





TRANSGOURMET

UN DISTRIBUTEUR DE RÉFÉRENCE

Fournisseur national de référence de matières premières, produits frais (viande, marée, fruits et légumes), produits d'épicerie et surgelés, nous livrons (partout en France) 29 767 références de produits aux professionnels exigeants et engagés, qu'ils soient chefs, cuisiniers ou boulangers-pâtisseries.

UN ACTEUR ENGAGÉ

Engagés dans une démarche RSE ambitieuse, nous traduisons nos convictions en actions concrètes. Afin de contribuer de manière transparente et quantifiable au développement durable, nous signons nos actions d'une phrase volontaire : **"Des paroles aux actes"**. Transgourmet, c'est aussi 3 500 produits locaux, 1200 produits bio et les produits de qualité, respectueux de l'environnement de la gamme Transgourmet Origine.

UNE OFFRE DE SERVICE UNIQUE

Notre offre de service **"One Stop Delivery"** est unique sur le marché. Nous livrons en une seule fois l'intégralité des produits commandés par nos clients, y compris les fruits & légumes et la marée. Des livraisons assurées du jour pour le lendemain, six jours sur sept. Pour faciliter la vie de nos clients, nous leur offrons des solutions gain de temps, telles que des solutions digitales de commande et de gestion en ligne (webshop et application mobile).

DES FILIALES SPÉCIALISÉES

Nos différentes filiales se spécialisent dans plusieurs secteurs de la distribution alimentaire et des services aux professionnels de la restauration.

- **Transgourmet Fruits & Légumes**, leader du marché de la distribution de fruits et légumes sur Paris et sa région.
- **Transgourmet Seafood**, dédié aux produits de la mer et disposant d'un laboratoire de transformation au cœur de Rungis et Strasbourg.
- **Transgourmet Export**, pour l'exportation de produits gastronomiques.
- **Transgourmet Cash & Carry**, magasin situé à Strasbourg depuis plus de 150 ans.

TRANSGOURMET EN EUROPE

Le groupe Transgourmet, numéro deux du marché européen du libre-service et de la livraison en gros, est une filiale de Coop. Ce groupe coopératif riche d'une histoire de plus de 160 ans, opère dans le commerce de détail, le commerce de gros et la production. Le groupe Transgourmet Holding emploie près de 30 000 personnes. Présent en Allemagne, en Pologne, en Roumanie, en France, dans la péninsule Ibérique, en Autriche et en Suisse, Transgourmet compte aussi dans ses rangs des entreprises spécialisées dans des groupes de produits ou des services particuliers.



66 821

PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION
ET DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE NOUS
FONT CONFIANCE



1,7 MD€

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES EN 2025



883

CAMIONS



45

SITES ET
PLATEFORMES



3 227

COLLABORATEURS



29 767

RÉFÉRENCES PRODUITS
DONT 20 % SONT ISSUS
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE

Des années d'engagement, une ambition qui continue de grandir

À l'heure où s'achève notre cycle d'engagements 2022-2026, nous poursuivons notre transformation et renforçons nos ambitions en faveur d'une performance toujours plus durable.



“

Chez Transgourmet France, le développement durable est notre quotidien. Notre cap est clair, avec des actions concrètes, portées par trois piliers :

- produits et services,
- process et outils,
- collaborateurs et société.

Notre modèle et les avancées de ces dernières années le prouvent : la transformation est bien engagée, portée par nos équipes sur le terrain. Nous poursuivons cette dynamique afin d'atteindre la neutralité carbone à horizon 2050. Tout évolue de plus en plus vite : les attentes des clients changent, les enjeux environnementaux s'intensifient, notre secteur se réinvente sans cesse. Plus que jamais, le développement durable est notre moteur, celui de l'innovation, de la performance et de la valeur que nous créons ensemble. Ce livret, et les initiatives que nous y mettons en avant, en sont le témoignage.

Éric Decroix, Président de Transgourmet France

“

La sécurité des aliments reste au cœur de nos priorités absolues. L'évolution récente des normes ISO 22000 et FSSC 22000, dans lesquelles Transgourmet est engagé, intègre désormais la dimension climatique et renforce l'exigence appliquée à notre offre de produits et de services. En unissant maîtrise sanitaire stricte et critères environnementaux, de la sélection des filières jusqu'à la livraison, nous assurons à nos clients une traçabilité irréprochable et la garantie d'aliments sûrs, sains et durables au service de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

Laetitia Roudier, Responsable Pôle Hygiène et Sécurité des Aliments



“

La réduction de notre empreinte carbone est devenue une priorité opérationnelle. Pour y parvenir nous avons mis en place des actions concrètes : transition progressive de notre flotte vers des énergies alternatives, optimisation des tournées, développement du photovoltaïque, remplacement des fluides frigorigènes polluants par des fluides naturels et amélioration continue de la performance énergétique de nos sites. Au-delà des résultats obtenus, notre ambition est de pérenniser ces transformations, pour construire un modèle plus sobre, plus performant et résolument tourné vers l'avenir.

Anthony Kaddour, Énergie Manager



“

Chez Transgourmet, l'accompagnement des collaborateurs débute dès leur arrivée et se poursuit tout au long de leur parcours professionnel. Renforcement de l'intégration, développement de l'alternance, suivi régulier des aspirations professionnelles, formation et mobilité interne : nous mettons en place des dispositifs qui permettent à chacun de développer ses compétences et d'évoluer. Notre ambition est de préparer les talents de demain tout en donnant à chaque collaborateur les moyens de construire son avenir au sein de l'entreprise.

Sophie Boulard, Responsable Développement

NOS OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE

2022-2026



Le développement durable guide nos choix et oriente nos actions. Héritage de notre maison mère Coop, cet engagement est au cœur de notre stratégie d'entreprise. Elle se traduit concrètement par la volonté de transformer nos ambitions en résultats tangibles.

En tant qu'acteur majeur de la distribution, nous portons une responsabilité essentielle dans la protection de l'environnement et une société plus équitable.

Parce que nos décisions ont des conséquences sociales et environnementales réelles, en France comme à l'international, **nous avons fait le choix d'une démarche exigeante, mesurable, transparente** et fidèle à notre devise **"Des paroles aux actes"**.

En 2026, nous poursuivons nos objectifs, couvrant l'ensemble des enjeux du développement durable. Nous les partageons avec l'ensemble de nos parties prenantes pour avancer collectivement.

Socle gouvernance

LA SATISFACTION CLIENT AU CŒUR DE NOS ACTIONS

Notre mission est d'accompagner nos clients en garantissant un service et des conseils de qualité conçus pour simplifier leur quotidien. Leur satisfaction est au cœur de nos préoccupations. De la prise de commande jusqu'à la livraison, l'ensemble de nos collaborateurs s'engage pour garantir une qualité de service constante et une expérience client fiable. Pour répondre au plus juste aux besoins de chacun, **nous faisons de l'écoute et de la personnalisation de la relation client des piliers de nos pratiques.**

Dans une logique d'optimisation des commandes, nous mettons en œuvre des **outils digitaux innovants, une offre multiproduits et des solutions de livraison multi-températures**, tout en garantissant la conformité et la traçabilité des approvisionnements.

Certifiés ISO 22000 et FSSC 22000, nous garantissons la sécurité des aliments à chaque étape de la chaîne, dans une démarche de maîtrise, de traçabilité et d'amélioration continue.



Nous mesurons la satisfaction de nos clients à chaque étape de leur expérience. Nos appels réguliers et notre accompagnement personnalisé, notamment pour les nouveaux clients, permettent d'identifier les leviers de satisfaction et les axes d'amélioration. **Nous nous engageons, à travers cette démarche d'écoute active, à fournir à chaque client une réponse adaptée à ses attentes**, dans une logique d'amélioration continue et de relation durable.



LES PILIERS DE NOTRE DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022-2026

PILIER 1



PRODUITS & SERVICES

**Rendre nos chaînes
d'approvisionnement toujours
plus responsables :**

- Transparence et traçabilité
 - Normes sociales
 - Standards minimaux

Protéger les ressources :

- Lutte contre la déforestation
- Chiffre d'affaires issu des produits bio
 - Chiffre d'affaires issu des produits durables
 - Bien-être animal

PILIER 2



PROCESS & OUTILS

**Atteindre la neutralité carbone
à horizon 2050 :**

- Réduction de la consommation d'énergie
- Réduction des émissions de CO₂

Devenir une entreprise zéro déchet :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Recyclage

PILIER 3



COLLABORATEURS & SOCIÉTÉ

Agir en employeur responsable :

- Promotion des femmes
 - Mesures de santé
 - Formation continue
 - Mobilité interne
- Taux de rotation du personnel

**Endosser notre responsabilité
envers la société :**

- Programme d'alimentation saine et durable

Socle GOUVERNANCE

PILIER 1



PRODUITS & SERVICES

+4 000

références durables
(disposant d'un label
reconnu par EGalim)

10,6 %

CA EGalim 2025

3,6 %

CA BIO 2025

35

nouveaux produits
tg Natura et tg Origine

Transgourmet s'engage au quotidien pour favoriser une alimentation durable, de qualité, accessible au plus grand nombre et répondant aux besoins et aux attentes. Pour y parvenir, nous nous fixons pour objectifs de :

- développer des chaînes d'approvisionnement responsables, fondées sur la transparence, la traçabilité et des standards minimaux pour nos matières premières essentielles. Nous veillons également au respect des normes sociales et réalisons des audits de nos fournisseurs en marque propre, notamment dans les zones à risque ;
- préserver les ressources naturelles en luttant contre la déforestation, en augmentant la proportion de matières premières en marque propre issues de pratiques respectueuses du bien-être animal, et en soutenant la part de notre chiffre d'affaires liée aux produits durables et bio.

NO-GO LIST : NOUS AFFIRMONS NOS ENGAGEMENTS PAR DES CHOIX RESPONSABLES

La démarche RSE de Transgourmet repose sur des décisions concrètes, parfois exigeantes, mais toujours guidées par la responsabilité environnementale et sanitaire. **C'est dans cet esprit que nous avons mis en place une No-Go List.** Elle identifie les produits, espèces ou pratiques que nous choisissons volontairement de ne pas commercialiser. En refusant certains produits incompatibles avec nos engagements en matière de durabilité, nous assumons pleinement notre rôle d'acteur responsable de la chaîne alimentaire.



Les œufs hors cage : notre feuille de route

Nous poursuivons activement la suppression des œufs issus de poules élevées en cage au sein de nos assortiments de marques nationales. Depuis 2023, 100 % des œufs et ovoproduits à marque propre sont hors cage.

En 2024, 45 % des œufs et ovoproduits commercialisés par Transgourmet provenaient déjà d'élevages alternatifs à la cage, contre 33 % en moyenne dans le secteur de la restauration. Ce chiffre a atteint 50 % de volumes en 2025. **Transgourmet s'engage ainsi vers un objectif de 100 % d'œufs hors cage d'ici 2027**, avec des étapes intermédiaires clairement définies : 50 % fin 2025, 60 % fin 2026, et 100 % fin 2027. Un challenge ambitieux mais en lien avec la transformation de la filière déjà très bien engagée.

L'anguille européenne : un choix fort pour la biodiversité

Depuis 2024, Transgourmet a retiré l'anguille européenne (*Anguilla anguilla*) de son assortiment.

Cette espèce a vu sa population chuter de plus de 90 % depuis les années 1980 et est aujourd'hui classée en danger critique d'extinction par l'UICN*. Surpêche, destruction des habitats, obstacles à la migration et pollution des cours d'eau fragilisent durablement son cycle de vie. La pêche des jeunes anguilles, les civelles, demeure une problématique majeure à la pérennité de l'espèce malgré les plans de gestion européens. En cessant sa commercialisation, Transgourmet fait le choix de la cohérence avec ses engagements RSE et contribue à la préservation de la biodiversité aquatique et à la responsabilité alimentaire.

* Union internationale pour la conservation de la nature



NOS MARQUES EXCLUSIVES ENGAGÉES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE

Notre mission est d'offrir **des produits qui ont du goût, mais aussi du sens**, en conciliant qualité, respect de l'environnement et responsabilité sociale. Deux marques exclusives traduisent concrètement cette ambition : Transgourmet Origine et Natura partagent des engagements communs : **le bien-être animal**, le recours à des **certifications durables**, la **proximité avec les producteurs** et la valorisation des territoires. Ces deux marques soutiennent notre objectif de **développer la part de produits bio et durables dans l'assortiment**, tout en accompagnant les clients dans leurs propres engagements environnementaux et sociétaux. L'année 2025 a marqué une accélération avec l'arrivée de **plus de 35 nouvelles références** au sein des marques exclusives. Parmi elles : le **bar** et la **daurade de la Côte d'Azur**, les **cerises et abricots du Vaucluse**, ainsi qu'une **extension significative des gammes bio Natura**, afin de répondre aux attentes croissantes des professionnels.



L'exigence des filières responsables

Depuis 10 ans, Transgourmet Origine incarne une démarche fondée sur l'excellence produit et la durabilité des filières. Les références sont sélectionnées auprès de partenaires engagés dans des pratiques responsables, avec une attention particulière portée au respect des saisons, aux méthodes de production vertueuses et aux labels reconnus. Ces partenariats durables garantissent qualité et pérennité des filières.



Rendre le bio accessible

Développée il y a 5 ans pour répondre à la demande croissante et démocratiser l'accès aux produits certifiés Bio, **la marque Natura propose aujourd'hui près de 240 références.** Toutes sont issues de l'agriculture biologique, avec une traçabilité rigoureuse et des exigences constantes en matière de qualité.





NOUS ACCOMPAGNONS LA RESTAURATION COLLECTIVE VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

Notre application **e-Quilibre** accompagne nos clients, professionnels de la restauration collective, à concevoir des menus équilibrés, conformes aux recommandations nutritionnelles, intégrant davantage de produits durables et responsables dans leurs approvisionnements, tout en maîtrisant leur budget.

Partenaire stratégique pour la restauration collective, **e-Quilibre** facilite la mise en œuvre des quotas de produits durables imposés par la loi EGAlim notamment l'intégration de **50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique**, tout en simplifiant les démarches réglementaires grâce à une **API connectée au site officiel Ma Cantine**. Seul distributeur à proposer ce service, Transgourmet **facilite la télédéclaration des achats EGAlim** de ses clients.

Grâce à un suivi précis des achats responsables et des indicateurs RSE, e-Quilibre contribue à une meilleure maîtrise des volumes, à la réduction du gaspillage alimentaire et à la promotion des filières locales. Elle permet ainsi aux acteurs de la restauration collective de concilier performance opérationnelle, responsabilité environnementale et qualité des repas servis.



- **Repas élaborés via e-Quilibre :**

près de 45 millions de repas conçus à l'aide de la solution, contribuant à une alimentation maîtrisée et conforme aux recommandations nutritionnelles.

- **Part de menus végétariens :**

23 % des menus proposés intègrent une option végétarienne, répondant à la fois aux attentes sociétales et aux obligations réglementaires.

- **Produits issus de l'agriculture biologique :**

plus de 1 500 tonnes de produits bio intégrés dans les menus, participant au développement de filières agricoles respectueuses de l'environnement.



UN DISPOSITIF INÉDIT POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION

En 2025, nous avons choisi d'aller plus loin en nouant un partenariat avec **Écotable**, référence de la restauration durable.

Cette collaboration s'appuie sur une démarche à la fois interne et externe :

- **Renforcer l'expertise pour mieux accompagner :**

Écotable sensibilise et forme les équipes Transgourmet aux enjeux de la restauration durable afin d'enrichir la qualité du conseil apporté à nos clients.

- **Accompagner les établissements dans leur transition :**

Écotable intervient auprès d'établissements clients de Transgourmet pour les aider à évaluer leurs pratiques, identifier des leviers d'amélioration et mettre en œuvre des actions adaptées à leurs enjeux de développement durable.

Inédit dans notre secteur, ce dispositif illustre pleinement notre ambition : dépasser notre rôle de fournisseur pour devenir un **véritable partenaire en matière d'éco-responsabilité**, engagé aux côtés de nos clients pour transformer la transition durable en actions concrètes et passer **"des paroles aux actes"**.

UN ACCOMPAGNEMENT RESPONSABLE SUR TOUTE LA CHAÎNE

Nous sommes convaincus que la transition vers une alimentation raisonnée se construit au quotidien, aux côtés de nos clients. Notre engagement ne s'arrête pas à la livraison des produits : il s'inscrit dans une relation de partenariat, fondée sur l'écoute, le conseil et l'action.

Depuis plus de deux ans, nos équipes accompagnent nos clients dans cette démarche en leur apportant des solutions concrètes et personnalisées.

Pour cela, nous les aidons à :

- **Repérer plus facilement les produits durables** de notre assortiment, pour favoriser des choix éclairés.
- **Communiquer des informations clés** sur les différents piliers de la durabilité.
- **Anticiper leurs besoins futurs**, afin de formuler des recommandations cohérentes avec leurs objectifs RSE.

Cet accompagnement sur mesure traduit une conviction forte : la durabilité se construit collectivement, en faisant évoluer les pratiques d'achat pour générer un impact positif sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



Solenne Henry, Responsable Achats de Châteauform', et Frank Dormeux, Responsable développement Grands Comptes chez Transgourmet, reviennent sur leur partenariat au service d'une alimentation plus responsable, locale et engagée.

Comment est née la collaboration entre Transgourmet et Châteauform' ?

Solenne Henry : Nous avons toujours cherché des partenaires capables de comprendre notre vision et de nous accompagner dans la durée. Avec Transgourmet, nous avons trouvé bien plus qu'un fournisseur : une entreprise engagée, à l'écoute, et prête à avancer avec nous sur les sujets de durabilité, en cohérence avec notre statut de société à mission.

Frank Dormeux : Transgourmet et Châteauform' sont deux entreprises unies par une même ambition, celle d'offrir à leurs clients des produits plus respectueux de l'environnement. Grâce à cette synergie, Transgourmet accompagne Châteauform' dans sa trajectoire de durabilité.

Quels projets concrets avez-vous menés ensemble ?

F. : Châteauform' est l'un de nos clients les plus engagés. Mais au-delà des chiffres, c'est une véritable relation de co-construction qui s'est installée : test de livraisons en emballages réutilisables, optimisation du modèle One Stop Delivery pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, et bientôt, un suivi avancé de l'empreinte carbone de l'assortiment produit.

S. : C'est ensemble que nos deux entreprises innovent. Avec Transgourmet nous parvenons à transformer des ambitions en solutions concrètes pour relever les défis d'une alimentation plus respectueuse du vivant. Cette collaboration nous a permis par exemple d'augmenter de 30 % la part de produits locaux et de saison, favorisant les achats Français, réduisant l'empreinte carbone et soutenant l'économie locale.

Pensez-vous développer d'autres projets avec Transgourmet ?

S. : Demain, nous irons encore plus loin : renforcer l'offre bio et engagée EGalim, augmenter nos achats français, réduire les déchets dans nos maisons et sensibiliser nos équipes pour que chaque décision d'achat contribue directement à nos objectifs RSE, à notre mission et à notre trajectoire carbone. Chez Châteauform', acheter responsable n'est pas un choix, c'est un engagement stratégique et un moteur pour transformer durablement notre secteur.

PILIER 2



PROCESS & OUTILS

-13,2%

de réduction consommation
électrique 2022/2025

50%

de camions pouvant
rouler en carburant
alternatif au diesel
fin 2025

-26,3%

réduction SCOPE 1 & 2
2025 vs 2022

1700 kWc

de puissance photovoltaïque
disponible

Pour atteindre la neutralité carbone d'ici 2050 et tendre vers une politique zéro déchet, nous mettons en place de nouvelles initiatives pour optimiser nos processus et nos outils de travail, tout en adoptant les meilleures pratiques environnementales. Ces efforts se concentrent sur plusieurs axes :

- la diminution de notre consommation d'énergie spécifique et de nos émissions de gaz à effet de serre par unité de surface ;
- l'augmentation de notre flotte de véhicules à faibles émissions ;
- la réduction du gaspillage alimentaire, la diminution de l'utilisation du plastique dans nos emballages, ainsi que la réduction et la valorisation de nos déchets.

NOUS ACCÉLÉRONS LA DÉCARBONATION DE NOS TRANSPORTS

Le transport est un pilier essentiel de notre activité et un levier majeur de notre engagement en faveur de la transition écologique. **Conscients de notre responsabilité, nous plaçons la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la livraison des marchandises au cœur de notre stratégie climat.**

Pour limiter notre empreinte carbone, nous déployons une démarche structurée reposant sur trois axes complémentaires : le renouvellement de notre flotte, l'optimisation des distances parcourues et la réduction de la consommation moyenne par kilomètre parcouru.

L'ÉCO-CONDUITE : UN LEVIER POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT

L'éco-conduite repose sur des gestes simples qui permettent de réduire la consommation de carburant et les émissions de CO₂, tout en renforçant la sécurité et le confort. Anticiper la route, éviter les accélérations brusques et adopter au quotidien, cela permet de réduire significativement l'impact environnemental.



Depuis 2024, Transgourmet s'appuie sur un outil innovant pour accélérer le déploiement de cette démarche. En 2025, nous avons souhaité mettre à l'honneur nos chauffeurs qui la font vivre chaque jour. Nous sommes allés aux quatre coins de la France à la rencontre de "véritables champions de l'éco-conduite". **Leur engagement démontre qu'une conduite responsable est non seulement possible, mais aussi bénéfique pour l'environnement, pour la sécurité et pour la performance collective.**



Patrice Jean,
Chauffeur chez Transgourmet
depuis 20 ans

“Après un an au volant d’un poids lourd électrique, mon ressenti est très positif. Ce camion est vraiment agréable à conduire : sa maniabilité facilite les livraisons en ville, notamment à Paris où les contraintes d’accès sont fortes. **Le confort de conduite est un autre point fort.** Le silence est bluffant par rapport aux camions thermiques : seul le léger bruit du groupe froid se fait entendre. **Résultat : une conduite plus sereine, ce qui améliore clairement la qualité de travail au quotidien.**

Côté autonomie, aucune inquiétude : les tournées dans la capitale sont parfaitement adaptées. On ne se pose pas la question de la recharge, ce qui enlève une contrainte.

Pour aller plus loin, il serait intéressant d’informer davantage nos clients lorsqu’ils sont livrés par un véhicule électrique. Aujourd’hui, ils n’en ont pas toujours conscience. Prolonger la phase de test sur une période plus longue permettra également de confirmer la fiabilité du camion.”

UNE FLOTTE RENOUVELÉE POUR DES LIVRAISONS PLUS PROPRES

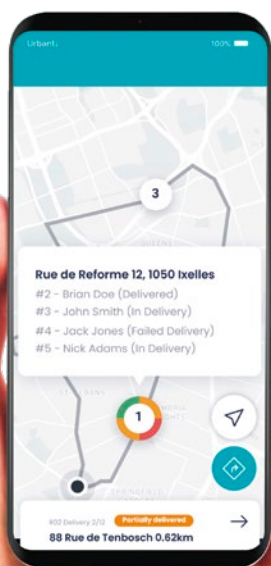
Pour parvenir à transformer notre parc de véhicules, nous disposons d’une feuille de route ambitieuse à horizon 2030. Dès la fin 2025, 50 % de nos poids lourds peuvent rouler avec des carburants alternatifs au diesel, permettant une réduction significative de l’impact carbone transport. **Nous poursuivons cet effort avec l’objectif de porter à plus de 80 % la part de notre flotte utilisant des carburants alternatifs d’ici 2030.**

Depuis 2024, nous avons engagé une étape décisive dans la transformation de notre flotte avec l’intégration de dix véhicules électriques. Après un an d’utilisation et la formation dédiée de nos chauffeurs, ces camions ont permis d’expérimenter de nouvelles pratiques de conduite. Ainsi, en 2025, de nombreux clients ont pu bénéficier de livraisons quasi décarbonées. Une avancée concrète qui marque le début d’une nouvelle ère pour notre logistique.



OPTIMISER LES TOURNÉES POUR OPTIMISER LES LIVRAISONS

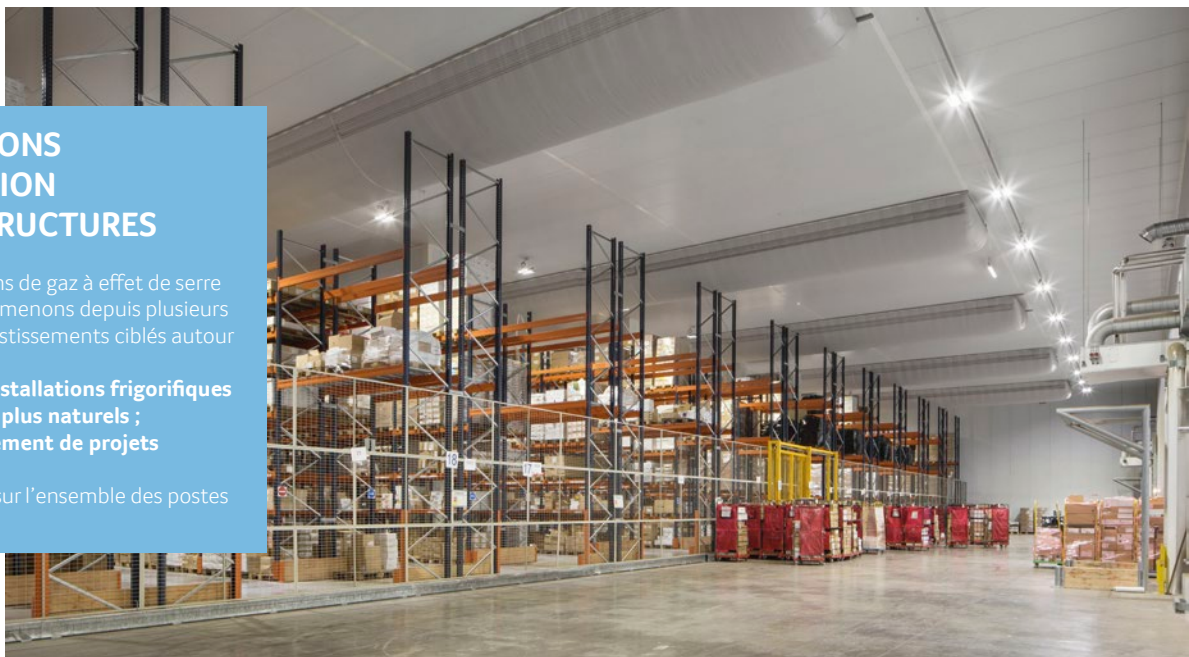
Gagner en efficacité et offrir une expérience client toujours plus qualitative, telle est l’ambition d’Urbantz. Grâce à cette solution digitale innovante, l’organisation des livraisons est optimisée. **La planification intelligente des tournées, combinée à un meilleur taux de remplissage des camions, permet de réduire significativement l’impact environnemental de nos livraisons.** Côté clients, le suivi en temps réel, les notifications proactives et des créneaux de livraison fiables garantissent des livraisons sans imprévus. À terme, cet outil contribuera également à une optimisation des tournées et donc à une réduction des kilomètres parcourus.



NOUS POURSUIVONS LA DÉCARBONATION DE NOS INFRASTRUCTURES

Afin de réduire nos émissions de gaz à effet de serre liées à nos bâtiments, nous menons depuis plusieurs années une politique d'investissements ciblés autour de trois axes majeurs :

- le renouvellement des installations frigorifiques et l'utilisation de fluides plus naturels ;
- l'accélération du déploiement de projets photovoltaïques ;
- la sobriété énergétique sur l'ensemble des postes consommateurs.



NOUS OPTIMISONS NOTRE CONSOMMATION ÉLECTRIQUE

La réduction de notre consommation électrique constitue un levier essentiel de la diminution des émissions de gaz à effet de serre liées à nos infrastructures.

Entre 2022 et 2025, Transgourmet a ainsi réduit sa consommation d'électricité de -13,2 %.

Cette réduction est liée à différents facteurs :

- le remplacement des centrales froid par des centrales plus performantes et donc moins consommatrices d'électricité ;
- l'optimisation des installations de froid, levier majeur dans la réduction observée ;
- la généralisation des éclairages LED, permettant de diminuer durablement les besoins énergétiques ;
- la sensibilisation des collaborateurs aux économies d'énergie, afin d'ancrer les bonnes pratiques au quotidien.

MODERNISATION DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

Depuis plusieurs années, nous investissons pour remplacer les fluides frigorigènes utilisés dans nos entrepôts. Indispensables à la production de froid, ces gaz peuvent, selon leur nature, avoir un impact climatique significatif. Les fluides traditionnellement employés (R134A, R404A, R410A...) se caractérisent par un fort pouvoir de réchauffement global (PRG). **Leur substitution par des alternatives à faible impact**, telles que le CO₂ (R744) ou l'ammoniac (R717), **permet de réduire significativement l'empreinte carbone de nos infrastructures.** Le remplacement des fluides frigorigènes sur l'ensemble des sites était un objectif fixé pour fin 2025.

À l'exception d'un site en cours de déploiement, cet objectif est désormais atteint.

Ces investissements contribuent de manière significative à l'amélioration du bilan carbone du Groupe. En cas de fuites, les nouveaux fluides utilisés présentent un impact climatique nettement plus faible.

NOUS ACCÉLÉRONS NOTRE FEUILLE DE ROUTE PHOTOVOLTAÏQUE

Transgourmet a franchi une étape majeure en 2025, en passant de 500 kWc de puissance issue de l'électricité photovoltaïque à la fin de l'année 2024, à 1 700 kWc un an plus tard.

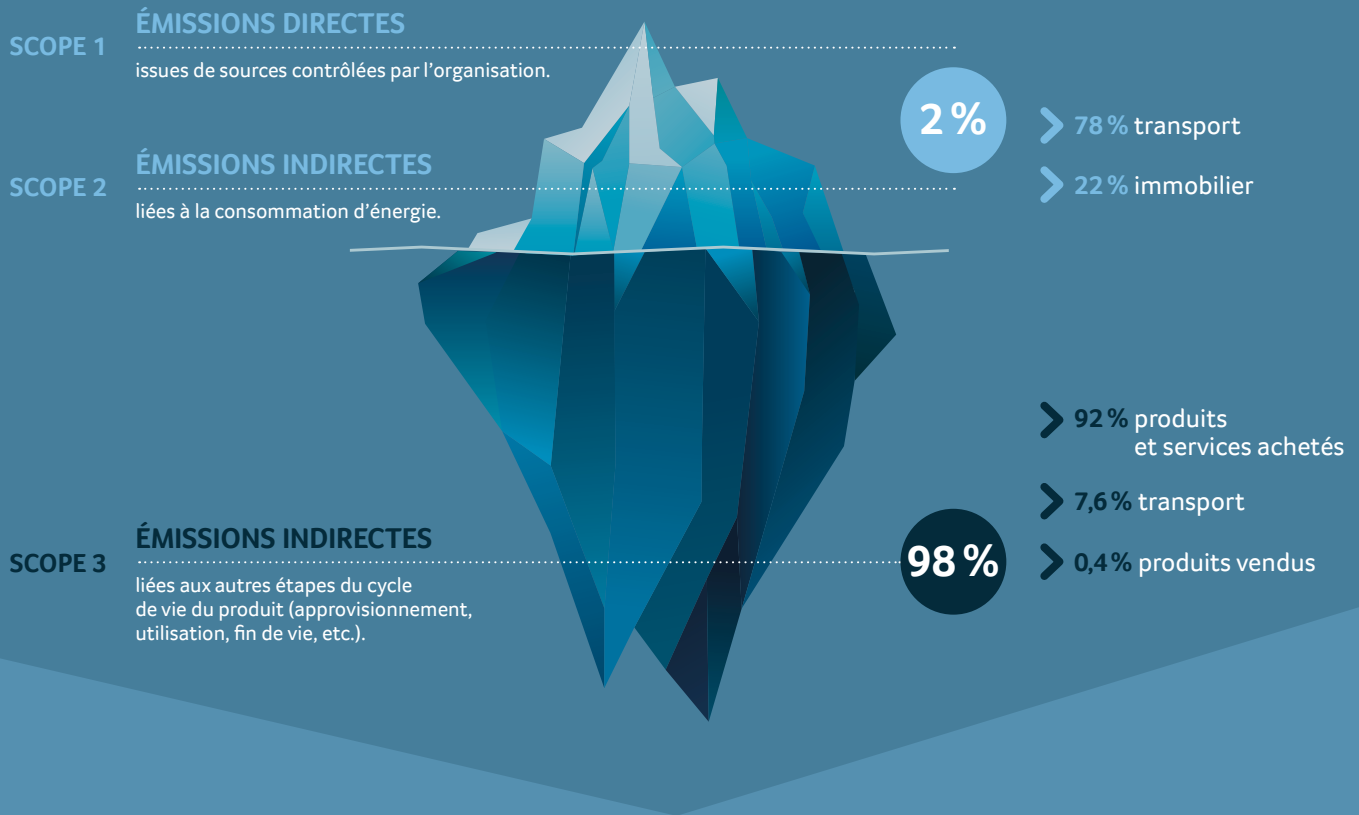
Une progression qui s'explique notamment par l'installation d'ombrières photovoltaïques sur deux sites supplémentaires. Implantées sur les parkings, ces ombrières produisent de l'électricité en autoconsommation, protègent les véhicules et améliorent le confort des collaborateurs. Chaque site équipé de ces installations couvre en moyenne 15 % de ses besoins annuels en électricité. Cette démarche contribue directement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et à l'atteinte des objectifs climatiques de notre Groupe, alignés sur la trajectoire SBTi.

Cette dynamique se poursuivra dans les prochaines années. Quatre nouveaux projets entrent en phase de travaux en 2026, tandis que deux projets supplémentaires sont actuellement à l'étude. Leur mise en œuvre permettra de passer à 3 800 kWc la puissance totale produite à partir d'énergies renouvelables.



SCIENCE-BASED TARGETS INITIATIVE

Depuis juin 2024, Transgourmet est engagé dans une démarche SBTi (Science-Based Targets Initiative) aux côtés de son actionnaire, le groupe Coop. Cet engagement traduit une ambition claire : adapter notre trajectoire carbone pour contribuer activement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Chaque année, nous réalisons un bilan carbone complet couvrant les scopes 1, 2 et 3, afin de mesurer notre impact et piloter notre trajectoire de décarbonation avec rigueur et transparence.



MOBILISER NOTRE ÉCOSYSTÈME POUR ACCÉLÉRER LA DÉCARBONATION

Conscient que la transition ne peut se faire seul, Transgourmet a lancé en 2024 son premier GreenDay, temps fort fondateur de notre dynamique climat. En 2025, cet engagement s'est traduit par des actions concrètes et structurantes :

MESURER POUR AGIR

En partenariat avec **Carbon Maps**, nous avons mesuré l'empreinte carbone de notre assortiment et déployé un scoring carbone produit.

Cette démarche nous a permis d'identifier les fournisseurs principaux de Transgourmet en termes d'impact global, de prioriser des actions clés en termes de gammes de produits (produits moins carbonés, alternatives plus durables...) et enfin, d'engager les clients dans une démarche de mesure et de plan d'action lié au carbone.



Présentation de l'impact carbone produit à nos fournisseurs.

CO-CONSTRUIRE POUR ÉVOLUER

En 2025, nous avons initié un dialogue structuré avec nos fournisseurs les plus émetteurs afin d'accélérer la réduction de notre empreinte carbone. L'objectif est d'aligner nos trajectoires, identifier des leviers concrets et co-construire des plans d'action de réduction de l'impact carbone. Parce que la transition environnementale se construit collectivement, nous faisons du partenariat un pilier de notre stratégie.

+ 20 000 produits
dont l'impact carbone
a été mesuré

+ 30 fournisseurs
mobilisés pour discuter
de la réduction des émissions

+ 10 clients
rencontrés pour échanger
sur la stratégie carbone

PILIER 3



COLLABORATEURS & SOCIÉTÉ

40 254

heures de formation
(+ 8 % vs 2024)

1/3

des alternants ayant
fini leur apprentissage
embauchés

24

mobilités internes
accompagnées en 2025

43%

de femmes occupant
des fonctions de cadre

Déterminés à assumer pleinement notre rôle d'employeur responsable, nous travaillons à améliorer les conditions et la qualité de vie au travail de nos collaborateurs, tout en soutenant leur développement professionnel et en valorisant la diversité et l'égalité des chances.

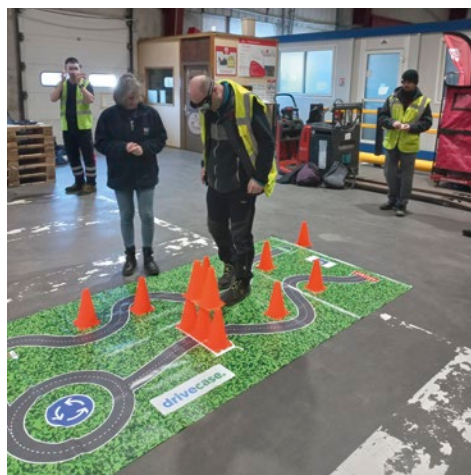
Dans une démarche plus large, nous mettons notre engagement au service de la société en promouvant une alimentation saine et durable auprès de nos clients.



Alternants du siège et du site de Valenton

LES JOURNÉES SÉCURITÉ : RENFORCER UNE CULTURE PRÉVENTION

Nous sommes convaincus que le développement durable conjugue performance environnementale et capacité à préserver durablement la santé et la sécurité de ses collaborateurs. Dans cette dynamique, des journées sécurité ont été déployées sur la quasi-totalité des sites **afin de renforcer la prévention des risques professionnels et de développer une culture sécurité partagée par tous**. Au programme : sensibilisation aux troubles musculosquelettiques (TMS), rappel des règles essentielles, importance de l'échauffement avant la prise de poste. Des actions concrètes pour réduire les risques et améliorer durablement les conditions de travail.





ACCOMPAGNER LES PARCOURS, DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES

En 2025, l'équipe formation a accompagné les collaborateurs à chaque étape de leur parcours en sécurisant les prises de poste, en développant les compétences clés des métiers et en favorisant les évolutions professionnelles internes.

Une intégration renforcée des commerciaux

Les parcours d'accueil et de formation des équipes commerciales ont été consolidés pour permettre aux nouveaux arrivants de maîtriser plus rapidement les fondamentaux du métier, l'offre Transgourmet, les outils et les attentes du poste.

L'objectif : favoriser une prise de poste progressive, autonome et durable.

L'alternance, un levier de réussite

En 2025, Transgourmet a poursuivi la structuration de l'accueil des alternants avec une approche centrée sur la qualité de l'accompagnement. Des formations dédiées aux tuteurs leur donnent les clés pour suivre les alternants, tandis que ces derniers bénéficient de temps de formation spécifiques pour réussir leur parcours.

Les messages clés portent sur :

- l'intégration dans l'équipe ;
- la clarification des rôles et des attentes ;
- des missions cohérentes avec le diplôme préparé.

Cette démarche contribue à l'employabilité des jeunes et à la transmission des savoir-faire.

HANDICAP : BÂTIR UNE ENTREPRISE ACCESSIBLE À TOUS



Découvrez le témoignage de Sophie, responsable du développement RH chez Transgourmet



Nous faisons du handicap un moteur d'inclusion. À l'occasion de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées, une campagne nationale de sensibilisation a mobilisé l'ensemble des équipes. Objectif : mieux comprendre des réalités souvent invisibles (près de 80 % des handicaps ne se voient pas). **Des initiatives locales ludiques et immersives ont permis à chacune et chacun de mieux appréhender la diversité des handicaps au travail.**

Lors de cette édition 2025, Transgourmet a également participé pour la première fois aux H-Games, organisés par la Fédération Française Handisport.

Avec 391 collaborateurs engagés et une 10^e place sur 40 entreprises, cette mobilisation a illustré un engagement collectif fort pour une société plus inclusive.

Au-delà de ces temps forts, des accords Handicap permettent d'agir sur le long terme : accompagnement des collaborateurs concernés, adaptation des postes de travail et encouragement à la Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), dispositif confidentiel et sécurisant. Avec cette politique volontariste, Transgourmet affirme son engagement à construire un environnement de travail accessible, bienveillant et ouvert à toutes les singularités.



TRANSGOURMET FAIT DE LA MOBILITÉ INTERNE UNE RICHESSE ET ACCOMPAGNE CHAQUE PARCOURS

La mobilité interne s'inscrit pleinement dans notre engagement en matière de responsabilité sociale. Elle offre à chaque collaborateur la possibilité de construire un parcours professionnel durable, tout en contribuant à la dynamique et à la performance collective. **Avec notre dispositif e-Move, nous accompagnons les évolutions au sein du Groupe**, qu'il s'agisse d'un changement de métier, d'établissement ou de région. Chaque étape du parcours est sécurisée : expression des souhaits d'évolution, entretiens, préparation au changement, intégration dans le nouvel environnement et accompagnement par les équipes RH.

La mobilité interne contribue ainsi à fidéliser les talents, à enrichir les parcours et à valoriser les expertises. Elle renforce l'adaptabilité des équipes, soutient l'égalité des chances et nourrit l'engagement des collaborateurs. À travers ce choix, Transgourmet affirme un modèle social responsable, dans lequel le développement des compétences participe pleinement à sa politique RSE.



ACCOMPAGNER, PROFESSIONNALISER ET FAIRE ÉVOLUER LE MÉTIER DE CHAUFFEUR



Métier essentiel de la chaîne de valeur de Transgourmet, le chauffeur joue un rôle central dans la qualité de service et la relation client. En 2025, l'entreprise a renforcé ses parcours de formation pour répondre aux enjeux du terrain, en associant sécurité, professionnalisation et développement des compétences.

Dès l'intégration, les tuteurs chauffeurs accompagnent les nouveaux arrivants dans la prise de poste, la transmission des bonnes pratiques et l'appropriation de la culture de service. **Cet accompagnement contribue à sécuriser les parcours et à favoriser une intégration durable.**

La relation client est au cœur de ces formations. En contact direct avec les clients, les chauffeurs sont de véritables ambassadeurs de Transgourmet.

Les parcours déployés visent à renforcer la qualité de service et la gestion des situations sensibles. **L'équipe formation soutient aussi les évolutions professionnelles, notamment vers des fonctions d'exploitation transport.**

En 2025, 42 % des exploitants transport étaient auparavant chauffeurs, illustrant les perspectives de mobilité interne offertes par l'entreprise.

À travers ces actions, Transgourmet confirme son engagement en faveur de la reconnaissance du métier de chauffeur, du développement des compétences et de la sécurisation des parcours professionnels.

9,5 heures de formation
par collaborateur en moyenne.

40 254 heures de formation dispensées
en 2025, soit une hausse de 8 % par rapport à 2024.

TRANSGOURMET S'ENGAGE POUR UNE PÂTISSERIE INCLUSIVE

Transgourmet a soutenu la première édition du Concours de pâtisserie de l'Aide Sociale à l'Enfance (ASE), initié par Louise Petitrenaud avec l'association HOVIA. Destiné à dix jeunes femmes accompagnées par l'ASE, ce projet leur a offert un cadre d'apprentissage et de valorisation personnelle. **Aux côtés de chefs pâtissiers reconnus, les participantes ont développé leurs compétences, leur rigueur et leur confiance en elles.** Pour accompagner cette initiative, Transgourmet a fourni les citrons jaunes bio Cedrón, ainsi que les produits de laboratoire, de pâtisserie et les fruits frais nécessaires aux entraînements et à la finale. À travers ce partenariat, Transgourmet met son expertise au service d'un projet profondément humain et solidaire, en faveur de l'égalité des chances et de l'inclusion.



UN PRIX POUR SALUER NOTRE ENGAGEMENT EN FAVEUR DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Transgourmet a été récompensé lors des Prix Alliances de l'Économie Circulaire 2025, dans la catégorie Collaboration entreprises & startups, pour son engagement en matière de réemploi des emballages aux côtés de Pandobac. Ce prix, remis le 6 février 2026 au ministère de l'Économie et des Finances par le Club Circul'R, distingue **une démarche engagée depuis 2019 avec Pandobac, pour réduire les emballages à usage unique et développer des solutions logistiques plus circulaires.**

Transgourmet et Pandobac ont déployé des bacs réemployables destinés à remplacer les caisses en polystyrène à usage unique, d'abord pour les produits de la mer transformés dans les ateliers Transgourmet Seafood, puis progressivement sur d'autres gammes. Cette initiative permet de réduire les déchets, d'optimiser la logistique et de répondre aux attentes croissantes des clients en matière d'impact environnemental.

Tout savoir sur Le Club Circul'R : www.circul-r.com/le-club





“REDONNER DE LA VALEUR AU TRAVAIL DES PRODUCTEURS”

NICOLAS CHABANNE, CO-FONDATEUR DE C'EST QUI LE PATRON ?!

Soutenir une agriculture plus équitable, plus transparente et plus durable : c'est l'ambition que Transgourmet partage avec C'est qui le Patron ?!, à travers un partenariat fondé sur des valeurs communes et un engagement concret en faveur des producteurs.

En quoi le modèle de C'est qui le Patron ?! apporte-t-il une réponse concrète aux enjeux sociaux et économiques du monde agricole ?

Nicolas Chabanne : Depuis sa création en 2017, la marque s'est imposée comme une référence de l'alimentation responsable. Notre modèle unique, fondé sur une coopérative regroupant 2 500 familles de producteurs et 15,1 millions de consommateurs engagés a pour mission de permettre à chacun de “reprendre le pouvoir” sur son alimentation et de choisir des produits qui garantissent une rémunération plus juste aux producteurs. C'est une réponse très concrète aux difficultés que rencontre le monde agricole, car elle redonne de la valeur au travail de celles et ceux qui nous nourrissent.



Fondée autour d'une idée simple mais puissante, C'est qui le Patron ?! redonne aux consommateurs un véritable pouvoir de décision. Lancée en 2017, d'abord avec une brique de lait, la démarche permet de co-construire les produits à partir de critères choisis collectivement, avec un objectif clair : garantir une rémunération plus juste aux producteurs.

À l'origine de cette initiative, Nicolas Chabanne a voulu proposer une autre façon de consommer, plus transparente, plus solidaire et plus engagée. Aujourd'hui, la marque rassemble des millions de consommateurs, soutient plus de 2 500 familles de producteurs et s'appuie sur un modèle coopératif dans lequel les bénéfices sont réinvestis, sans dividendes versés aux fondateurs ni aux sociétaires.

Pourquoi le développement de votre marque en restauration hors domicile, aux côtés de Transgourmet, constitue-t-il une étape importante pour faire évoluer les pratiques du secteur ?

N.C. : L'arrivée de nos produits en restauration hors domicile avec Transgourmet marque une étape importante, car elle permet de rendre cette démarche accessible à un très grand nombre de professionnels. En devenant le premier distributeur RHD à proposer C'est qui le Patron ?!, Transgourmet ouvre la voie à une autre façon de s'approvisionner, plus responsable et plus cohérente avec les attentes de transparence, de traçabilité et d'authenticité.

Selon vous, quel rôle les distributeurs et les professionnels de la restauration ont-ils à jouer pour construire une alimentation plus responsable et plus transparente ?

N.C. : Les distributeurs et les acteurs de la restauration ont un rôle essentiel à jouer, parce qu'ils sont au carrefour des attentes des consommateurs, des besoins des producteurs et des enjeux de transition alimentaire. Ce partenariat est exemplaire car il illustre notre conviction commune : le développement durable se construit collectivement, avec celles et ceux qui veulent bien produire et ceux qui veulent bien nourrir.

Découvrez la vidéo



Nos objectifs développement durable pour 2026

État d'avancement au 31/12/2025

	DOMAINES STRATÉGIQUES	OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022-2026	
Pilier 1 : Produits et services	Responsabilité dans la chaîne d'approvisionnement	Nous disposons d'une transparence et d'une traçabilité totales tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour 75 % des matières premières critiques (café, cacao, huile de palme, fruits & légumes, bois & papier, œufs, laits & produits laitiers, viande, poissons & fruits de mer) utilisées dans nos marques propres.	
		85 % de nos fournisseurs de marques propres produisant dans des pays à risque ont un audit ou un certificat de normes sociales en cours de validité dont 80 % sont jugés bons .	
		Nous appliquons des normes minimales de durabilité pour 75 % des matières premières critiques (fruits & légumes, dont pays avec stress hydrique et pays à risque, café, cacao, huile de palme alimentaire, soja, alimentation animale, bois & papier, poissons & fruits de mer) utilisées dans nos marques propres.	
	Protection des ressources	Nous veillons à ce que 85 % des matières premières critiques présentant un risque élevé de déforestation (comme le café, le cacao, l'huile de palme alimentaire, le soja alimentation animale, le bœuf, le bois et le papier) utilisées dans nos marques propres proviennent de sources exemptes de déforestation et de conversion. Nous promovons la vente de produits durables. Nous promovons la vente de produits Bio. 50 % des matières premières animales utilisées dans nos marques propres sont produites conformément à une norme de bien-être animal.	
Pilier 2 : Process et outils	Neutralité carbone 2050	Nous réduisons de 21 % les émissions de CO₂e absolues par rapport à 2022.	
		Nous réduisons les émissions de CO₂e du transport de 12 % par rapport à 2022.	
		50 % de nos fournisseurs de marques propres d'importance stratégique nous confirment l'application d'objectifs climatiques basés sur la science.	
	Zéro déchet	Nous maintenons le taux de recyclage des matériaux à au moins 70 %. Nous évitons le gaspillage alimentaire et veillons à ce que 99,83 % des aliments présents dans nos entrepôts soient destinés à l'alimentation humaine. Nous réduisons la quantité de plastique dans nos emballages de produits en marques propres de 10 % par rapport à 2021.	
Pilier 3 : Collaborateurs et Société	Responsabilité vis-à-vis des salariés	Nous portons à 30 % la proportion de femmes occupant des fonctions de cadre.	
		Nous proposons une place d' apprentissage à au moins 30 personnes chaque année et nous assurons que 50 % d'entre eux soient embauchés à l'issue de leur formation.	
		Tous les employés bénéficient d'au moins une formation ou d'un perfectionnement par an.	
		Tous les cadres bénéficient d'au moins deux formations ou d'un perfectionnement par an.	
		Nous veillons à ce que 50 % des postes de cadres soient pourvus en interne .	
		Nous maintenons un taux de sortie à un niveau bas de 16 % .	
	Responsabilité vis-à-vis de la société	Nous mettons en œuvre chaque année des programmes et des actions de promotion pour une alimentation saine .	

	ÉTAT D'AVANCEMENT	FAITS MARQUANTS 2025
	● ● ● ●	Connaissance fine des informations des produits MDD, stabilité de l'indicateur transparence depuis 2023.
	● ● ○ ○	Travail renforcé sur les origines des produits MDD.
	● ● ○ ○	Suivi des certifications et intégration des normes de durabilité dans le processus de référencement de nos produits à marque propre.
	● ● ○ ○	Préparation de l'entrée en vigueur de la réglementation EUDR.
	● ● ● ●	Croissance forte sur les produits durables portée par + 3 000 références disposant d'un label de qualité.
	● ● ● ●	Forte croissance sur les produits biologiques: +10 % de tonnages vendus.
	● ● ● ○	Augmentation de labels de qualité sur les produits MDD issus de matières premières animales.
	● ● ● ●	Poursuite de la feuille de route scope 1 et 2 initiée depuis 2022 sur les volets transport et immobilier.
	● ● ● ●	50 % des véhicules en propriété de Transgourmet peuvent rouler en carburant alternatif au diesel à fin 2025.
	● ● ● ○	Travail renforcé auprès des fournisseurs les plus impactants d'un point de vue bilan carbone.
	● ● ● ○	Étude spécifique menée pour identifier les leviers d'optimisation dans la gestion des déchets.
	● ● ● ○	Partenariats locaux avec des associations afin de valoriser les produits alimentaires et limiter au maximum le gaspillage alimentaire.
	● ● ○ ○	Travail en cours avec les fournisseurs les plus concernés.
	● ● ● ●	Résultat à fin 2025 : 43 %.
	● ● ● ○	116 alternants en poste et 34 % de ceux ayant fini leur apprentissage dans l'année ont été embauchés.
	● ● ● ○	+10 % par rapport à 2024.
	● ● ● ○	Stable par rapport à 2024.
	● ● ○ ○	Orchestration de la mobilité interne autour du programme e-Move. Accompagnement en 2025 de 24 mobilités
	● ● ● ●	Taux de sortie stable au cours des années autour de 16 %.
	● ● ● ●	Poursuite de nombreux programmes promouvant la durabilité : partenariats avec les associations Le Tour des Terroirs, C'est qui le Patron ?!...

○ ○ ○ ○ Initié ● ● ○ ○ En progrès ● ● ● ○ Avancé ● ● ● ● Très avancé



TRANSgourmet

17, rue de la Ferme de la Tour
ZAC Val Pompadour - 94460 VALENTON
Tél. : 01 46 76 61 61
www.transgourmet.fr

Suivez Transgourmet France sur     

Transgourmet France - SAS au capital de 486 938 341 € - 17, rue de la Ferme de la Tour - CS10005 - 94460 Valenton
RCS Créteil 413392903 - Code APE 7022Z • Émetteur : Direction QHSE Transgourmet France - Pôle R.S.E. - 2026

• Conception et réalisation : **oké** • Crédits photos : Julie Balagué, Jérémie Dequiedt, Audrey Dias, Anthony Kaddour, Sylvain Leurent, Jacky Mercien, Guillaume Mussau, Arthur Pequin, Paul Stefanaggi, Aquafrais, Corinne Jamet - Châteaufort, Circul'R, Outcast, Transgourmet DR., Adobestock, Shutterstock
• Impression : Handiprint Gutenberg Networks.



Encre végétale, papier non blanchi.