

Politique développement durable

Préambule :

Chez NxtFood, notre raison d'être est claire : **agir positivement sur le climat en végétalisant les assiettes**. Ce cap guide chacune de nos décisions : de nos innovations produites à nos engagements sociétaux.

Notre politique de développement durable s'inscrit naturellement dans cette mission. Elle vise à structurer et renforcer nos actions pour limiter notre empreinte environnementale, favoriser une alimentation plus durable et contribuer activement à la transition écologique.

Convaincus que chaque acteur a un rôle à jouer, nous plaçons l'impact climatique au cœur de notre stratégie et de nos pratiques, en cohérence avec notre ambition : faire de l'alimentation végétale un levier puissant de changement positif.

Chez Nxtfood, nous croyons en effet qu'il est possible de transformer notre façon de manger sans renoncer au plaisir. Ce plan de développement durable 2025-2030 s'inscrit dans notre vision à long terme : construire un système alimentaire plus juste, plus végétal et compatible avec les limites planétaires en plaçant au cœur de notre modèle la protection des ressources naturelles, la santé publique et le bien-être des personnes.

Qu'il s'agisse de notre organisation interne ou de nos actions en externe, notre politique de développement durable va bien au-delà de l'image de marque en se définissant par des projets concrets, des objectifs ambitieux et des équipes engagées. Dans cette dynamique, nous nous efforçons d'améliorer nos actions déjà mises en place, tout en développant de nouveaux projets. Dans une volonté d'affirmer et de démontrer concrètement nos engagements, nous avons choisi de viser la certification B Corp, reconnue comme un gage de responsabilité, de transparence et de performance sociale et environnementale. C'est ainsi que, depuis 4 ans, nous sommes fiers d'être certifiés B Corp.



Notre gouvernance RSE, un pilotage ancré à tous les niveaux

Chez Nxtfood, la RSE est une démarche transversale portée à tous les niveaux de l'entreprise : du Board au Codir, en passant par les équipes terrain, chaque collaborateur est impliqué pour faire vivre concrètement nos engagements au quotidien, de sa mission, sa fiche de poste. Ainsi, chaque collaborateur, quel que soit son métier, contribue à notre impact positif, à travers ses gestes du quotidien, ses décisions ou les projets qu'il porte.

Cette démarche collective s'appuie sur une forte adhésion interne : les initiatives RSE naissent autant des équipes que de la direction, preuve d'une culture d'entreprise engagée et partagée.

On dispose également d'une structure de gouvernance ESG interne formelle dédiée à la mise en œuvre et au suivi de la performance d'impact. La stratégie ESG est pilotée par un comité ESG trimestriel, animé par le Directeur Général et composé de trois chefs de projet, dont deux membres du CODIR. Chaque chef de projet supervise une task force dédiée comprenant plusieurs employés choisis pour leur compétence ou participant de façon volontaire selon les thématiques abordés.

Cette configuration transversale garantit que les objectifs ESG sont intégrés dans toutes les décisions opérationnelles et stratégiques majeures dans une logique d'amélioration continue. Ce modèle de gouvernance permet à la fois la responsabilisation au plus haut niveau et l'appropriation opérationnelle par les équipes, renforçant ainsi l'intégration de l'ESG en tant que moteur de la performance de l'entreprise et de l'alignement culturel.





Sommaire :

- I) Pilier environnemental : réduire notre empreinte écologique
 - Optimisation de la consommation des ressources
 - Ecoconception des emballages
 - Projet de l'extension de l'usine

- II) Pilier social : pour un impact humain positif
 - Qualité de vie au travail et dialogue social
 - Santé & sécurité
 - Développement des compétences
 - Valoriser l'inclusion, la diversité et l'égalité
 - Implication des salariés dans la démarche RSE : embarquer les équipes

- III) Pilier parties prenantes : Grandir en s'entourant d'acteurs alignés à nos valeurs
 - Partenaires, fournisseurs compatibles avec la transition écologique
 - Sélection durable de nos fournisseurs
 - Transparence et traçabilité
 - Livre d'engagement responsable by ACCRO
 - S'engager auprès des associations, des territoires et des citoyens

- IV) Pilier santé :
 - Impact
 - Réduction des contaminants
 - Amélioration de la santé intestinale
 - Bienfaits d'alternatives végétales pour réduire l'obésité

Nos certifications

Les Objectifs de Développement Durable (ODD) au cœur de la mission de NxtFood



I) PILIER ENVIRONNEMENTAL : Réduire notre empreinte écologique

Objectifs principaux :

Notre principal objectif est de réduire notre impact carbone.

Cette année, nous ambitionnons de contribuer à une économie de 173 063 tonnes de CO₂ liée à la conversion des ventes de viande bovine vers des alternatives végétales. Nous œuvrons à l'optimisation de la consommation des ressources, nous améliorons de façon continue l'éco-conception de nos emballages et nous avons construit un système de management des énergies nous permettant de structurer, piloter et améliorer en continu la performance énergétique de nos bâtiments.

Nous menons également un projet exigeant d'extension de notre usine, conçu selon une approche éco-responsable, avec pour objectif l'obtention de la certification BREEAM, référence internationale en matière de construction durable.

Optimisation de la consommation des ressources :

Dans cette optique, nous avons réalisé en 2023, un bilan carbone complet couvrant les scopes 1, 2 et 3 a été réalisé avec le cabinet Utopies. Cette initiative nous a permis de comprendre nos émissions de gaz à effet de serre et de définir un plan d'action concret pour les réduire dans le temps.

Dans la continuité de cette démarche, nous avons mis en place un système de management de l'énergie (SME), accompagné d'objectifs concrets de réduction de nos consommations annuelles.

Nous avons également initié à travers notre projet RSE 1 un processus complet d'analyse du cycle de vie (ACV) pour l'ensemble de nos produits. Cette démarche vise à collecter des données précises et à les modéliser à l'aide du logiciel BECPG, en impliquant activement nos collaborateurs afin de renforcer la compréhension et l'appropriation des enjeux environnementaux. Elle aboutira à une analyse détaillée de l'empreinte environnementale de chaque référence, et à l'élaboration d'une feuille de route d'amélioration ciblée. Ce projet structurant constitue l'initiative RSE prioritaire de l'année 2025, tant par sa réalisation concrète que par l'appropriation du sujet par les équipes. Il posera les bases d'un plan d'action ambitieux en 2026, fondé sur l'analyse fine des résultats ACV et orienté vers la réduction ciblée de nos impacts environnementaux.

Dans le cadre de notre engagement pour une transition environnementale concrète, nous avons fait le choix de nous doter d'un outil interne permettant de réaliser, de façon autonome, le bilan carbone et l'analyse du cycle de vie (ACV) de 100 % de nos produits.

Cela nous permet de mettre à jour ces données en continu, au fur et à mesure des évolutions de nos recettes, de nos approvisionnements ou de nos procédés de fabrication. Notre objectif : intégrer systématiquement l'empreinte environnementale dans nos décisions, de la conception à la mise en marché.

En parallèle, une revue énergétique approfondie a également été menée et mise en place afin de suivre nos consommations en temps réel et identifier les principaux potentiels d'amélioration.

Par ailleurs, dès la construction du bâtiment nous avons engagé des actions techniques ciblées, comme la récupération de chaleur produite par les groupes froids, utilisée pour préchauffer l'eau chaude sanitaire et contribuer au chauffage du bâtiment. Enfin, une cuve de récupération d'eau de pluie a été installée afin d'optimiser l'utilisation des ressources en eau et de réduire notre consommation d'eau potable. Nous avons remplacé le compresseur d'air par trois de plus petites puissances, ce qui nous a permis, en mai 2025 de réduire de 95% notre consommation électrique par rapport au mois d'avril. Nous avons également fait le choix de remplacer le sécheur d'air par un système qui est plus optimisé et donc réduit les ressources énergétiques dont il avait besoin.

78 % de l'eau utilisée par Nxtfood est traitée auquel s'ajoute 16% qui retourne vers notre régie qui traite également ces eaux. Le restant étant utilisé dans nos recettes.

Pour nos sanitaires, nous disposons d'une cuve à eau de pluie.

Pour l'extension envisagée, il est d'ores et déjà convenu que les eaux pluviales seront traitées par infiltration sur notre terrain.

Enfin nous sommes en train de travailler pour optimiser la cuve de récupération d'eau de pluie qui est à destination des sanitaires et à terme pour d'autres usages.

Objectifs	Cible 2025	Cible 2030
Consommation énergétique	-2 % / kg produit	-4 % / kg produit
Consommation d'eau	6 L / kg produit au début 7,66L	5,5 L / kg produit
Évaluation de l'empreinte environnementale	ACV	ACV chaque année Bilan carbone 2030

Eco-conception de nos emballages :

Depuis 2023, nous sommes associés au plan de prévention et d'éco-conception des emballages ménagers pour la période 2020-2025 commun aux entreprises du secteur des poissons, crustacés, viande, charcuterie, produits préparés-traiteur frais. Ce plan nous permet d'avoir une ligne de conduite claire avec des objectifs fixés.

En accord avec ce plan, nous avons déjà réduit les épaisseurs des barquettes boulette et burger de 500µ à 450µ, optimisé des espaces vides en réduisant la hauteur de la barquette HACHR x2, conditionné deux types de burgers dans une seule barquette, optimisé le recyclage grâce à un choix stratégique et économique sur le matériau des étiquettes sur la barquette (étiquettes PP). Ces actions nous ont permis de réduire le poids des emballages de 44% en moyenne. Enfin,

nous avons fait le choix de systématiquement travailler sur une éco-conception de l'emballage pour l'ensemble des nouveaux produits.

Nous avons déjà réduit la largeur du plateau qui impacte positivement la quantité UVC / palette complète (+16%).

Objectifs	Cible 2025	Cible 2030
Optimiser la qualité de cartons	Gain : 20T de CO2eq économisés	Gain : 44T de CO2eq économisés
Optimiser le film ACCRO	Densité inférieure à 1 pour améliorer la recyclabilité de nos emballages tout en passant sur un film monomatériau	1/ basé sur le PPWR, 30 % de matière recyclée dans nos emballages
Recyclage de nos emballages	Optimiser la recyclabilité grâce à une structure le film opercule de densité < 1	2/ 100% de nos emballages conçus pour être recyclable à 100%

Projet de construction de l'extension de l'usine :

Dans le cadre de la construction de l'extension de notre usine, plusieurs mesures ont été intégrées dès la phase de conception afin de renforcer la performance environnementale du site. Le projet prévoit notamment la mise en place d'un système de récupération de chaleur sur la nouvelle zone, contribuant à l'optimisation énergétique du bâtiment. La production de froid sera assurée via un système au CO₂, permettant ainsi la suppression des gaz réfrigérants traditionnels, plus polluants. Par ailleurs, les groupes utilisant le fluide OR 489 seront supprimés afin de limiter davantage l'impact environnemental. Enfin, des aménagements paysagers sont prévus avec la création d'ombrières et de plantations autour des parkings, dans une logique de confort, de biodiversité et d'intégration paysagère. Les produits simili-carné préservent la biodiversité en nécessitant 93 % moins de terres agricoles que la viande de bœuf, limitant ainsi la déforestation et la destruction des habitats naturels (GFI, 2022 ; Poore & Nemecek, 2018). Chez NxtFood, cet impact est encore renforcé par notre choix volontaire d'exclure le soja de nos matières premières – malgré son coût et son accessibilité – afin d'éviter toute contribution indirecte à la déforestation, en particulier en Amazonie, liée à la culture intensive de soja destinée à l'alimentation animale.



II) PILIER SOCIAL : Pour un impact humain positif

Objectifs :

Nos objectifs sociaux visent à créer un environnement de travail épanouissant et responsable. Nous nous engageons à favoriser le bien-être au travail, tout en valorisant la diversité et l'inclusion. À travers le projet 3 du plan RSE, nous cherchons à embarquer l'ensemble des équipes dans notre démarche RSE : ateliers, groupes de travail ou encore challenges internes, nous multiplions les occasions pour que chacun puisse s'exprimer, proposer et s'impliquer dans la transition.

La sécurité et la santé des collaborateurs restent une priorité quotidienne, tout comme la formation et le développement des compétences, afin de permettre à chacun d'évoluer dans un cadre stimulant et porteur de sens.

Qualité de vie au travail et dialogue social :

Afin de favoriser la qualité de vie au travail et le dialogue social en sein de l'entreprise nous avons mis en place différentes actions sur plusieurs thématiques afin de :

- S'assurer que les droits fondamentaux de nos employés sont garantis ;
- Mettre en place des possibilités de dialogue anonyme pour les employés ;
- Créer des moments de timebuilding ;
- Offrir des avantages sociaux allant dans le sens de nos valeurs RSE ;

Garantir les droits fondamentaux de nos employés :

Afin d'assurer l'application uniforme de ces principes, nous avons créé un guide de l'employé qui comprend :

- Notre code de déontologie
- Notre cadre d'avantages sociaux, y compris des informations détaillées sur l'assurance maladie et les régimes de retraite
- Notre Charte de Non-Discrimination et de Diversité & Inclusion
- Notre politique anti-harcèlement
- Notre Charte Santé et Sécurité au Travail
- Notre politique de confidentialité des données
- Un aperçu clair du droit de rétractation des employés et des procédures de dénonciation.

Ce manuel est remis à chaque nouveau-elle collaborateur-riche dès son premier jour d'intégration. Il est également accessible en ligne à tout moment, ce qui permet une consultation simple et rapide, y compris à distance. Ce format numérique favorise une mise à jour continue, limite l'usage de papier et s'inscrit ainsi dans une démarche plus écologique.

Dans le cadre de notre engagement en faveur de la qualité de vie au travail, nous nous fixons pour objectif en 2025 de négocier, en concertation avec le CSE, une charte de la déconnexion. Cette démarche visera à mieux encadrer l'usage des outils numériques en dehors du temps de travail, à préserver l'équilibre vie professionnelle / vie personnelle et à prévenir les risques psychosociaux liés à l'hyperconnexion.

Le dialogue social est au cœur de notre fonctionnement : nous travaillons en partenariat avec le CSE pour faire avancer ensemble nos engagements, dans un esprit d'écoute et de coopération. Ces règles internes garantissent le respect total des obligations légales, mais au-delà, reflètent également notre approche proactive pour créer un environnement de travail équitable, inclusif et sûr.

Au niveau des sujets de harcèlement et de santé mentale et afin de faciliter le dialogue nous avons mis en place un dispositif de recueil des signalements permettant à chacun(e) de remonter, en toute confidentialité des faits plus ou moins graves. Une affiche est également accrochée dans l'entreprise à disposition de tous avec le numéro et le mail de le/la référent(e) d'harcèlement de l'entreprise. Enfin lors de la journée d'intégration un temps est consacré pour sensibiliser les nouveaux collaborateurs(trices) au sujet du harcèlement moral et sexuel et des solutions mises à leur disposition face à ces actes. Enfin, une boîte à idées est mise à disposition des collaborateurs pour toutes remarques ou suggestions à faire de manière anonyme. Une formation dédiée sera également dispensée aux managers au cours de l'année afin de les sensibiliser et de les outiller concrètement sur ce sujet.

Afin de consolider les liens entre l'ensemble de nos collaborateurs, nous organisons une fois par mois un moment de timebuilding entre tous les services à travers un NXTapéro. Il s'articule autour d'un jeu, repas, activité, etc. Lors de ces réunions collectives, occasions pour les nouveaux embauchés de se présenter, tous les salariés sont régulièrement informés de l'avancée des projets en cours, avec un focus spécifique sur les sujets RSE. Cette action favorise un moment convivial partagé qui accentue le bien-être au travail par la suite en soudant les équipes. En outre, cette transparence permet à chacun de suivre les engagements de l'entreprise et de se sentir acteur du changement.

Pour améliorer l'équilibre vie personnelle et professionnelle ainsi que réduire la fatigue et le stress nous avons ouvert pour les salariés qui le souhaite et dont le poste le permet, la possibilité de télétravailler 2 jours par semaine. Le déploiement du télétravail s'inscrit également dans notre volonté de limiter les émissions liées aux trajets quotidiens et de contribuer à une mobilité plus durable. Ainsi, cette décision permet d'éviter environ 590 kg de CO₂ par an et par salarié (source : ADEME, calculs pour 2 jours/semaine en moyenne, pour un trajet domicile/travail moyen de 30 km aller/retour en voiture thermique).

Enfin nous avons également décider de mettre en place une décision qui est unilatérale de l'employeur intégrant une dimension environnementale : "Accro'mobil". Elle comprend notamment :

- Prime de co-voiturage : incitation au covoiturage par la mise en place d'une prime par personne et par trajet.
- Prime achat de vélo afin de favoriser les déplacements à vélo ce qui fait économiser environ 200 g de CO₂e par km

Elle est à destination de l'intégralité de nos salariés en CDD et CDI, salariés intérimaires, stagiaires et apprentis.

Chaque année, nous mesurons le bien-être de nos équipes grâce à l'eNPS (Employee Net Promoter Score), un indicateur simple et fiable qui évalue la propension de nos salariés à recommander notre entreprise comme lieu de travail.

Ce suivi nous permet de mieux comprendre leurs attentes, d'identifier les axes d'amélioration, et d'agir concrètement pour renforcer la qualité de vie au travail et la motivation collective.

Objectif	Cible 2025	Cible 2030
Enps	37,5	40

Avec un score de 37, sur une échelle allant de -100 à +100, notre eNPS reflète un très bon niveau d'engagement et de satisfaction au sein de nos équipes.

Santé & sécurité :

Chez NXTFOOD, la santé, la sécurité et le développement des compétence de nos employés sont au cœur de notre stratégie opérationnelle et de ressources humaines. Notre approche est à la fois structurée et continue, fondée sur des systèmes robustes, une identification proactive des risques et un renforcement régulier. C'est à travers trois grandes actions que nous nous assurons que notre exigence à ces sujets soit continue :

- Des routines de sécurités
- Un partenariat avec les services de santé au travail

En ce qui concerne les routines de sécurité, elles sont quotidiennes et hebdomadaires, et comprennent des briefings d'équipe pour examiner les pratiques de sécurité critiques, mettre en évidence les risques potentiels et renforcer la conformité aux protocoles à chaque poste. Ces routines favorisent une culture de vigilance et d'amélioration continue, garantissant que la sécurité n'est pas seulement une politique, mais une responsabilité partagée et une habitude quotidienne. Ainsi, nous avons choisi d'intégrer le taux de fréquence des accidents (TF1) parmi les trois critères de performance conditionnant le déclenchement de l'intéressement, soulignant l'importance que nous accordons à la prévention et à la sécurité au travail et la volonté de communiquer son évolution à tous nos collaborateurs. Actuellement, nos indicateurs de sécurité se fondent sur un taux de fréquence (TF1) et un taux de gravité (T2).

Objectifs	Cible 2025
Sécurité	TF1 < 20 TF2 < 20

Des audits process (nommé inspection process) sont réalisés deux fois par mois par l'équipe Industrie. Ces audits permettent d'évaluer plusieurs domaines dont la sécurité de nos salariés. En cas de dérive, un plan d'action approprié est pensé. D'autres audits spécifiques sont réalisés avec la Direction RH et le CSE.

Un DUERP document unique d'évaluation des risques professionnels est mis à disposition de l'ensemble des salariés (via un commun répertoire) et il est revu au minima une fois par an puis à chaque fois que cela est nécessaire (achat de nouveaux équipements, remonté et dérive sécurité etc...). Ce DUERP est réalisé par suite d'inspections usine, il est constitué de 149 situations à risques pour lesquelles nous mettons en œuvre des mesures pour diminuer ou éliminer le risque.

Notre partenariat avec les services de santé au travail, s'articule autour de visites de sites régulière et des audits, apportant des éclairages externes et nous aidant à renforcer nos mesures préventives et correctives dans le temps afin d'anticiper les risques et prévenir efficacement les problèmes.

Chaque nouveau(elle) arrivé(e) dans l'entreprise (stagiaire, alternant, CDD, CDI) participe à une journée d'intégration au cours de laquelle il(elle) est sensibilisé(e) au sujet de la sécurité au travail et la culture de la sécurité alimentaire avec un livret hygiène et sécurité qui leur est remis. De plus, chaque nouveau(elle) arrivé(e) qui est amené(e) à se rendre en zone de production bénéficie d'une formation hygiène et sécurité (Food safety Culture, Food Defense, Food Fraud). Le but est que chacun.e connaisse les principes de base des bonnes pratiques d'hygiène et les standards de NXTFOOD. Cette formation est validée par épreuve.

Pour chaque nouveau(elle) arrivé(e) qui est amené(e) à manipuler des denrées alimentaires, une formation au poste de travail suivie d'une évaluation au poste comprenant des questions de Food Safety Culture est effectuée.

Au-delà de trois mois d'ancienneté, une deuxième formation hygiène et sécurité est réalisée dont le but est de connaître l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicable au sein de NXTfood.

Dans le cas d'un collaborateur manipulant des denrées alimentaires revenant d'un arrêt maladie supérieure à 3 mois, une re sensibilisation à l'hygiène, à la sécurité et aux standards HSE applicables au poste de travail dans le but de s'assurer que le collaborateur ait connaissance de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicable au sein de Nxtfood. Dans le cas d'un collaborateur manipulant des denrées alimentaires revenant d'un arrêt maladie supérieur à 6 mois ou d'un changement notable au poste, une formation et évaluation au poste de travail est effectuée pour s'assurer que le collaborateur possède encore les connaissances et compétences nécessaires pour assurer les standards de production tout en assurant la sécurité sanitaire des aliments.

Une fois par an les formations sont revues afin de les adapter aux évolutions réglementaires et de la vie de l'usine. De cette manière, nous assurons la sécurité alimentaire et de nos collaborateurs avec une procédure claire et rigoureuse.

Nous travaillons à l'extension de nos installations de manière ergonomique, en collaboration étroite avec la CARSAT et le Pôle Santé Travail, afin d'assurer des conditions optimales de sécurité et de bien-être pour nos collaborateurs. Des objectifs de limite de port de charge, sécurisation des quais, des flux et notamment l'interaction entre les chariots et les piétons, l'ergonomie au poste de travail, le picking ... incluant l'achat d'une table élévatrice motorisée, une filmeuse

Développement des compétences :

Nous avons mis un plan de formation annuel clair et efficace pour s'assurer de la monter en compétences et de la réussite de nos employés dans leur poste en toute sécurité et avec épanouissement. Chez NxtFood, le développement des compétences est un levier clé pour renforcer notre engagement en faveur du développement durable. Notre plan de formation intègre des modules dédiés à la RSE, à la transition écologique et aux bonnes pratiques environnementales, afin de sensibiliser et outiller l'ensemble de nos collaborateurs. En favorisant l'acquisition de savoir-faire durables et responsables, nous construisons une culture d'entreprise engagée, capable de relever les défis environnementaux et sociaux tout en innovant dans nos métiers.

Nous privilégions l'évolution interne en formant nos collaborateurs, notamment en développant la polyvalence des opérateurs pour qu'ils puissent être affectés sur toutes les lignes de production.

Valoriser la diversité, l'inclusion et l'égalité :

Chez NxtFood, l'inclusion et la diversité sont des valeurs fondamentales. Nous avons désigné un référent handicap dédié, garantissant un accompagnement adapté et la prise en compte des besoins spécifiques de chaque collaborateur. Par ailleurs, nous collaborons activement avec le GEIC Emploi et Compétence, France Travail via l'accueil de stage, d'immersion, de rencontres... et la Maison de l'Emploi, des partenaires clés engagés dans l'insertion professionnelle, le maintien dans l'emploi et le développement des compétences des personnes en situation de handicap. Ensemble, nous développons des actions concrètes pour favoriser l'accès à l'emploi, la formation et la mobilité professionnelle, contribuant ainsi à un environnement de travail plus inclusif, respectueux et ouvert à tous.

Afin de s'assurer que Nxtfood valorise correctement la diversité, l'inclusion et l'égalité nous avons mis en place plusieurs actions comportant chacune des lignes de conduite clair :

- Un code de conduite
- Un plan d'action en faveur de l'égalité Femme/Homme
- Des actions de sensibilisation en faveur de l'inclusion et la diversité

Notre code de conduite formel promeut l'intégrité, la transparence et la prise de décision éthique. Elle interdit explicitement toutes les formes de corruption, de fraude et de pots-de-vin, et comprend des directives claires pour identifier et gérer les conflits d'intérêts. Tous les employés sont formés à ce Code, qui s'applique également aux fournisseurs et partenaires.

Notre plan d'action en faveur de l'égalité Femme/Homme rédigé en 2025 comprend de :

- Favoriser la formation pour les salariés(é)s de retour d'un congé maternité/ d'adoption/ congé parental d'éducation pour 100% d'entre eux
- Valoriser la promotion interne des femmes

- L'analyse permettant de vérifier et corriger au besoin le système de classification mis en œuvre dans l'entreprise afin de garantir le respect de l'égalité professionnelle pour des postes identiques associés à une rémunération identique
- La formation de nos managers sur ce sujet
- L'articulation entre l'activité professionnelle et l'exercice de la responsabilité familiale

Régulièrement, nous mettons en place des actions de sensibilisation au niveau de l'inclusion et de la diversité comme à l'occasion de la journée mondiale de l'autisme où les collaborateurs(trices) se sont habillés en bleu :



Une équipe de NXTfood a également participé à un atelier de découverte du handibasket avec l'association Lille Handibasket avec comme objectif : de s'amuser en brisant les barrières, de créer des liens entre les différentes communautés et de favoriser l'inclusion sociale.

Enfin pour soutenir et sensibiliser les collaborateurs à la trisomie 21, ils sont venus habillés de chaussettes dépareillées :



Implication des salariés dans la démarche RSE : embarquer les équipes !

Afin d'impliquer et rendre acteur nos salariés sur les sujets RSE, on a créé le projet RSE 3 de l'année 2025 : "embarquer les équipes". Dans cette dynamique nous avons mis en place :

Une semaine sur la biodiversité à l'occasion de la journée mondiale de la biodiversité le 22 mai, autour d'activités manuelles, physiques et des actions de sensibilisation. Des affiches informatives et interactives ont été disposées dans l'entreprise, un atelier potager a été organisé et une marche pour ramasser les déchets durant laquelle plus de 14 kilos de déchets ont été récoltés.



Actuellement nous travaillons sur les valeurs internes de l'entreprise avec comme objectif de faire intervenir directement les collaborateurs sur leur vision des valeurs de Nxtfood. Différentes activités anonymes ou pas sont en train d'être organisées et mises en place à cet effet.

Dans notre engagement pour un futur plus durable, le comité RSE déploie en interne la Fresque du Climat, un atelier collaboratif et pédagogique qui permet à chacun de mieux comprendre les causes et les enjeux du changement climatique.

Chez NxtFood, dont la mission est d'aider chacun à réduire sa consommation de viande pour protéger la planète, il est essentiel que chaque collaborateur saisisse l'impact global de nos choix et actions. La Fresque du Climat favorise la prise de conscience collective, stimule l'échange et inspire l'engagement individuel. Nos collaborateurs sont ambassadeurs de cette transition, via des initiatives internes comme le Veganuary, des déjeuners partagés, des kits pédagogiques, ou des formations sur la nutrition végétale et l'impact climat de l'alimentation.

En se formant ensemble, nous renforçons notre culture d'entreprise responsable et notre capacité à agir concrètement, au quotidien, pour limiter notre empreinte carbone.

Objectif	Cible 2025	Cible 2030
RSE	100% des salariés réalisent la fresque du climat	Formation à la fresque du climat pour tous les nouveaux embauchés



III) PILIER PARTIES PRENANTES : Grandir en s'entourant d'acteurs alignés à nos valeurs

Objectifs :

Nos objectifs consistent à nous engager activement auprès des associations, des territoires et des citoyens, à travers une politique d'achats responsables et une charte éthique claire. Nous essayons également d'entraîner avec nous nos fournisseurs, partenaires et clients vers nos objectifs RSE. Grâce à nos efforts, 100 % de notre chiffre d'affaires provient de produits compatibles avec la transition écologique.

Partenaires, fournisseurs compatibles avec la transition écologique :

Qu'ils s'agissent de nos fournisseurs ou de nos partenaires, nous veillons à ce que chacun partage notre engagement en faveur de la transition écologique. Nous privilégions le développement de relations avec des entreprises qui partagent nos valeurs et notre vision.

¼ de nos fournisseurs sont certifiés et/ou sont faveurs de la transition écologique et plus de 75 % sont soumis à des audits de qualité réguliers et certifiés selon des normes internationalement reconnues (IFS, BRC, GFSI). Il s'agit notamment de l'environnement, de la salubrité des aliments et de la responsabilité sociale.

Nos principales pratiques sont les suivantes :

- Évaluations des risques des matériaux utilisés (par exemple, examen des fiches de données de sécurité des produits, substitution de substances dangereuses, utilisation d'une diffusion centralisée des produits de nettoyage).
- Suivi des impacts en amont : l'approvisionnement en protéines et ingrédients végétaux est aligné sur les objectifs de décarbonation.
- Conformité et documentation : des procédures et des outils écrits permettent de suivre la conformité des fournisseurs, tandis que les contrats d'achat intègrent des attentes claires sur les normes ESG.

L'entreprise aligne également les performances de ses fournisseurs sur sa stratégie ESG interne (par exemple, le suivi des VCA, les indicateurs clés de performance du carbone et de l'eau) et favorise l'amélioration continue en impliquant les fournisseurs dans sa mission, non seulement par le biais de la conformité, mais aussi en tant que partenaires ayant un impact positif. Les données fournisseurs s'inscrivent dans le cadre d'une feuille de route plus large examinée au niveau de la direction, assurant la cohérence entre les priorités ESG stratégiques et les décisions d'approvisionnement quotidiennes.

Nous réalisons des audits pour garantir des pratiques d'approvisionnement responsables.

Nous réduisons progressivement l'utilisation de plastique et d'emballages non recyclables, tout en privilégiant les mono-matériaux et en améliorant la recyclabilité en fin de vie.

Nous impliquons également nos équipes et nos fournisseurs dans des efforts d'amélioration continue, en utilisant des indicateurs clés de performance suivis trimestriellement et partagés lors des comités ESG internes et des examens annuels du conseil d'administration.

Nous accompagnons nos clients via des campagnes pédagogiques (ex : "Moins mais mieux", "Bon pour vous, bon pour la planète") visant à déconstruire les idées reçues sur le végétal et à favoriser des choix éclairés. Nous avons d'ailleurs créé une coalition : InterVég avec les acteurs concurrents du secteur pour communiquer et expliquer l'intérêt de manger Végé à toutes.s. nous proposons régulièrement des dégustations : GMS, train, dans la rue ...

Dans le cadre de notre politique de développement durable, nous renforçons notre engagement en travaillant activement avec des partenaires stratégiques tels que le GEIC emploi et compétence, France Travail, la maison de l'emploi, Agrosphère, le Réseau Alliance et le Medef. Ces collaborations nous permettent d'échanger sur les meilleures pratiques, de co-construire des initiatives RSE efficaces et d'amplifier notre impact positif sur l'environnement et la société.

Sélection durable de nos fournisseurs

Une politique d'achat responsable claire et rigoureuse a été définie en 2024 avec des objectifs à atteindre d'ici fin 2025.

Nos fournisseurs actuels sont pour 85% d'entre eux situés à moins de 322km de notre usine dont 45% implantés dans notre région, les Hauts-de-France représentant 60% de la provenance de nos matières premières. De plus, nos protéines de pois et de blé sont 100 % françaises Nos projets pour la fin d'année sont d'atteindre 50% de nos achats réalisés auprès de fournisseurs provenant des Hauts-de-France ce qui équivaut à +5% en 1 an et ainsi de maintenir notre niveau d'approvisionnement en matières premières locales, soutenant par la même occasion l'économie régionale. Cette approche favorise une consommation responsable en réduisant les besoins en transport et en soutenant l'agriculture locale. Nous souhaitons également favoriser au maximum des méthodes de fret et d'expédition à faible impact environnemental, notamment en interdisant l'avion (sauf en cas de dérogation).

Transparence et traçabilité

La transparence envers nos salariés, fournisseurs et clients résonne comme une évidence pour nous. Afin d'assurer sa véracité et notre engagement pour nous avons mis en place en ensemble robuste de processus internes et de certifications qui couvrent la gouvernance, les opérations et l'engagement des employés.

En effet, nous opérons dans un cadre de gouvernance clair, y compris un conseil d'administration composé de membres indépendants qui se réunit tous les mois pour examiner les indicateurs stratégiques, financiers et ESG. La performance ESG est présentée formellement au moins une fois par an.

En interne, nous maintenons des flux d'approbation stricts (y compris la validation des dépenses via des outils tels que Spendesk), un cadre de délégation de pouvoirs et des audits

annuels menés par KPMG. Les performances financières et les mises à jour de l'entreprise sont partagées en toute transparence avec les collaborateurs par le biais de sessions mensuelles « Nxtapéro » et de séminaires internes.

De plus, nous utilisons Kizeo, un outil numérique qui permet à tous les membres de l'équipe de signaler les écarts ou les problèmes opérationnels et comportementaux en temps réel, ce qui contribue à favoriser une culture proactive d'amélioration continue et de gestion des risques. Nous fournissons également un canal de dénonciation anonyme pour nous assurer que toutes les préoccupations, qu'elles soient éthiques, juridiques ou opérationnelles, peuvent être soulevées en toute sécurité et sans crainte de représailles.

Nous sommes certifiés IFS et BRC, deux normes mondialement reconnues qui exigent un niveau élevé d'intégrité des processus et de documentation dans l'ensemble des opérations, y compris la traçabilité, le contrôle de la qualité, l'hygiène et la prise de décision. Ces certifications renforcent notre engagement en faveur de la transparence et de la responsabilité à tous les niveaux de l'entreprise. Une communication régulière et transparente est mise en place avec notre base de consommateurs, principalement par le biais des médias sociaux. Notre communauté continue de croître sur toutes les plateformes, ce qui nous permet de recueillir des commentaires, de répondre à des questions et d'instaurer un climat de confiance grâce à un dialogue accessible transparent et bidirectionnel.

Enfin, notre Code de conduite énonce des directives éthiques strictes en matière de lutte contre la corruption, de protection des données, de conflits d'intérêts et de comportement professionnel, chacune d'entre elles étant couverte dans le cadre de l'intégration et de la formation continue des employés en promouvant l'intégrité, la transparence et la prise de décision éthique.

Livre d'engagement responsable by ACCRO :

Afin de favoriser notre volonté d'entraîner avec nous nos fournisseurs et clients dans cette démarche RSE, nous avons construit un livre qui a pour objectif d'accompagner nos clients dans leurs réflexions d'achats responsables pour répondre aux enjeux actuels. A travers ce livre l'idée est de les sensibiliser à notre engagement en tant que marque, de fournir une vision 360° et transparente tout en expliquant comment NXTFOOD souhaite devenir expert dans son domaine d'activité. Il s'adresse à l'ensemble de nos parties-prenantes notamment à nos clients quels que soient les réseaux (Foodservices, GMS et Marques blanches). Dans un premier temps il explique quels enjeux conduisent à la végétalisation des assiettes avec des données appuyées et expliquées (remise en question des impacts environnementaux et des bienfaits pour la santé de la viande, etc.) ; le cadre réglementaire en foodservice impacté (des lois et réglementations de plus en plus nombreuses et poussées, ex: Egalim etc.), comment adapter la nutrition correctement pour répondre au changement en végétalisant l'assiette avec des apports nutritionnels intéressants sans négliger la responsabilité sociétal de l'entreprise au niveau économique, sociétale et environnemental. Cette démarche pédagogique vise à illustrer, par

l'exemple, les leviers concrets de transition déjà mis en œuvre chez Nxtfood, afin d'inspirer et d'entraîner nos clients dans une dynamique de progrès environnemental partagé.

S'engager auprès des associations, des territoires et des citoyens :

Une de nos valeurs RSE forte est l'engagement auprès de nos territoires, des associations et des citoyens. En effet, nous promovons des actions associatives, sportives et citoyennes. Nous nous engageons également dans l'éducation culinaire notamment pour les enfants. Dans cette optique, nous mettons régulièrement en place différentes actions avec nos collaborateurs(trices) afin d'apporter un impact positif à nos territoires.

Au sujet des actions associatives et caritatives, nous soutenons l'association Linkee en leur fournissant des produits ACCRO, nous avons participé au challenge Ruban rose en 2023 et 2024.

Les collaborateurs(trices) de Nxtfood sont régulièrement invités à des collectes du don du sang à proximité du site avec prise en charge de leur temps de travail et enfin afin de promouvoir une bonne santé par l'activité sportive, nous avons participé à des événements comme l'EcoTrail Paris ou le trail du chardon totalisant 155km avec l'ensemble des courses parcourues pour ce dernier.



Nous organisons des ateliers culinaires, des dégustations et des activités ludiques à destination des enfants, ainsi que des programmes de formation pour les cuisines collectives, notamment dans les écoles et les hôpitaux. L'objectif est de sensibiliser, valoriser et de normaliser les alternatives végétales au sein des établissements publics et institutionnels.

Nous accueillons et faisons visiter notre usine auprès d'écoles et usines partenaires afin de partager nos pratiques et d'expliquer qui on est. Nous prêtons nos locaux pour divers ateliers.

Les effets de la substitution de nos produits à la viande animale combinent des économies de GES, la protection des ressources en eau, la préservation des terres, de la biodiversité et de la santé humaine.



IV) PILIER SANTE :

Objectifs :

Nous cherchons à développer une gamme de produits végétaux bon pour la santé avec des innovations continues. Parce que santé et durabilité sont étroitement liées, notre politique intègre également une démarche de promotion d'une alimentation plus saine et plus équilibrée, au service du bien-être de chacun.

Impact :

En proposant des alternatives végétales à la viande, NxtFood contribue à promouvoir une alimentation plus équilibrée avec un nutriscore entre A (83%) et B (17%), réduisant les risques liés à la consommation excessive de viande rouge et transformée (maladies cardiovasculaires, certains cancers, diabète). De plus l'ensemble de nos produits contient des arômes 100% naturels et est sans OGM. Si on compare notre steak haché à un steak haché de bœuf : il a moins d'acides gras saturés (1,5g contre 12,3 pour le bœuf), un taux de protéines quasiment équivalent (17g contre 20g), un apport en fibres alimentaires supérieur (4g contre 0), un apport en vitamine B12 supérieur (1,9g contre 2,1g) et un apport en fer supérieur (3g contre 1,7g). Il est donc nutritionnellement plus intéressant et ne comporte pas de dangers pour la santé en plus d'avoir un impact environnemental beaucoup plus faible. De plus, à travers notre communication, nos recettes partagées et nos partenariats établis nous visons non seulement une alimentation plus équilibrée mais mettons également en avant une activité sportive pour un corps sain (partenariat avec l'EcoTrail Paris, participation à des marches et des trails avec les équipes de NxtFood, une marche organisée sur le temps de travail pour les employés de NxtFood lors de la semaine du bien-être, etc.).



Réduction des contaminants :

Les produits végétaux limite l'exposition aux antibiotiques et hormones souvent utilisés en élevage intensif, pour un même apport nutritionnel. En effet dans nos produits on retrouve la même chaîne d'acides aminés du muscle de la viande qui de plus réagit et se digère de la même façon que les chaînes d'acide aminés d'un muscle de viande. On se retrouve donc avec

un produit contenant les mêmes apports protéiques, une même réaction dans le corps mais sans de potentielle exposition aux antibiotiques et hormones ce qui participe donc à une meilleure santé publique. De plus, la présence de résidus d'antibiotiques dans la viande peut contribuer au développement de bactéries résistantes. Ce phénomène d'antibiorésistance complique le traitement des infections, rendant certains antibiotiques inefficaces. En choisissant des produits exempts de ces résidus, comme ceux d'Accro, on aide à limiter ce problème de santé publique majeur.

Amélioration de la santé intestinale :

La consommation de protéines végétales et de fibres alimentaires est étroitement liée à une amélioration de la santé intestinale, notamment par le biais d'un microbiote intestinal plus diversifié. Cette diversité microbienne joue un rôle crucial dans le renforcement du système immunitaire et la réduction de l'inflammation chronique.

Bienfaits d'alternatives végétales pour réduire l'obésité :

Nos produits, riches en fibres, contribuent à une gestion efficace du poids en augmentant la sensation de satiété et en régulant les hormones de la faim. Cela aide à limiter la surconsommation et favorise une réduction naturelle de la graisse corporelle. Grâce à cet apport en fibres, nos alternatives végétales permettent de maintenir un IMC plus bas, alliant plaisir et bienfaits pour la santé.

Les produits Accro, élaborés sans graisses animales, contiennent peu ou pas de graisses saturées, ce qui contribue à limiter l'augmentation du cholestérol LDL (« mauvais cholestérol »), contrairement à la viande rouge et transformée, souvent riche en graisses saturées.

Nous disposons d'un laboratoire interne dédié à l'amélioration continue de nos produits, afin de concilier qualité, innovation et impact environnemental réduit.





Nos certifications

Afin de prouver nos motivations RSE et avoir un gage de transparence, nous sommes certifiés BCorp et sommes en train de repasser actuellement la certification, IFS et BRC en plus de viser la certification BREEAM :

Certification BREEAM :

Dans le cadre de la construction de l'extension de notre usine, nous souhaitons intégrer des pratiques durables. Afin d'appuyer notre engagement et prouver nos actions avec transparence, nous avons l'ambition d'obtenir la certification BREEAM soucieuse notamment en matière de performance énergétique, de gestion de l'eau, d'émissions de gaz à effet de serre, de la qualité de l'air intérieur, de l'utilisation de matériaux durables ainsi que de la gestion des déchets.

Cette certification représente le projet RSE 2 de l'année 2025 et est en alignement avec nos objectifs et nos valeurs RSE fortes.

Certification IFS et BRC :

100 % de nos produits sont certifiés par des organismes d'accréditation axés sur la qualité. En effet, l'ensemble de notre production est certifiée IFS (International Featured Standards) et BRC (British Retail Consortium), deux référentiels internationaux reconnus dans l'industrie agroalimentaire.

Ces certifications garantissent la sécurité alimentaire, la qualité des produits et le respect des exigences réglementaires et des attentes clients, à chaque étape de la fabrication.

Elles impliquent des audits réguliers réalisés par des organismes tiers indépendants, portant sur les processus, la traçabilité, l'hygiène, la gestion des risques et l'amélioration continue. Je vous joins le dernier certificat en vigueur.

Obtenir et maintenir la certification IFS/BRC s'inscrit pleinement dans notre démarche RSE, car elle répond à notre responsabilité envers nos clients et consommateurs. Cette certification impose également des exigences strictes en matière de gestion des ressources, de réduction des déchets et d'amélioration continue, contribuant ainsi à minimiser notre impact environnemental. Enfin, elle reflète notre engagement à respecter les normes sociales et éthiques tout au long de la chaîne de production, assurant un environnement de travail sain et sécurisé pour nos collaborateurs.

La certification B Corp : un gage d'engagement durable

La certification B Corp (Benefit Corporation) est une distinction internationale décernée aux entreprises qui répondent à des standards élevés en matière de performance sociale, environnementale, de transparence et de gouvernance responsable.

Délivrée par l'ONG B Lab, cette certification s'appuie sur un processus d'évaluation rigoureux portant sur l'ensemble des impacts de l'entreprise : collaborateurs, communautés, environnement, clients et gouvernance.

L'obtention de la certification B Corp signifie que notre entreprise ne se limite pas à rechercher la performance économique, mais qu'elle s'engage activement à générer un impact positif mesurable sur la société et la planète. Cela implique notamment de :

- Mettre en place des pratiques environnementales responsables (réduction des émissions, gestion des ressources, ...).
- Favoriser le bien-être et l'épanouissement de nos collaborateurs.
- Contribuer au dynamisme des territoires et au dialogue avec les parties prenantes.
- Intégrer des objectifs sociaux et environnementaux dans notre mission statutaire.

La certification B Corp constitue ainsi une reconnaissance externe crédible de notre stratégie de développement durable. Elle illustre notre volonté de construire un modèle d'entreprise plus éthique, plus inclusif et résolument tourné vers la transition écologique et sociale.

C'est ainsi qu'en tant qu'entreprise certifiée B Corp nous nous engageons à respecter les normes rigoureuses de cette certification, en intégrant des pratiques responsables et durables dans l'ensemble de nos activités.





Notre contribution aux ODD

Par le biais de notre activité et des nombreuses actions que nous déployons quotidiennement, nous contribuons activement à la réalisation des Objectifs de Développement Durable. Concrètement, NxtFood agit positivement sur 12 des 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, démontrant l'étendue et la profondeur de son engagement en faveur d'un avenir plus responsable et durable. Vous trouverez ci-dessous les principaux.

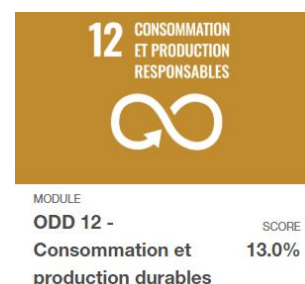
ODD 3 : Bonne santé et bien-être

NxtFood contribue à l'ODD 3 en proposant des alternatives végétales favorisant une alimentation plus saine et équilibrée. Nos produits sont généralement moins riches en graisses saturées et sans cholestérol, aidant à réduire les risques de maladies cardiovasculaires. En limitant la consommation de viande, nous participons à la prévention de pathologies liées à l'alimentation. Nous rendons également ces options accessibles au plus grand nombre pour promouvoir le bien-être global.



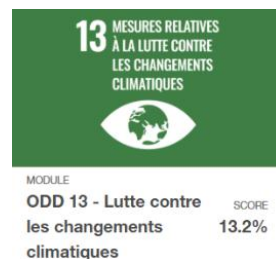
ODD 12 : Consommation et production responsables

Nous œuvrons pour réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation en encourageant des modes de production et de consommation respectueux des ressources.



ODD 13 : Lutte contre les changements climatiques

Nous contribuons à la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à l'élevage traditionnel qui représente 60% des gaz à effet de serre totaux de l'agriculture. Cela participe à la lutte contre le réchauffement climatique en offrant des alternatives alimentaires qui divisent par 6 l'empreinte carbone, soit 85% en moins comparé à la production de bœuf (étude carbone menée par Utopies depuis 2022). Nous ambitionnons d'aller encore plus loin d'ici 2030, en visant une division par dix de cette empreinte.



ODD 15 : Vie terrestre

Préservation de la biodiversité : en réduisant la demande en viande animale et en ayant fait le choix d'utiliser sur l'ensemble de notre gamme de produits exclusivement des protéines végétales malgré leur coût plus élevé et ainsi de ne pas utiliser de soja. Cette décision est motivée par des critères de durabilité : le pois et le blé sont d'origine française, plus facilement traçables, et ont un impact environnemental plus faible notamment au niveau de la déforestation et des pratiques agricoles par rapport au soja importé. En effet, en Amérique du Sud par exemple, les 2 premières causes de déforestation sont l'élevage suivi du soja (87% du soja cultivé est à destination des animaux). Ainsi, nous avons délibérément choisi d'exclure le soja de nos matières premières, malgré son coût abordable et sa plus grande disponibilité, en raison de son impact environnemental plus préjudiciable. Cette décision s'inscrit pleinement dans notre engagement à privilégier des ingrédients respectueux de l'écosystème. Mais cette approche soutient également les écosystèmes agricoles européens et réduit la dépendance vis-à-vis des chaînes d'approvisionnement à longue distance et participe indirectement à la préservation de la biodiversité mondiale.



Gestion durable des ressources naturelles : L'entreprise privilégie des matières premières locales (Plus de 84% de nos matières premières sont sourcées à moins de 322 km de notre usine) et durables (pois, blé français), ce qui réduit la pression sur les écosystèmes et les sols. Nous encourageons les démarches agricoles qui s'inscrivent dans une logique de transition écologique, de réduction de l'impact environnemental et de respect du vivant.

Réduction de la pollution agricole : moins d'élevage signifie aussi moins de pollution par les nitrates, phosphates et gaz nocifs dans les sols et les eaux.



Construire l'avenir, dès aujourd'hui

Grâce aux actions déjà engagées et aux objectifs que nous nous sommes fixés, nous disposons aujourd'hui d'un plan clair et structuré en matière de développement durable. Ce plan mobilise l'ensemble des acteurs de l'entreprise, tant en interne qu'en externe, et s'inscrit dans une dynamique de soutien actif aux territoires, aux citoyens et aux associations œuvrant pour des causes sociales et environnementales.

En parallèle, nous restons attachés à assurer une croissance économique viable, en conciliant performance et responsabilité. La création de notre comité RSE ainsi que le lancement de trois grands projets structurants marquent un véritable tournant dans le renforcement de nos engagements. Ces initiatives traduisent notre volonté d'intégrer pleinement les enjeux sociaux et environnementaux au cœur de notre stratégie et de notre gouvernance.

Notre politique de développement durable s'inscrit pleinement dans le cadre des Objectifs de Développement Durable définis par les Nations Unies. À travers nos engagements et actions concrètes, nous contribuons directement à plusieurs ODD, en particulier les ODD 2 (Faim zéro), 3 (Bonne santé et bien-être), 12 (Consommation et production responsables), 13 (Lutte contre les changements climatiques) et 15 (Vie terrestre).

Nous poursuivrons nos efforts pour renforcer cet alignement stratégique, en évaluant régulièrement notre impact et en adaptant notre feuille de route pour répondre aux enjeux sociaux et environnementaux majeurs. En effet, ce plan est vivant : il évoluera avec nos apprentissages, nos ambitions et les attentes sociétales.

Ensemble, faisons progresser la mission de Nxtfood : encourager chacun(e) à adopter une alimentation végétale variée et savoureuse pour un monde plus respectueux de l'environnement.

