amélioration. Les critères d'évaluation font l'objet d'une grille de notation thématique évoluant et s'améliorant au fur et à mesure des années, pour être la plus objective et pratique possible.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°2**  
VALORISER LES BIENFAITS DE NOS PRODUITS SUR LA SANTÉ DE NOS CONSOMMATEURS

| INDICATEUR                                                                                                                              |                                                                                                                           |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amélioration continue des connaissances nutritionnelles de nos produits et de leurs bienfaits                                           |                                                                                                                           |                                                                                                                        |
| OBJ. 2024                                                                                                                               | OBJ. 2025                                                                                                                 | OBJ. 2026                                                                                                              |
| Rédaction du plan d’acquisition des connaissances nutritionnelles pour 3 fruits (abricot, pêche, poire)<br><br>RÉSULTAT : PARTIELLEMENT | Rédaction du plan d’acquisition des connaissances nutritionnelles pour 2 fruits (cassis, pêche)<br><br>RÉSULTAT : ATTEINT | Consolidation du plan d’acquisition des connaissances nutritionnelles pour cassis & abricot, rédaction pour la fraise. |

Sur recommandations des membres du Comité et faisant suite à des recherches bibliographiques, les fruits cassis et pêche ont été étudiés en 2025 sur le plan nutritionnel. Pour la pêche, c’est la variété Onyx caractérisée par une chair rose résultant de ses anthocyanes aux propriétés antioxydantes qui a été analysée. Il a été observé que le taux d’anthocyanes était légèrement supérieur aux standards des pêches blanches, mais inférieur à celui d’une pêche de vigne. De plus, ce taux et l’activité antioxydante (pouvoir ORAC) associée diminuent avec l’évolution de la maturité de la pêche et au cours du processus de transformation en purée. Le cassis, lui, est couramment reconnu comme un fruit au pouvoir antioxydant. En effet, les analyses réalisées en 2025 ont confirmé la présence significative de vitamine C dans cette baie, et ce, quelle que soit la variété étudiée. Afin d’obtenir une base de données solide permettant de communiquer sur le pouvoir antioxydant de notre purée de cassis, il a été décidé de lancer une nouvelle campagne de recherches en 2026, de même pour l’abricot et sa teneur en pro vitamine A qui sera à nouveau étudiée après une première série en 2024.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°3**  
PARTAGER NOS CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES EN INTERNE ET EN EXTERNE POUR DÉVELOPPER LA CULTURE DU GOÛT ET/OU DE LA NUTRITION

| INDICATEUR                                                                      |                                                                       |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| Nombre de messages promouvant la culture du goût et / ou les bienfaits du fruit |                                                                       |                  |
| OBJ. 2024                                                                       | OBJ. 2025                                                             | OBJ. 2026        |
| 80 messages / an<br>RÉSULTAT : ATTEINT<br><b>95 messages diffusés</b>           | 80 messages / an<br>RÉSULTAT : ATTEINT<br><b>93 messages diffusés</b> | 80 messages / an |

Visites de vergers, dégustations, recettes, reportages, rédactionnels, newsletters, posts sur les réseaux sociaux, nos communications s’adressent à nos équipes comme à nos multiples partenaires et plus largement, à notre communauté.

Celles-ci permettent de former, valoriser ou sensibiliser nos parties prenantes aux actualités amont ou aval de leur profession, du champ à l’assiette. Nous avons la volonté d’établir un trait d’union entre ceux qui cultivent la terre et ceux qui subliment le fruit. Si nous avons constaté le besoin des chefs de connaître et comprendre la filière du végétal, nous avons aussi partagé l’émotion des producteurs lorsqu’ils découvrent les pâtisseries ou les cocktails réalisés avec nos purées.

**L’AVIS DE 2 MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION SUR L’OBJECTIF STATUTAIRE N°1 (CHRISTIAN MARON ET EMMANUEL RYON)**  
Christian Maron et Emmanuel Ryon valident la pertinence et l’ambition de l’objectif statutaire, des objectifs opérationnels et des indicateurs correspondants. Les indicateurs 2025 ont tous été jugés atteints. Des suggestions ont été formulées pour la suite concernant la composition du Comité du Goût et de la nutrition avec davantage de profils utilisateurs au sein de l’équipe qu’actuellement avec 2 personnes. Concernant l’adéquation des moyens, la formation au panel de dégustation a été jugée comme un bon point à élargir aux opérateurs d’une part, ainsi qu’aux autres services de l’entreprise d’autre part, tout en évaluant leur compréhension permettant ainsi de développer au sein de l’entreprise une culture du goût fédératrice. Sur l’aspect nutritionnel, Christian Maron et Emmanuel Ryon confirment l’utilité d’une nouvelle campagne de mesures en 2026, en complément de ce qui a été réalisé en 2025, pour le cassis et l’abricot afin de permettre la possible mise en place d’allégations sur les purées. La fiche d’identité produit a été jugée pertinente avec l’intégration de la couleur parmi les paramètres suivis et mesurés. Il n’a pas été formulé de remarques concernant l’indicateur de promotion du goût et/ou de la nutrition à travers les communications.

**ET AU-DELÀ DE LA MISSION**  
**DÉVELOPPER LA CULTURE DU GOÛT LOCALEMENT AUPRÈS DES JEUNES GÉNÉRATIONS**  
Le 20 mars 2025, nous avons collaboré avec le collègue Eugène Freyssinet d’Objat pour la troisième année consécutive afin de permettre aux 150 élèves de 6ème de découvrir :  
- les divers métiers du secteur de l’agroalimentaire,  
- les saisons et les fruits au travers de jeux,  
- les 5 sens dont le goût grâce à la dégustation de 5 purées.

**PROMOUVOIR LE FRUIT ET L’EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE DANS LES ÉCOLES SPÉCIALISÉES**  
En mai 2023, Ponthier a créé le Challenge “Beyond the Taste”, un concours proposé aux écoles de pâtisserie du pôle Ducasse Education. Le concours se déroule en plusieurs temps et vise à partager avec les élèves notre connaissance de la filière végétale ainsi que le savoir-faire d’un chef expérimenté et reconnu. Il débute par une présentation de l’entreprise avec un focus consacré au sourcing et au label Pure Trace®

suivi d’un échange avec les élèves sur le thème des enjeux actuels de la filière végétale. Ensuite, nous proposons une dégustation de produits où nous expliquons nos choix de matières premières et leurs spécificités (origine, variété, terroir, savoir-faire des producteurs, méthodes de cultures douces mises en place ou démarche sociétale). Après cela, le chef pâtissier invité anime une masterclass à thème et partage son expertise. C’est enfin aux étudiants de mettre en avant leurs acquis techniques et leur créativité en réalisant leur propre recette selon un sujet imposé dans un temps limité pour présentation à un jury de 3 à 4 professionnels. En 2025, deux nouvelles éditions du challenge ont été organisées par nos équipes :  
- Les 29 octobre et 03 novembre à l’École Ducasse Paris Campus (Meudon) avec les étudiants en Bachelor in French Pastry Arts en présence de Mickael Guyader, vice-champion du Monde de la Pâtisserie 2025. Le thème de cette édition était la réalisation d’un gâteau individuel avec l’une des nouvelles compotées de fruit Ponthier (poire Williams origine France, Provence – myrtille sauvage origine France, Massif Central – figue violette origine France, Provence). La création des élèves devait intégrer le principe de pâtisserie responsable (zéro gaspi, santé, économie d’énergie, végétale, respect des saisons et usage de produits locaux).  
- Les 24 et 25 novembre à l’École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) avec les étudiants du diplôme supérieur des Arts Pâtissiers en présence de Gabriel Le Quang, un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs. Le thème de cette édition était la réalisation d’un gâteau individuel végétal avec une association botanique (fleurs, plantes, herbes) avec l’une des nouvelles compotées de fruit Ponthier.

**SIRHA 2025 - COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : JÉRÉMY MASSING ET L’ÉQUIPE DE FRANCE SOUTENUS PAR LES ÉQUIPES PONTHIER**  
Samedi 25 janvier, au petit matin, 27 collaboratrices et collaborateurs de Ponthier se sont rendus au salon du SIRHA à Lyon (salon International de la Restauration, de l’Hôtellerie et de l’Alimentation). L’occasion pour l’équipe de découvrir le stand de Ponthier et d’y déguster des applications, de rencontrer toutes les équipes de Food Emotion ainsi que les clients présents, d’assister à la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et de soutenir le chef pâtissier Jérémy Massing, double Vice-Champion du Monde de la Pâtisserie 2023 & 2025 et Champion d’Europe 2024.



**ÉMILIE CONFAIS**  
MEMBRE DU COMITÉ DU GOÛT ET DE LA NUTRITION PONTHER, CONSEILLÈRE TECHNOLOGIQUE R&D – INNOVATION PRODUITS/ PROCESS AU CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE

**QUEL REGARD PORTES-TU SUR LES RECHERCHES DE PONTHER VIS-À-VIS DU GOÛT ET DE LA NUTRITION ?**  
Il est remarquable qu’une industrie agroalimentaire s’ouvre à des compétences externes en acceptant de se remettre en cause, d’être challengée car ce n’est pas une pratique courante et cela demande une certaine ouverture d’esprit ! Dans les pratiques et le discours de Ponthier, tout ramène au goût : le bon moment pour la récolte, le meilleur process de transformation pour une qualité finale de produit optimale bien qu’il y ait des paramètres sur lesquels il n’est pas possible d’agir (par exemple les conditions climatiques). Nous sentons que c’est dans l’ADN de Ponthier de valoriser le goût et ce, à tous les niveaux ! Il est très intéressant de faire partie de ce comité car cela nous fait tous grandir au travers d’échanges ouverts et constructifs.

**QUELLES ONT ÉTÉ LES AVANCÉES CLÉS DE L’ANNÉE 2025 ?**  
Après une année 2024 d’évaluation des qualités intrinsèques des fruits à la récolte, l’année 2025 a vu la poursuite de cette évaluation avec une professionnalisation des données collectées, et en complément, une analyse comparative permettant de mettre en évidence l’impact « année » avec des différences de résultats significatives. Le focus sur poire, pêche et abricot a davantage porté sur les étapes amont du process alors que pour le cassis, il s’agissait d’observer l’impact des process possibles. La conclusion de cette nouvelle année d’études réside dans la capacité d’adaptabilité de Ponthier à garantir un produit fini régulier malgré des qualités de récolte possiblement impactées par des événements externes telles que les conditions météorologiques. Il est à noter que Ponthier rédige un cahier des charges spécifique pour la récolte de chaque fruit, axé sur le goût, pour faire ressortir encore plus les qualités intrinsèques lors de leur transformation.



# NOTRE ENGAGEMENT #2 LA DIMENSION SOCIALE

Nous défendons un rapport de prospérité mutuelle avec nos collaborateurs, partenaires, clients et fournisseurs. Nous respectons l’humain dans toute sa diversité et souhaitons participer à son bien-être.

## FOCUS MISSION

### OBJECTIF STATUTAIRE N°2

CONTRIBUER AU PROGRÈS SOCIAL AU SEIN DE NOTRE ORGANISATION ET AUPRÈS DE NOS PARTIES PRENANTES

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°1**  
CONTRIBUER À UN HAUT NIVEAU DE SATISFACTION DE NOS COLLABORATEURS

| INDICATEUR                                                                                                  |                        |                                            |                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taux de satisfaction à l'enquête annuelle des collaborateurs correspondant à un haut niveau de satisfaction |                        |                                            |                                                                                                             |
| OBJ. 2024                                                                                                   | OBJ. 2025              | OBJ. 2026                                  | OBJ. 2027                                                                                                   |
| RÉSULTAT : NON-ATTEINT                                                                                      | RÉSULTAT : NON-ATTEINT | Accomplissement des actions d'amélioration | Taux de satisfaction à l'enquête annuelle des collaborateurs correspondant à un haut niveau de satisfaction |

Du 27 octobre au 16 novembre s'est déroulée l'enquête de satisfaction annuelle des collaboratrices et collaborateurs à laquelle chacune et chacun est libre de participer, et ce, de manière anonyme. Il est à souligner un taux de participation important des équipes : 85% mais dans un contexte particulièrement intense ne nous permettant pas d'atteindre le taux attendu. En effet, l'année 2025 aura été synonyme d'un accroissement d'activité très fort avec notamment l'implémentation de nouvelles lignes de production. Les retours sincères des équipes ont été analysés par notre service Ressources Humaines en vue d'un plan d'action ciblé en 2026 portant sur les thématiques suivantes :

- Renforcer les pratiques managériales
- Améliorer la communication interne
- Mieux anticiper l'organisation du travail
- Développer le collectif et la reconnaissance
- Poursuivre l'incarnation des valeurs et de la démarche RSE.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°2**  
GARANTIR UNE RELATION PÉRENNE ET UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DE NOS FOURNISSEURS DE FRUITS

| INDICATEUR                                                                                                                  |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Établir la cartographie de nos fournisseurs de fruits en vue de réaliser un état des lieux suivi d'un plan d'actions adapté |                                                   |
| OBJ. 2024                                                                                                                   | OBJ. 2025                                         |
| Matrice de la cartographie créée (incluant les critères sociaux et environnementaux)                                        | Complétion en cours pour 100% de nos fournisseurs |
| RÉSULTAT : ATTEINT                                                                                                          | RÉSULTAT : ATTEINT                                |
| INDICATEUR 2026                                                                                                             |                                                   |
| Définir le cadre méthodologique « d'équité des relations commerciales » avec nos fournisseurs de fruits                     |                                                   |
| OBJ. 2026                                                                                                                   |                                                   |
| Coconstruire « l'équité des relations commerciales » avec 2 fournisseurs de fruits                                          |                                                   |

Les relations développées avec nos partenaires et producteurs sont fondées sur des rapports équilibrés et durables. Au-delà de la qualité des fruits, l'attention est portée sur la juste rémunération des acteurs de la filière. Bien que l'exercice ne soit pas toujours simple, il est et restera une exigence fondamentale, il en va de la cohérence de nos actes avec nos ambitions. La cartographie des fournisseurs de fruits a pour ambition de couvrir les thématiques suivantes :

- Données d'exploitation : ancienneté du partenariat, mode de production (agroécologique, agroforesterie, raisonné...), spécialité (arboriculture, polyculture), certifications, effectifs...
- Conditions commerciales : définition collaborative du prix, type de contrat, cosignature de la charte achats responsables...
- Adhésion à la démarche Pure Trace®.

En parallèle de la cartographie, depuis 2022, nous interrogeons nos fournisseurs annuellement pour connaître leur niveau de satisfaction vis-à-vis du partenariat et des relations avec les différents services (achats, qualité, sourcing et comptabilité). Cette démarche participe à la pérennisation de nos relations, l'expression de leurs avis et recommandations nous guide dans la conduite de notre activité. Pour l'année 2025, 84.6% des fournisseurs de fruits ont exprimé un très bon niveau de satisfaction et 15.4% un bon niveau de satisfaction. Nous soulignons également un très bon taux de participation à l'enquête avec plus de 84% d'où une bonne représentativité des réponses.

**L'AVIS DE 3 MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION SUR L'OBJECTIF STATUTAIRE N°2 (KARINE BARRIÈRE, BÉATRICE DE REYNAL ET SYLVAIN AUBERT)**

Pour l'objectif statutaire n°2, la pertinence et la cohérence avec les objectifs opérationnels et les indicateurs ont été validées par les 3 membres du Comité de mission car ils couvrent bien « l'interne » c'est-à-dire les collaborateurs mais également « l'externe » au travers des fournisseurs de fruits.

Au regard des résultats, l'objectif statutaire n°2 a été jugé partiellement atteint en raison de l'objectif opérationnel 2.2 atteint : « Garantir une relation pérenne et une juste rémunération de nos fournisseurs de fruits », et de l'objectif opérationnel 2.1 non-atteint : « Contribuer à un haut niveau de satisfaction de nos collaborateurs ». Concernant l'objectif opérationnel 2.2, les moyens mis en œuvre ont été jugés à la hauteur de

la mission (cartographie, focus en Inde et à Madagascar), le pilotage cohérent avec les ambitions (approche quantitative au travers de l'enquête de satisfaction complétée par une approche qualitative avec le travail en cours) et la trajectoire claire. Ainsi, le groupe s'est davantage penché sur l'objectif opérationnel 2.1 et son indicateur « Taux de satisfaction à l'enquête annuelle des collaborateurs correspondant à un haut niveau de satisfaction ». L'analyse des résultats 2025 a permis de caractériser les causes de mécontentements. Le groupe propose qu'en 2026 le plan d'action rattaché à des ressources humaines et financières soit objectifé par des sous-indicateurs permettant de mesurer l'avancée dans le bon sens : une trajectoire vertueuse qui permettra d'aboutir dans le futur à l'atteinte de l'objectif opérationnel « Contribuer à un haut niveau de satisfaction de nos collaborateurs ».

**ET AU-DELÀ DE LA MISSION**

| RESSOURCES HUMAINES – CHIFFRES CLÉS 2025                                                                        |                                              |                                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Ancienneté moyenne :<br>* 8 ans et 9 mois pour les collaboratrices<br>* 6 ans et 2 mois pour les collaborateurs | Index égalité femme/homme :<br><b>97/100</b> | <b>58%</b><br>de postes d'encadrements occupés par des femmes | <b>58%</b><br>de femmes au CODIR                         |
| Taux de formation<br><b>69%</b>                                                                                 | <b>830</b><br>heures de formation            | <b>117</b><br>personnes ayant reçu au moins 1 formation       | <b>3</b><br>personnes formées sur la gestion du handicap |

**UNE ANNÉE SPORTIVE ET SOLIDAIRE  
JANVIER ET FÉVRIER : COLLECTE DE SOUTIEN À MAYOTTE**

L'île de Mayotte a fait face à de multiples défis suite au passage du cyclone Chido dans la nuit du 13 au 14 décembre 2024 puis de la tempête tropicale Dikeledi les 18 et 19 janvier 2025 : destruction des habitations et des infrastructures, situation sanitaire précaire. Autant de difficultés qui ont affecté au quotidien la vie des Mahorais.

C'est ainsi que nous nous sommes associés à l'action du Service de Prévention et de Santé au Travail de Corrèze Dordogne pilotant la coordination d'une vaste collecte de dons auprès des entreprises des départements Corrèze et Dordogne. En lien direct avec ses homologues et les associations humanitaires sur l'île, les besoins ont été recensés tout en gérant la logistique pour acheminer les dons à bon port. Les collaborateurs se sont mobilisés via des dons alimentaires de première nécessité, produits d'hygiène et de puériculture ainsi que des vêtements. En complément, 1000 euros de matériel de bricolage a été acheté et fourni par l'entreprise (outils, gants, pelles etc...).

**AVRIL : COURSE DES 5 ET 10 KM D'OBJAT**

Organisée chaque année par le collège d'Objat, cette course rencontre un fort succès auprès des entreprises et associations locales. C'est ainsi que s'est constituée notre première équipe de 14 collaboratrices et collaborateurs, sans oublier tous nos supportrices et supporters ! Bonne ambiance au rendez-vous.

**12 JUIN : UN ATELIER PORTANT SUR LA DIVERSITÉ AU COURS DE NOTRE JOURNÉE D'INAUGURATION**

L'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap est un bel exemple d'inclusion et de diversité en entreprise. Notre collaboration avec l'ESAT de Clairvivre depuis 2018 a été mise en lumière au cours de notre inauguration à travers un atelier portant sur la Diversité en entreprise. Les Établissements ou Services d'Accompagnement par le Travail sont des établissements médico-sociaux.

Ils permettent aux travailleurs handicapés d'exercer une activité professionnelle adaptée à leurs capacités personnelles et de développer ainsi leur potentiel. Avec un système d'alternance dans la semaine, une vingtaine de personnes sont détachées pour rejoindre notre atelier d'étiquetage, notre service logistique ainsi que notre service entretien des locaux. Afin de valoriser notre partenariat, la « Charte engagement » avec l'ESAT a été signée en juillet 2023.



**13 JUIN : JOURNÉE COLLABORATEURS AVEC LE TÉMOIGNAGE DE FLORIAN BOUZIANI**

Le 13 juin, nous nous sommes toutes et tous réunis à l'occasion de la journée collaborateurs. Celle-ci a débuté avec le témoignage émouvant et inspirant de Florian Bouziani, Champion du monde du contre-la-montre en paracyclisme et auteur de l'ouvrage « Jusqu'à la Victoire ».

S'en est suivie l'ouverture d'Olympiades folles et déjantées où les équipes se sont affrontées dans la bonne humeur. Pour finir la journée, les familles ont été accueillies pour leur permettre une visite des ateliers, la dégustation de nos produits et enfin un cocktail dinatoire.



**SEPTEMBRE : ALLIER SPORT ET SOLIDARITÉ EN PARTICIPANT À LA BRIVISTE DANS LE CADRE D'OCTOBRE ROSE**

En 2025, nous avons également été partenaires de La Briviste, une course et marche sans chrono, ni classement pour passer un bon moment autour d'une bonne cause qu'est le démarrage de la campagne Octobre Rose.

Les fonds collectés via les frais d'inscription ont été reversés à La Ligue contre le Cancer Corrèze, La Gaillarde corrézienne (association du pôle cancérologie du CHU de Brive), ainsi qu'à la clinique des Cèdres. Pour cette édition 2025, la jauge a été augmentée pour atteindre 5 000 participants. Les chiffres clés partagés de cette 11ème édition : plus de 60 bénévoles mobilisés, 45 entreprises et partenaires engagés, une collecte record avec plus de 54 000 €. Merci à nos marcheurs et coureurs pour leur participation à cette édition !



**OCTOBRE : SORTIE DU 1ER NUMÉRO DE LA GAZETTE FRUITÉE !**

L'été a été l'occasion pour les équipes de débiter la conception d'un journal interne baptisé « La Gazette Fruitée » : constitution du comité de rédaction, définition des sujets, rédaction, choix du ton et création graphique, tout a été pensé pour que le journal ressemble à l'ensemble des collaborateurs ! Le support d'une trentaine de pages fait la part belle aux différentes actualités de l'entreprise, à la valorisation des métiers et au parcours personnels des employés. L'occasion pour chacun de découvrir un petit peu plus tous les talents sur lesquels repose la réussite de Ponthier !



**NOS ACTIONS DE SENSIBILISATION ET PRÉVENTION :**

- 36 personnes formées Sauveteurs Secouristes du Travail
- 18 nouvelles personnes ayant suivi une des sessions de sensibilisation à la sécurité, soit 160 personnes depuis 2020
- 56 personnes formées spécifiquement au risque « produits chimiques »
- 18 réunions internes d'information au sujet de la RSE et 35 au sujet de la sécurité.



**BONJOUR SYLVAIN, VOUS SERAIT-IL POSSIBLE DE VOUS PRÉSENTER ?**

Je m'appelle Sylvain Rasata mais les gens ici m'appellent Vasa. J'ai 50 ans, je suis agriculteur, je travaille les fruits tropicaux du terroir de Madagascar selon les méthodes traditionnelles, notamment le litchi. J'ai hérité de ce savoir-faire grâce à mes ascendants, ce sont eux qui ont planté les arbres à litchis dont j'ai appris à m'occuper.

**EN QUOI LA CULTURE DU LITCHI À MADAGASCAR RELEVÉ-T-ELLE DE L'HÉRITAGE ?**

Nos ascendants ont planté les arbres à litchis dès 1919. Nous avons donné suite à leur démarche en tentant d'améliorer notre approche chaque année, toujours de façon traditionnelle. Chaque pied doit être soigné, nous devons penser à ce qu'il faut replanter et comment. Nous avons également développé la partie transformation des fruits frais sur place avec des entreprises locales qui ont acquis un savoir-faire spécifique.

**QUELLE EST LA TAILLE DE VOTRE EXPLOITATION ?**

Nous avons environ 250 pieds de litchis et nous produisons 15 à 20 tonnes par an sur notre propre champ, à Brickaville, sur la côte Est de l'île. En complément de cette production, nous travaillons avec des petits collecteurs locaux. Il s'agit de petites coopératives qui bénéficient du même terroir que nous et partagent nos exigences en termes de qualité. Nous considérons le terroir de Madagascar comme le plus favorable à la culture du litchi. Je l'ai compris en recevant les demandes de différents sourceurs !

**QUELLE EST VOTRE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL ?**

La culture des fruits est très ancrée dans les traditions de Madagascar, en raison de la richesse du terroir. Nous avons plaisir à promouvoir nos fruits à travers le monde car ils valorisent notre île. Les revenus générés par la culture des fruits permettent le développement local, les habitants de Madagascar le comprennent et cela les motivent à s'impliquer dans cette activité. Notre raison d'être est de cultiver le meilleur litchi possible et développer des partenariats de long terme avec des entreprises comme Ponthier.

**QUELLES SONT LES GRANDES ÉTAPES SAISONNIÈRES POUR LA CULTURE DU LITCHI ?**

La floraison a généralement lieu au mois d'août, les fruits arrivent en novembre et nous attendons la pleine maturité pour la récolte, en décembre. En cas de forte pluie, nous ajustons un peu le planning.

**POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER VOS MÉTHODES DE CULTURE ? COMMENT VOS ÉQUIPES ORGANISENT LEUR ACTIVITÉ ?**

Les arbres à litchis s'épanouissent naturellement, dans la forêt, ils cohabitent avec le reste de la végétation. Il ne s'agit pas de « champ » au sens où vous l'entendez. C'est un environnement que l'on peut qualifier de « sauvage » et écologique. C'est un travail manuel et naturel pour la population ici. Le matériel dont elle dispose est très simple. Nous utilisons beaucoup les feuilles des arbres du voyageur (NDRL : un arbre typique de Madagascar), notamment en confectionnant des paniers pour la protection, l'emballage et le transport des litchis. Pour la récolte, certains grimpent dans les arbres et les autres leurs hissent les paniers à remplir. Une équipe reste au sol pour retirer les pédoncules des fruits. Une fois les paniers remplis, ils sont transportés à pied ou en barque vers des maisons en bois, fabriqués avec nos arbres. L'organisation logistique est très importante car nous n'avons que 24 heures pour récolter et transporter les litchis jusqu'aux ateliers. Plus les fruits parviennent rapidement aux ateliers, plus la qualité est préservée.

**COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS LE GOÛT DE VOTRE LITCHI ? QUELLE EST SA PARTICULARITÉ ?**

Le goût de nos litchis est exceptionnel. Des personnes ici dégustent les fruits récoltés et contrôlent leur qualité. En venant sur place, les équipes de Ponthier ont également pu apprécier leur saveur. Ils se mangent sans faim ! Vous pourriez en manger en permanence sans avoir la sensation que votre ventre est plein ! Même moi, j'en mange tout le temps, je ne résiste pas à ce goût naturel et sucré et à ces arômes parfumés !



# NOTRE ENGAGEMENT #3 LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE

*Pour faire évoluer les pratiques à long terme vers des modes de culture toujours plus vertueux, laissant faire la nature autant que faire se peut, nous accompagnons les producteurs sur le chemin d'une agriculture durable en mettant à disposition les compétences de notre équipe Sourcing.*

## OBJECTIF STATUTAIRE N°3

CONTRIBUER À LA RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LA CHAÎNE DE NOTRE ACTIVITÉ

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°1

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE ET CONTRIBUER À LA RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE NOTRE CHAÎNE DE VALEUR

| INDICATEUR                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Être conforme à la trajectoire de réduction de notre empreinte carbone validée par SBTi sur les scopes 1 et 2 (objectif Near-term pour PME, compatible avec un réchauffement limité à +1,5°C) |                                                                                    |                                                                                                                 |
| À FIN 2024                                                                                                                                                                                    | À FIN 2025                                                                         | OBJ. 2030                                                                                                       |
| Réduction de nos émissions de <b>77,3%</b> en valeur absolue sur les scopes 1 et 2                                                                                                            | Réduction de nos émissions de <b>78,3%</b> en valeur absolue sur les scopes 1 et 2 | Trajectoire de réduction de <b>4,2% / an</b> en valeur absolue (méthode GHG protocol) - année de référence 2022 |

| INDICATEUR                                                                   |                                                             |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Être conforme à notre trajectoire de réduction de l’empreinte sur le scope 3 |                                                             |                                                                                                                                                   |
| À FIN 2024                                                                   | À FIN 2025                                                  | OBJ. 2030                                                                                                                                         |
| Réduction de <b>10,7%</b> du ratio t CO2e/t produits vendus                  | Réduction de <b>15,2%</b> du ratio t CO2e/t produits vendus | Trajectoire de réduction de <b>1,5% / an</b> sur notre intensité carbone tCO2e/t produits vendus (méthode GHG protocol) - année de référence 2022 |

### NOS ACTIONS POUR RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Nous avons développé en interne une comptabilité carbone. Celle-ci est actualisée trimestriellement et vérifiée chaque année par un cabinet climat certifié afin de piloter notre trajectoire et de produire un bilan des émissions de gaz à effet de serre annuel (format GHG Protocol et format réglementaire français BEGES).

#### AGIR SUR LE SCOPE 3

Nous avons rejoint le collectif ACT pas-à-pas Agro en juillet 2023 afin de consolider les actions engagées (exemple : remplacement du sucre pure canne par du sucre de betterave origine France) et d'explorer d'autres pistes lors de la construction du plan d'action en 2024.

Ainsi en 2025, en collaboration avec nos fournisseurs nous avons par exemple optimisé le transport des mangues Alphonso en modifiant leur port d'arrivée, ce qui a permis de réduire significativement les distances parcourues en transport maritime mais également en transport routier jusqu'à nos ateliers. Cette action se traduit par une baisse de 39 % de l'empreinte carbone liée exclusivement au poste transport de la mangue.

#### MOBILISER LES COLLABORATEURS AUTOUR DES ENJEUX CLIMAT AVEC LES ATELIERS 2 TONNES

En 2022, nous avons initié la sensibilisation de nos collaborateurs aux enjeux climat avec un atelier ludique, pédagogique et collaboratif : l'atelier 2 tonnes. Cet atelier permet de s'approprier la notion d'empreinte carbone en tant que citoyen mais aussi et surtout d'identifier les leviers d'actions individuels et collectifs pour réduire son empreinte grâce à des comparaisons et des ordres de grandeur. Depuis 2022, 187 personnes ont participé aux ateliers 2 tonnes.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°2

CONTRIBUER À UNE AGRICULTURE DURABLE

| INDICATEUR                                                                                                    |                                                                       |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Pourcentage de parfums répondant aux critères Pure (sans résidu de pesticides) dans la gamme purées et broyés |                                                                       |                                                                     |
| À FIN 2024                                                                                                    | À FIN 2025                                                            | OBJ. 2030                                                           |
| <b>60%</b> de la gamme purées et broyés répondant aux critères Pure                                           | <b>63,3%</b> de la gamme purées et broyés répondant aux critères Pure | <b>80%</b> de la gamme purées et broyés répondant aux critères Pure |

### PURE GARANTIT DES FRUITS SANS RÉSIDU DE PESTICIDES

La démarche PURE vise à garantir des produits sains, sans résidu de pesticides, grâce à des modes de culture responsables et engagés prenant pour modèle l'agroécologie. Pour les fruits répondant aux critères Pure, nous avons fixé la LMR (Limite Maximale de Résidus) à 0,01mg/kg (LMR plus stricte et plus exigeante que la législation européenne qui s'applique aux fruits conventionnels et Bio). À fin 2025, 63,3% des parfums sont certifiés Pure. La démarche Pure est encadrée sur le terrain par notre équipe de sourceurs et d'agronomes (expertises en pratiques agricoles). Ceux-ci travaillent en collaboration avec les chefs de culture à la définition de pratiques et d'itinéraires techniques afin d'optimiser la qualité, la sécurité et la préservation de l'environnement (gestion des parcelles, de l'eau, des intrants, etc.).

**L'AGROÉCOLOGIE** est l'utilisation intégrée des ressources et des mécanismes de la nature pour mieux produire. Elle combine les dimensions écologique, économique et sociale et vise à mieux tirer parti des interactions entre les plantes, les animaux, l'homme et l'environnement (source définition : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire).

Exemples de pratiques vertueuses chez nos producteurs : enherbement des parcelles cultivées, habitat pour les insectes, limitation du travail du sol au strict nécessaire jusqu'à l'arrêt des labours mécaniques selon les cultures, préservation de la biodiversité au sol, remplacement des insecticides par l'intégration d'insectes auxiliaires et/ou l'utilisation de solutions de lutttes biologiques (pièges à phéromones, etc.), remplacement des herbicides par du désherbage mécanique et/ou l'intervention d'animaux (moutons, caillies), remplacement des engrais chimiques par des engrais organiques pour l'enrichissement des sols, implantation de nichoirs pour oiseaux et chauves-souris...

### PURE TRACE, UNE DÉMARCHE PONTHER CERTIFIÉ PAR UN OTI\*

**PURE** : DES PRODUITS GARANTIS SANS RÉSIDU DE PESTICIDES

**TRACE** : UNE TRAÇABILITÉ AU PRODUCTEUR-COLLECTEUR ET SA LOCALITÉ

- Une réflexion constante sur les méthodes culturales
- Des partenariats de long terme avec les producteurs
- La valorisation du travail des producteurs
- Un engagement pour que les acteurs de la gastronomie puissent répondre aux attentes grandissantes des consommateurs

### FOCUS SUR LA MANGUE EN INDE

En 2021, nous avons lancé avec nos fournisseurs indiens de mangues le 1er cycle du programme Pure Trace®.

La crise du Covid a conduit à un démarrage en visioconférence. Ce 1er cycle a permis la compréhension des attentes de Ponthier, de mettre en place la traçabilité des producteurs et des collecteurs (agrégateurs) et de déployer une réflexion technique et économique avec les producteurs sur la réduction des intrants phytosanitaires dans le district de Ratnagiri (façade maritime ouest de l'Inde). Ce cycle s'est achevé en 2025 avec l'identification de groupes de producteurs et d'agrégateurs engagés, capables de récolter des mangues conformes aux exigences du programme Pure Trace®. Début 2025, 493 producteurs sont engagés et référencés par notre partenaire, qui a structuré la filière et mis en place une équipe de 4 techniciens agricoles pour suivre le programme. Ce nombre important de petits producteurs explique la complexité du plan de réduction des pesticides. Trois bioagresseurs constituent une menace : le thrips (insecte, ravageur des fleurs et des jeunes fruits), la tavelure et l'anthracnose (maladies). Cette dernière peut endommager, voire détruire, les fleurs, les jeunes fruits et les fruits mûrs. Des mesures de prophylaxie et de biocontrôle ont été mises en place pour limiter l'impact des bioagresseurs et l'usage des pesticides, notamment grâce aux pièges englués et à phéromones. En 2026, le 2ème cycle réunira les producteurs engagés, avec un suivi technique assuré par notre partenaire et des visites de notre équipe Sourcing pour maintenir une saison 100 % « Pure ». Nous établissons un plan d'accompagnement « Pure » sur 5 ans, incluant le suivi des résultats et le retour d'expérience des producteurs afin d'éviter tout écueil technique ou économique.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL N°3

CONTRIBUER À LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES POUR NOTRE ACTIVITÉ

| INDICATEUR                                                               |                                                                          |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Garantir une consommation de gaz 100% renouvelable                       |                                                                          |                                                    |
| OBJ. 2024                                                                | OBJ. 2025                                                                | OBJ. 2026                                          |
| <b>100%</b> du gaz consommé d'origine renouvelable<br>RÉSULTAT : ATTEINT | <b>100%</b> du gaz consommé d'origine renouvelable<br>RÉSULTAT : ATTEINT | <b>100%</b> du gaz consommé d'origine renouvelable |

L'alimentation en biogaz du site est l'opportunité de nous engager au sein d'une économie circulaire en tant que partenaire de l'unité de méthanisation locale : Méth'Allassac. Cette unité créée en 2021 par un collectif de 5 agriculteurs (élevage de bovins, volailles et production de céréales) s'est développée en collaborant avec des industries agroalimentaires corréziennes, dont Ponthier. En 2025, nous avons valorisé 1037 tonnes de biomasse à l'unité de méthanisation.

| INDICATEUR                                                                                        |                                                                 |                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Réduction de <b>10%</b> du ratio m3 d'eau / t de produit fini fabriqué - année de référence 2023* |                                                                 |                                  |
| À FIN 2024                                                                                        | À FIN 2025                                                      | OBJ. 2026                        |
| Réduction du ratio de <b>23%</b>                                                                  | Réduction du ratio de <b>11,9%</b>                              | Réduction du ratio de <b>10%</b> |
| RÉSULTAT : ATTEINT                                                                                | RÉSULTAT : ATTEINT                                              |                                  |
|                                                                                                   | Ratio 2025 : <b>3,975 m<sup>3</sup> / t</b> de produit fabriqué |                                  |
| *RATIO 2023                                                                                       |                                                                 |                                  |
|                                                                                                   | <b>4,514 m<sup>3</sup> / t</b> de produit fabriqué              |                                  |

Plusieurs actions ont permis l'atteinte de cet objectif en 2025 : tout d'abord un suivi plus fin de nos consommations avec l'ajout de points de comptage supplémentaires dans le cadre de nos relevés hebdomadaires et le recrutement d'une alternante en master Qualité Sécurité Environnement au service maintenance dont les travaux portent spécifiquement sur la gestion de la ressource en eau. Enfin, concernant notre process de production, l'intégration d'une NEP (nettoyage en place) pour un nettoyage optimal de notre outil de production tout en réduisant nos consommations d'eau. Cet équipement a représenté un investissement de plus de 400K€ en 2025.

| INDICATEUR                                            |                                                     |                                                     |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Optimisation du recyclage/valorisation de nos déchets |                                                     |                                                     |
| OBJ. 2024                                             | OBJ. 2025                                           | OBJ. 2026                                           |
| Taux de recyclage de nos déchets <b>85%</b> minimum   | Taux de recyclage de nos déchets <b>85%</b> minimum | Taux de recyclage de nos déchets <b>85%</b> minimum |
| RÉSULTAT : ATTEINT <b>85,1%</b>                       | RÉSULTAT : ATTEINT <b>85,9%</b>                     |                                                     |

En 2025, ce sont 2 nouveaux types de déchets qui ont été orientés vers une filière de valorisation : les mégots de cigarette et les EPI\* (équipements de protection individuelle) non jetables usagés (chaussures de sécurité, casques, tabliers...). Les mégots sont collectés puis dépollués sans eau ni solvant toxique par une entreprise française. Les fibres d'acétate de cellulose ainsi récupérées sont valorisées dans le secteur du bâtiment pour l'isolation ou dans le secteur textile pour la confection de doudounes. Une valorisation particulièrement importante pour la ressource en eau quand on sait qu'un seul mégot peut polluer jusqu'à 500 litres d'eau ! Les équipements de protection individuelle destinés à nos collaboratrices et collaborateurs sont régulièrement changés pour garantir leur sécurité et leur confort. Depuis septembre 2025, nous les collectons afin qu'ils soient triés et démantelés par un ESAT permettant ainsi à chaque composant de rejoindre la filière de valorisation la plus appropriée (exemple : effilochage pour les textiles propres, valorisation énergétique pour les éléments multi-matériaux).

En avril 2025, la Région Nouvelle Aquitaine a lancé l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) VALCOBIO (Valorisation des Coproduits issus de la Biomasse sur des marchés porteurs tels que la cosmétique, la santé, la chimie et les matériaux). Cet AMI vise à accompagner les producteurs ou industriels générant des coproduits à améliorer leurs connaissances des dits coproduits ainsi qu'à développer les interactions avec les filières en capacité de les valoriser. Notre dossier de candidature pour la valorisation de nos coproduits de fruits a été accepté après un passage en commission permanente du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine le 29 septembre 2025, ce dont nous sommes très fiers. Les tests et travaux de recherche sont programmés pour 2026 avec le recrutement d'une stagiaire en renfort des équipes R&D et RSE.

L'AVIS DE 3 MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION SUR L'OBJECTIF STATUTAIRE N°3 (SYLVAIN AUBERT, LUC BACHELET ET GUILLAUME BERNAT)

Les résultats et les avancées des objectifs opérationnels ont permis de juger de l'atteinte de l'objectif statutaire n°3. Des propositions d'améliorations ont été formulées pour les différents objectifs opérationnels et indicateurs. Concernant l'empreinte carbone, la trajectoire de Ponthier sur les scopes 1 et 2 est jugée ambitieuse. Pour le scope 3, le groupe recommande de consulter les évolutions de méthodologie récemment publiées par SBTi afin de challenger l'indicateur actuel exprimé en ratio tonnes CO2e/kg de produits vendus. Pour l'indicateur Pure illustrant l'objectif opérationnel 3.2 « Contribuer à une agriculture durable », le groupe suggère également de suivre l'évolution au travers des volumes de produits répondant aux critères Pure vendus et de définir une trajectoire pour suivre l'atteinte des 80% de la gamme en 2030. Concernant l'objectif opérationnel « Contribuer à la préservation des ressources pour notre activité », la pertinence des 3 indicateurs est maintenue. L'ajout de points de comptage en 2025 et en 2026 pour suivre plus finement les consommations d'eau a été souligné positivement. Enfin, pour le taux de recyclage/valorisation des déchets, les membres souhaitent une présentation des actions sous forme de listing pour plus de lisibilité.

ET AU-DELÀ DE LA MISSION

SUR SITE, UNE NOUVELLE GESTION DES ESPACES VERTS AVEC L'ÉCO PÂTURAGE

C'est à l'issue de consultations des collaborateurs que cette idée a été proposée et retenue. Après quelques recherches, nous avons rencontré Dimitri, éleveur local pouvant assurer ce type de service et nous voilà prêts à démarrer seulement 2 mois après ! Avec pas moins de 10 000 m2 de pré, nous sommes heureux d'accueillir un cheptel composé de brebis et de chèvres. L'éco pâturage présente de nombreux avantages : -Il est plus respectueux de l'environnement qu'une tonte mécanique : non polluant et moins bruyant -Il s'avère moins pénible qu'une tonte mécanique pour les terrains en pente ou peu accessibles -Il offre plus de plaisir aux collaborateurs !

PONTHIER, UNE ENTREPRISE ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE

PONTHIER LAURÉATE DU TROPHÉE DE L'ENGAGEMENT LORS DE LA SOIRÉE DE L'ÉCONOMIE DE LA CORRÈZE

Candidater aux Trophées des Entreprises de Corrèze en 2025 a été une façon d'affirmer notre ancrage territorial depuis presque 80 ans et de faire rayonner un engagement profond, inspiré par nos partenaires et dont nous espérons qu'il inspire le plus grand nombre. En septembre 2025, Ponthier a été nominée dans la catégorie Engagement des Trophées des Entreprises de Corrèze. Nous avons reçu cette nomination comme une reconnaissance de notre démarche et de nos engagements sociétaux et environnementaux. Le 23 octobre au palais des congrès de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Corrèze, devant plus de 500 invités — parmi lesquelles Mme Françoise Cayre (Présidente de la CCI de la Corrèze), M. Frédéric Soulier (Président de l'Agglo de Brive & Maire de Brive) et M. Vincent Berton (Préfet de la Corrèze) — nous avons eu l'immense plaisir de recevoir le Trophée des Entreprises de la Corrèze dans la catégorie Engagement. En 2025, plus de 90 dossiers avaient été déposés dans l'ensemble des catégories : Artisanat (savoir-faire, authenticité, créativité), Engagement (dimension sociale et environnementale), Rayonnement (notoriété, fiabilité, attractivité), Création (perspectives de croissance, audace et adaptabilité), Origine Corrèze (lien avec le territoire, originalité et cohésion locale). La soirée a également été marquée par la présence de l'économiste et essayiste Nicolas Bouzou, invité pour une conférence inspirante sur les enjeux économiques et sociétaux actuels. Cette distinction vient saluer notre implication constante en matière de responsabilité sociale, environnementale et territoriale — des valeurs qui nous animent chaque jour !

PONTHIER, ORGANISE LA PREMIÈRE RENCONTRE EN CORRÈZE SUR LA QUALITÉ DE SOCIÉTÉ À MISSION EN COLLABORATION AVEC LA CCI ET L'AMBASSADE NOUVELLE AQUITAINE DE LA COMMUNAUTÉ DES ENTREPRISES À MISSION

Faire découvrir la qualité de Société à Mission à d'autres entreprises de Corrèze, c'est ce sur quoi nous nous sommes engagés le 12 novembre en collaboration avec la CCI de Corrèze et les ambassadeurs de la Communauté des Entreprises à Mission de Nouvelle-Aquitaine. Sur une matinée intitulée « Créer de la valeur autrement : l'ère des Sociétés à Mission », nous avons reçu à Objat une quinzaine de personnes issues de différents secteurs (industrie, commerce, intérim, consulting...) en présence de la Présidente de la CCI Corrèze Françoise Cayre, pour leur expliciter les fondamentaux de la qualité de Société à Mission, mais aussi et surtout, leur faire part du retour d'expériences de trois entreprises : Amicio (centre d'appels 100% français), Seedlings (entreprise de conseil et de coaching en transformation durable des entreprises) et Ponthier. L'événement a mis en lumière les démarches concrètes permettant de créer de la valeur autrement, en alliant performance économique et engagement sociétal. Une rencontre, qui – nous l'espérons – aura donné des clés et l'envie aux entreprises présentes de franchir, à leur tour, le pas de l'engagement. Une autre manière de faire vivre notre mission « Défendre le fruit gourmand, sain et responsable » sur le territoire.



# LEXIQUE

**ADEME** - Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie placée sous la tutelle des ministères de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et de la Transition écologique et solidaire. Elle anime et pilote les opérations publiques de protection de l'environnement et de maîtrise de l'énergie, y compris les développements méthodologiques dans le domaine.

**BEGES** - le Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) est une méthode réglementaire française de comptabilité et de déclaration des gaz à effet de serre émis par une personne morale sur une année de référence. Il concerne les émissions des scopes 1 et 2, ainsi que les émissions significatives du scope 3 depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023. La méthode BEGES française est cohérente avec les autres référentiels internationaux de comptabilité carbone (ISO 14064-1:2018 et GHG Protocol) et est rendu obligatoire pour toute entreprise de plus de 500 employés par l'article L. 229-25 du code de l'environnement en 2012.

**BILAN CARBONE®** - Le Bilan Carbone®, créé par l'ADEME en 2004 et porté ensuite par l'Association pour la transition Bas Carbone (ABC), est une méthode de comptabilité des gaz à effet de serre considérée comme la plus exhaustive. Celle-ci couvre les scopes 1, 2 et 3 dans leur entièreté et dispose de libellés de catégorisation des émissions légèrement différents du BEGES ou de GHG Protocol. Cohérente avec l'ensemble des méthodes internationales (ISO 14064-1:2018, GHG Protocol, BEGES), elle n'est adossée à aucune obligation réglementaire. À noter que comme dans le BEGES français, le Bilan Carbone® permet d'amortir l'empreinte carbone des actifs de l'entreprise sur leur durée d'usage et/ou amortissement comptable.

**CDP** - Carbone Disclosure Project est un organisme international gérant l'une des plus grandes bases de données environnementales pour les entreprises, villes et États grâce à son système de reporting (émission de GES, gestion de l'eau, etc.). Il s'appuie notamment sur le format de reporting GHG Protocol.

**CO<sub>2</sub> e-** CO<sub>2</sub> équivalent, cela inclus d'autres gaz à effet de serre comme le méthane, le protoxyde d'azote ou les gaz de synthèse. L'ensemble de ces gaz sont appelés également GES : Gaz à Effet de Serre.

**COFRAC** - Comité Français d'Accréditation.

**CRITT** - Centre de Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies.

**CRT AGIR** - Centre de Ressources Technologiques Agroalimentaires Innovation et Recherche.

**CTIFL** - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes.

**EPI** : Équipement de Protection Individuel

**ESAT** - Etablissement ou Service d'Aide pour le Travail. Il s'agit d'une structure qui permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif.

**GHG PROTOCOL** - créé en 2001, le Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol) est à la fois un processus consultatif visant à la normalisation internationale des procédures de comptabilité des gaz à effet de serre émis par une organisation (entreprise, collectivité publique, association, etc.). Il a notamment établi la distinction entre les scopes 1, 2 et 3 et servi de base pour la rédaction de la norme ISO 14064. Comme distinction notoire avec la méthode BEGES française, on peut noter l'interdiction d'amortir les émissions liées à l'achat d'actifs.

**IQF** - De l'anglais Individually Quick Frozen, technique de surgélation adaptée aux petits fruits et légumes.

**OTI** - Organisme Tiers Indépendant.

**PACTE** - Plan d'Action pour la Croissance et la Transformation des Entreprises.

**RECYCLAGE** : le recyclage vise à limiter la consommation de matières premières vierges en proposant aux entreprises consommatrices des matières premières secondaires irréprochables sur tous les plans (qualitatif, environnemental, sanitaire).

**RSE** - Responsabilité Sociétale des Entreprises.

**VALORISATION MATIERE** : la valorisation matière regroupe des activités diverses et complémentaires : le tri, le recyclage, la valorisation biologique.

**VALORISATION ENERGETIQUE** : la valorisation énergétique permet, dans le respect de la hiérarchie des modes de gestion des déchets, d'utiliser les déchets qui n'ont pu être ni recyclés ni valorisés sous forme de matière, comme source d'énergie renouvelable et de récupération.

