

NOTRE DÉMARCHE

*Attitudes
Responsables*

2017

brake

goûtez la différence

Dès 2008, Brake entame une réflexion globale sous l'emblème « **Attitudes Responsables** » et inscrit le développement durable au cœur de sa mission d'entreprise :

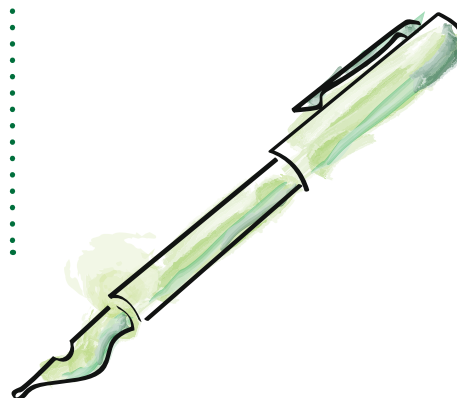
ENCOURAGER UNE RESTAURATION DE QUALITÉ RESPECTUEUSE DES HOMMES, DE LEUR SANTÉ ET DE LEUR ENVIRONNEMENT

Brake incarne cette mission dans ses activités quotidiennes et au travers des différents projets qu'elle entreprend. Le développement pérenne de notre entreprise est au centre de notre stratégie. En 2016, nous avons eu le plaisir de partager avec vous de nombreux succès :

- Notre école de formation interne enrichie de nouveaux parcours sur la logistique, la sécurité et le management
- Analyse de notre gamme produits de la mer par une association environnementale
- Lancement d'une gamme 100% Sud-Ouest lors d'une journée d'échanges entre producteurs et chefs
- Passage à 50% d'énergie renouvelable pour notre électricité
- Promotion de la restauration responsable avec le 1^{er} concours Cuisinier d'Avenir

Nous sommes fiers de vous présenter notre démarche « Attitudes Responsables ». Elle est construite autour de 4 domaines clés : les collaborateurs, la réalisation de notre mission d'entreprise, la préservation de l'environnement et notre implication auprès de partenaires engagés. Nous espérons que vous trouverez dans ce document de nombreuses réalisations inspirantes.

Antoine Fabry
Directeur Général

SOMMAIRE



LETTRE D'ENGAGEMENT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

2

NOTRE DÉMARCHE ATTITUDES RESPONSABLES

4



S'ENGAGER AVEC NOS COLLABORATEURS

8

- > Promouvoir l'égalité des chances dès le recrutement 9
- > Développer les compétences de nos collaborateurs 10
- > Encourager les opportunités de carrières et l'employabilité 11
- > Santé et sécurité : un axe prioritaire 12
- > Déployer une politique volontariste en faveur de l'emploi des personnes handicapées 13
- > Animer le Développement Durable 14



DONNER DU SENS AU GOÛT

15

- > Promouvoir une offre responsable 16
- > Soutenir l'économie française 17
- > Promouvoir la biodiversité pour une consommation de produits de la mer responsable 18
- > Renforcer les exigences sur nos produits à marque propre 19
- > Garantir la sécurité des aliments ISO 22000 20
- > Renforcer les contrôles qualité 21
- > S'engager avec nos fournisseurs 22



AGIR PAR NATURE POUR L'ENVIRONNEMENT

23

- > Mesurer pour mieux agir : ZOOM sur le Bilan Carbone® 24
- > Agir sur les transports 26
- > Consommer moins d'énergie 27
- > Encourager l'économie circulaire 28
- > Préserver les ressources 30



S'IMPLIQUER AUPRÈS DES ACTEURS DE NOTRE MÉTIER

31

- > Les Banques Alimentaires 32
- > L'R Durable 33
- > Restau'CO 34
- > La News Attitudes Responsables 35

NOTRE DÉMARCHE

Attitudes Responsables

4 DOMAINES D' ACTIONS STRATÉGIQUES



S'engager avec
nos collaborateurs



Agir par nature
pour l'environnement

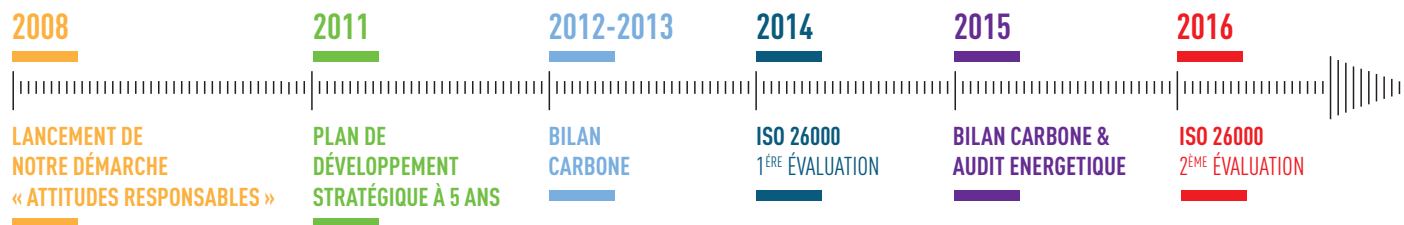


Donner du sens
au goût



S'impliquer auprès des
acteurs de notre métier

UNE DÉMARCHE ENGAGÉE DEPUIS 2008



L'ÉVALUATION ISO 26000

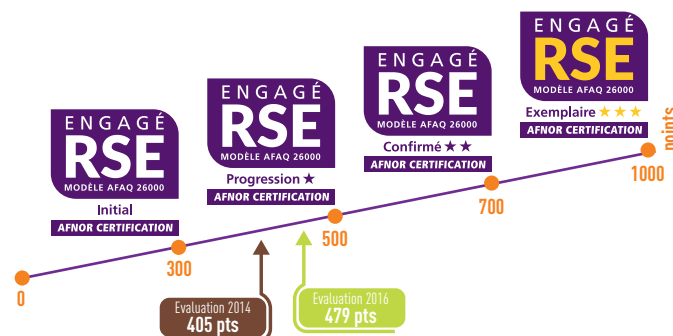
Pour nous donner les moyens de nos ambitions et étalonner notre performance, nous avons choisi la norme internationale ISO 26000. Elle est la référence en matière de responsabilité sociétale des entreprises et nous permet d'évaluer notre démarche et de l'inscrire dans une trajectoire d'amélioration continue. Évaluée en avril 2016 par l'AFAQ¹ au niveau Progression (2/4) : « l'entreprise est aujourd'hui à la porte du niveau Maturité² ».

30 INDICATEURS

Afin de pouvoir piloter cette performance, Brake France a créé un reporting reprenant 30 indicateurs déclinés sur plusieurs thématiques : consommation énergétique, accidents du travail, dons alimentaires...

Ces indicateurs nous permettent de suivre finement nos performances et de nous challenger à l'atteinte d'objectifs chiffrés.

C'est grâce à des groupes de travail dédiés que les équipes sont impliquées et que des projets sont déployés autant sur le terrain qu'au niveau national.



¹ Organisme externe de certification

² Extrait de la synthèse globale du rapport d'évaluation AFAQ 26000 réalisé par Mr Vincent Blache et Mme Valérie Schneider.

La démarche

ATTITUDES RESPONSABLES

NOS FAITS MARQUANTS 2016



S'ENGAGER AVEC
NOS COLLABORATEURS



72% d'opinion favorable
sur l'engagement et l'attachement
des salariés à l'entreprise



Priorité à la sécurité :
-18% du taux de
fréquence d'accidents du travail



DONNER DU
SENS AU GOÛT



Un nouveau logo désignant
les références de poissons à
privilégier pour la préservation
de la biodiversité



Année internationale
des légumineuses
200 tonnes de
légumineuses vendues pour
des recettes responsables

bra

goûtez la

UNE DÉMARCHE ÉVALUÉE

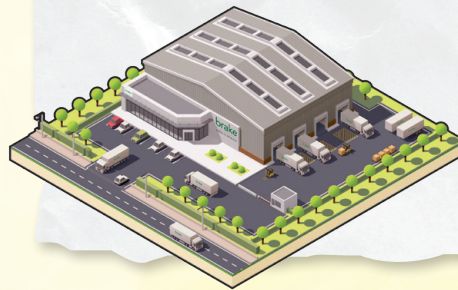
AGIR PAR NATURE POUR L'ENVIRONNEMENT



86% de notre
gisement de bio-déchets
est méthanisé



5% d'économie de carburant
grâce à l'éco-conduite



50% de notre électricité
provient d'énergie renouvelable
(production hydraulique ou marine)

ake
différence

S'IMPLIQUER AUPRÈS DES ACTEURS DE NOTRE MÉTIER



27 tonnes de dons
aux Banques Alimentaires



Banques Alimentaires



Promotion de la restauration
responsable avec le **1^{er} concours
Cuisinier d'Avenir**



Soutien au
déploiement de
**Mon Restau
Responsable**





S'ENGAGER AVEC NOS COLLABORATEURS

Conscient que des collaborateurs impliqués sont les meilleurs des moteurs, Brake est à l'écoute de ses équipes et encourage leurs initiatives.



PROMOUVOIR

l'égalité des chances

DÈS LE RECRUTEMENT

La politique de recrutement de Brake est basée sur des principes d'équité et de diversité. Nous avons à cœur de recruter des profils divers : jeunes diplômés ou expérimentés, parcours professionnels et formations variés pour l'ensemble de nos métiers : commerce, distribution et fonctions support.

90% de nos collaborateurs sont en CDI. L'activité de nos clients étant soumise à des pics saisonniers, nous sommes amenés à recruter des CDD, une bonne opportunité de former à nos métiers de la restauration hors foyer.

31% c'est le taux d'embauche des jeunes de moins de 26 ans au statut non cadre (moyenne sur 3 ans).

25 personnes seniors de 45 ans et plus ont été embauchées en CDI (moyenne sur les 3 dernières années).



L'intégration est une étape clé pour permettre à chaque collaborateur une prise de poste effective et pérenne. Brake propose à chacun de ses nouveaux collaborateurs des parcours d'intégration personnalisés et adaptés à chaque métier. Rien de mieux que de découvrir le métier de la vente en suivant un chef de secteur dans son quotidien, ou de découvrir la logistique en accompagnant un chauffeur livreur pendant sa tournée !

ZOOM SUR...

DEUX ACCORDS ENTREPRISE

Egalité professionnelle entre les hommes et les femmes

Exemples de mesures prises : priorité aux demandes de formation après une absence prolongée (congé maternité), aménagements d'horaires, réalisation d'un guide sur la parentalité, etc.

Gestion Prévisionnelle des Compétences (GPEC) signé en octobre 2016 et applicable pour une durée de 3 ans. Cet accord reprend les engagements du contrat de Génération :

- améliorer l'intégration des jeunes
- soutenir la coopération entre les générations
- accompagner nos salariés seniors





DÉVELOPPER

les compétences

DE NOS COLLABORATEURS

Chez Brake, nous avons établi une politique de formation proactive, apportant de nouvelles compétences à l'organisation.

2/3 des collaborateurs ont eu une action de formation soit en moyenne 17h de formation par collaborateurs par an.

+82% d'heures de formation entre 2013 et 2016.

72% des femmes ont eu une action de formation.

68% des plus de 45 ans ont eu une action de formation.

NOTRE POLITIQUE FORMATION S'ARTICULE AUTOUR DE **4 AXES** :



Brake Business School

Accroître la **performance commerciale** et développer l'expertise des commerciaux.

Exemple : formation sur les nouveautés produits, sur la relation client, etc.



Brake Management School

Renforcer les **compétences managériales** pour accompagner les équipes dans les projets de demain.

Diffuser notre modèle managérial portant sur 3 piliers : **Efficiency, Épanouissement, Engagement.**



Brake Safety School

Renforcer les actions de **prévention des risques**, et plus globalement, le management de la sécurité dans l'entreprise. Exemples : formation aux gestes et postures, formation aux Visites Comportementales de Sécurité, etc.



Brake Logistics School

Professionaliser les **pratiques de la logistique** pour accroître la montée en compétences des managers et des équipes. Exemples : comment optimiser les chambres froides, les tournées de livraison, etc.



ZOOM SUR... FORMATION

Avec le projet FORMATION, Brake continue le développement des compétences des collaborateurs en favorisant la cohésion d'équipe et le partage de savoir sur les logiciels bureautiques (Excel, Power point, etc.) Aujourd'hui, une dizaine de collaborateurs se sont portés volontaires et ont été formés pour accompagner la montée en compétences de leurs collègues à travers l'animation de modules de formation.





ENCOURAGER *les opportunités* DE CARRIÈRES ET L'EMPLOYABILITÉ

MOBILITÉ INTERNE

Ils en sont l'exemple :



Francis Moriamez,
Chef de projets
marketing restauration
collective



Phyllis Ugwonali,
Chef de projets
marketing restauration
commerciale



Pierrick Leroux,
Directeur Délégué
Régional de la
région Sud

Brake met à disposition des outils permettant à ses collaborateurs d'avoir une meilleure visibilité sur les métiers, les parcours de formation et les opportunités d'évolution au sein de l'entreprise :

- Une Bourse à l'emploi diffusée mensuellement sur l'ensemble de nos sites pour présenter les opportunités de postes CDI en interne.
- Un catalogue des formations, accessible à tout collaborateur.
- Sur la base du volontariat, une journée d'information « Point 50 » est proposée aux salariés de plus de 45 ans pour les accompagner dans la gestion de leur 2^{ème} partie de carrière : en 2016, 18 personnes ont été formées.
- Une bourse à la mobilité présentant chaque semestre les salariés ayant été promus sur un autre poste.
- Un dispositif d'aide à la mobilité pour accompagner nos collaborateurs amenés à déménager dans le cadre d'une mutation (prime, aide à la recherche de logement, etc.).

À L'ÉCOUTE DES COLLABORATEURS

En mars 2016, la direction a proposé à l'ensemble des collaborateurs de répondre à la seconde édition de **l'enquête d'engagement « La clé de la réussite »**.

Cette enquête d'opinion permet de mesurer l'engagement des salariés, leur attachement à l'entreprise, savoir si l'environnement de travail favorise le succès et la performance, et si le bien-être individuel, physique, collectif au travail est respecté.

72% de participation versus 60% en 2013.

12 items évalués (formation et développement individuel, orientation client, image de l'entreprise, efficacité opérationnelle, etc.).

Parmi les axes de développement identifiés, la Direction a décidé de travailler en 2017 sur la thématique de la **communication interne**.

72% D'OPINION FAVORABLE

Enquête d'engagement

La Clé de la Réussite

Votre regard, l'important pour nous

La différence de Brake France, se goûter au quotidien, grâce à l'engagement de chacune et chacun d'entre nous. Notre force est dans notre esprit d'équipe, le soutien et l'intérêt que nous portons aux uns et aux autres pour avancer.

Votre avis est donc fondamental pour construire notre projet d'avenir commun, mener les bonnes actions et prendre les bonnes décisions.

Continuons à faire ensemble la différence...

DU 29 FÉVRIER AU 18 MARS 2016

Nous vous invitons à vous exprimer en répondant à un rapide questionnaire en ligne, ou papier, à retirer auprès de votre responsable / service RH.

Regard9 | brake



SANTÉ ET SÉCURITÉ

un axe prioritaire !

La santé et la sécurité chez Brake, c'est réduire le risque d'accident et améliorer le quotidien de nos collaborateurs.

-20 accidents du travail avec arrêts soit **-18%** du taux de fréquence vs 2015.

-35% du taux de gravité des accidents du travail.

Depuis plusieurs années, Brake est résolument engagé dans une démarche proactive sur la santé et la sécurité de ses collaborateurs. Cette démarche, impulsée en 2011, vise à réduire le nombre d'accidents du travail, de maladies professionnelles et à améliorer les conditions de travail. La Direction Générale de Brake a ainsi fait de la sécurité un axe stratégique.



DES OUTILS ADAPTÉS

Des actions préventives :

- La réalisation régulière de **Visites Comportementales de Sécurité** vise à créer un échange privilégié sur la sécurité, à valoriser les bonnes pratiques et à éliminer durablement les actions et conditions dangereuses afin d'ancrer une culture sécurité.
- Des **quarts d'heure sécurité** sont organisés pour sensibiliser les collaborateurs aux différents risques.
- Certains sites ont mis en place des séances quotidiennes d'**exercices d'éveil musculaire** pour nos collaborateurs de la logistique.

Des actions correctives :

- Chaque accident doit faire l'objet d'une enquête pour identifier les causes et des actions correctives doivent être mises en oeuvre pour que cela ne se reproduise plus.

LES INSTANCES DE PILOTAGE



La revue de direction sécurité, composée du **DG, DRH, Dir. Commercial, Dir. Distribution, Dir. de Région, Responsable Sécurité.**

OBJECTIF : Définir, mettre en place et évaluer le système de management de la Sécurité



Les comités de sécurité régionaux composés des **comités de direction** de chaque région et animés par les **Directeurs de région.**

OBJECTIF : Mettre en place et évaluer le système de management de la Sécurité au niveau régional

La sécurité repose avant tout sur les compétences et les connaissances de nos salariés.
Notre principal enjeu est de les maintenir au plus haut niveau.



DÉPLOYER *une politique volontariste*

EN FAVEUR DE L'EMPLOI DES PERSONNES HANDICAPÉES

Agir pour plus d'équité, c'est recruter et accompagner nos collaborateurs tout au long de leur carrière.

En 2015, Brake réitère son engagement pour un accord handicap. Cet accord constitue une feuille de route sur 3 ans et permet de construire un plan d'action avec des objectifs et des moyens alloués. Le recrutement, le maintien dans l'emploi, la formation, la sensibilisation et le recours au secteur protégé et adapté sont autant d'actions menées.

SOLIDARITÉ LE DON DE JOUR

Depuis 2016, tout salarié Brake peut donner, de manière anonyme, des jours de congés à un autre collaborateur ayant un enfant en situation de handicap ou atteint d'une maladie grave ou à un collaborateur qui remplit les conditions du congé de solidarité familial (accompagnement de fin de vie d'un ascendant, descendant, frère/sœur ou conjoint).

5 salariés ont déjà pu bénéficier de ce dispositif grâce à **37** collaborateurs qui ont donné leurs jours.

Le taux d'emploi de personnes handicapées est passé de 3,46% à **5,08%** entre 2013 et 2016.

30 collaborateurs sont accompagnés chaque année.

A l'image de son ancrage local, Brake a tissé **25** partenariats de proximité avec des Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) ou des Entreprises Adaptées soit **8** unités bénéficiaires.

2008

**CRÉATION D'UNE
MISSION HANDICAP**

2009

**SIGNATURE D'UNE CONVENTION
DE PARTENARIAT AVEC L'AGEFIPH¹**

2012

**SIGNATURE D'UN ACCORD PLURIANNUEL
AVEC NOS PARTENAIRES SOCIAUX AGRÉÉ
PAR LA DIRECCTE²**

2015

**RENOUVELLEMENT
DE CET ACCORD**

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une personne sur deux pourra être confrontée à des problématiques de santé de manière temporaire ou définitive au cours de sa vie active. C'est pourquoi, nous souhaitons pouvoir accompagner au mieux nos collaborateurs par la mise en place d'aménagements techniques, organisationnels et d'accompagnements en terme de formation, bilan de compétence.



Jérôme a intégré Brake le 1^{er} avril 2002 au poste de Chauffeur-Livreur. Parmi ses loisirs, il participe à des championnats de moto-cross. En mai 2007 lors d'une compétition, Jérôme fait une chute qui le laisse paraplégique. Après une longue période de rééducation, et grâce à une prise en charge par la Mission Handicap, il réintègre Brake en mars 2008 en tant que Superviseur Trafic.

¹ Association de Gestion du Fond pour l'Insertion des Personnes Handicapées

² Directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi.



ANIMER

le Développement Durable

Des temps forts sur les thématiques du Développement Durable sont organisés chaque année pour mobiliser les collaborateurs.

LE CHALLENGE ATTITUDES RESPONSABLES

s'est déroulé dans les régions Est et Sud- Ouest au printemps dernier !

Le principe : Les collaborateurs de ces deux régions ont proposé des projets pour « Améliorer le quotidien » ou « Protéger la planète » ! Chaque participant a défendu son projet devant le Comité ISO 26000 de sa région en valorisant les bénéfices du projet (social, environnemental, économique), sa facilité à le dupliquer, sa cohérence avec le métier de Brake et sa motivation.

Au total, **18** participants, **26** projets présentés et **2** lauréats sélectionnés par région.



LE CHALLENGE MOBILITÉ

a été déployé sur l'ensemble de nos sites.

Le principe : Cette journée a pour but de sensibiliser les collaborateurs sur l'impact de leur déplacement domicile-travail et de faciliter le covoiturage ou tout autre moyen convivial pour venir au travail.



Mobilisation du site de Pierrelatte

UN TEMPS FORT DÉDIÉ À L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Les collaborateurs de Lyon et Massy peuvent se libérer une demi-journée sur leur temps de travail afin d'aider les Banques Alimentaires lors de la grande collecte annuelle de fin novembre.

Chaque année, les collaborateurs s'impliquent pour sensibiliser les consommateurs aux dons et récupérer un maximum de denrées.



Collecte de fin d'année pour les Banques Alimentaires.



BZZZ... De nouvelles collaboratrices nous ont rejoint !

2 ruches ont été installées en Avril en collaboration avec Pollinium sur le toit du site de Limonest. Cette opération a pour but de favoriser la biodiversité et la pollinisation autour de notre site... Et de nous régaler des 25kg de miel de nos abeilles !





DONNER DU SENS AU GOÛT

Brake assure à ses clients des produits de qualité en privilégiant des filières d'approvisionnement responsables tout en s'engageant pour la biodiversité.



PROMOUVOIR

une offre responsable

Inscrire le développement durable dans notre offre de produits est au cœur de notre démarche. Nous encourageons une restauration de qualité respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement en fédérant nos parties prenantes, de la production alimentaire jusqu'à nos convives.

NOUS IDENTIFIONS LES ENJEUX DE CHAQUE FILIÈRE

L'agriculture, les activités forestières et la pêche représentent 24% des émissions mondiales de gaz à effet de serre, 2^{ème} source d'émissions juste après la production d'énergie¹. Manger est au cœur des nombreux enjeux sociétaux !

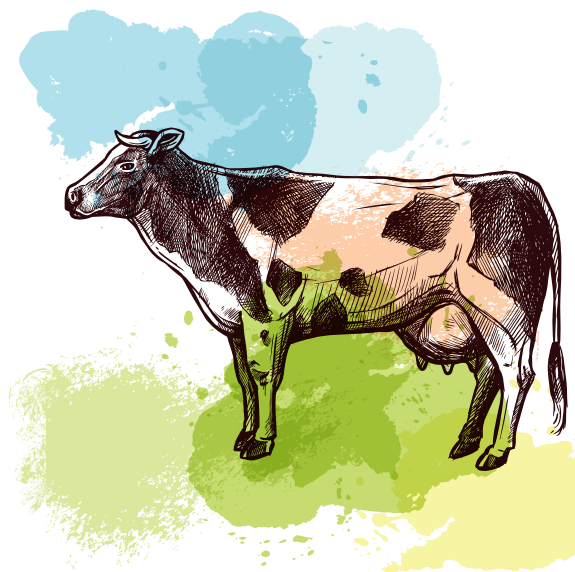
hommes biodiversité
équité savoir-faire
eau santé ressources
producteurs climat
agriculture raisonnée
animaux proximité...

autant d'enjeux que nous prenons en compte pour réduire les impacts de nos produits, par exemple :

🍽️ Nos fournisseurs de viande sensibilisés aux enjeux du bien-être animal. Ils se sont engagés à respecter les 5 points suivants : absence de faim et de soif, d'inconfort, de douleur, d'expression d'un comportement anormal, de peur et de détresse (principes de l'OIE²).

🌱 Le choix de privilégier les légumineuses.

200 tonnes achetées de ces graines aux vertus nutritionnelles et environnementales.



NOUS SÉLECTIONNONS DES FILIÈRES RESPONSABLES

Nous sélectionnons, pour vous, des produits ayant une plus-value sociale, environnementale valorisant l'origine, les terroirs, les savoir-faire. Repérez notre sélection responsable grâce à ces différents logos.

Signes officiels de la qualité et de l'origine³



31 références garanties qualité supérieure



177 références IGP et AOP garanties origines



104 références issues de l'Agriculture Biologique garanties respectueuse de l'environnement

Sélection responsable Brake



118 produits issus de pêche et d'aquaculture responsables, écolabellisés ou répondant aux critères de durabilité du guide des espèces.



7 produits valorisant l'élevage et les produits de porc de montagne.



6 légumes cultivés dans les régions Bretagne et Pays de Loire par des coopératives qui limitent les intrants chimiques. Les exploitations de taille moyenne sont en polyculture et situées à moins de 110 km en moyenne des sites de transformation.

Demandez-nous la liste complète de nos produits responsables !

¹ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2014

² Organisation mondiale de la santé animale

³ www.inao.gouv.fr



SOUTENIR *l'économie française*

Afin d'encourager l'emploi local et proposer des produits de qualité à nos clients, nous développons des collaborations avec un tissu d'entreprises françaises.



Nous travaillons avec **433** fournisseurs, artisans et producteurs français.



62% des produits commercialisés sont d'origine France ou élaborés en France.



329 références issues d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



20 références issues de pêche artisanale et d'élevage français.

LA PÊCHE ARTISANALE ET L'AQUACULTURE FRANÇAISES



Parmi sa sélection, Brake a choisi de mettre en avant des espèces pêchées localement. Un moyen de soutenir les pêcheurs français tout en offrant des saveurs en provenance de notre littoral.

La pêche artisanale est une pêche de petits bateaux (moins de 16 mètres) appartenant à des pêcheurs artisans dont c'est l'outil de travail. Cette pêche est dite côtière quand les « marées » ne dépassent pas 4 jours (durée de la sortie en mer). Les poissons de la gamme sont issus notamment des ports bretons du Guilvinec, de Saint-Guénolé ainsi que de Port-en-Bessin, en Normandie.

MARCHÉ LOCAL

En 2016, lancement d'une nouvelle gamme made in Sud-Ouest en collaboration avec les producteurs de la région. Une sélection de produits locaux avec de la viande de qualité née, élevée, transformée et distribuée uniquement dans la région. Le Veau de l'Aveyron et du Ségala, le porc fermier Label Rouge, l'agneau Saveur Occitane sont autant de viandes élevées dans de bonnes conditions par des producteurs engagés.





PROMOUVOIR

la biodiversité

POUR UNE CONSOMMATION DE
PRODUITS DE LA MER RESPONSABLE

PÊCHE ET AQUACULTURE RESPONSABLES



Un nouveau logo pour faire le bon choix

Cette année, Brake passe un nouveau cap dans sa démarche environnementale. En complément de notre sélection de poissons écolabellisés, nous avons travaillé avec l'association SeaWeb Europe qui, sur la base des données scientifiques les plus récentes, établit des recommandations sur notre gamme.

Si une espèce est « à risques », nous recherchons d'autres filières d'approvisionnements responsables. Parfois nous allons jusqu'à cesser la mise en vente du produit. À ce jour, nous avons déjà arrêté 3 espèces des grands fonds (voir ci-contre).

Par ce logo, nous souhaitons vous aider à vous approvisionner durablement. Il vous signale les produits écolabellisés ou répondant aux critères de durabilité du guide des espèces à l'usage des professionnels*.



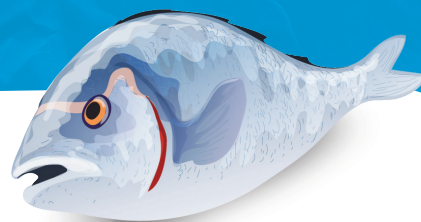
Brake s'est positionné sur un engagement fort :

Retirer de la vente 3 poissons ayant des stocks « à risques »

par les associations environnementales. Ces poissons :

- > LA LINGUE BLEUE,
- > LE GRENADIER,
- > ET L'EMPEREUR,

sont issus de la pêche en eau profonde et sont aujourd'hui menacés d'extinction. Pour ne pas contribuer à cette disparition, Brake a décidé de s'interdire de les vendre et ainsi participe à la préservation de la biodiversité.



*www.guidedesespeces.org



RENFORCER

les exigences

SUR NOS PRODUITS À MARQUE PROPRE

GARANTIE SANS OGM

Pour toutes ses marques, Brake s'interdit de distribuer des produits ou ingrédients étiquetés « issu d'organismes génétiquement modifiés » (OGM).



DES PRODUITS PLUS EXIGEANTS

Pour les produits distribués sous ses marques, Brake a décidé d'exclure un certain nombre de composants présentant des degrés de qualité moindre ou des risques pour la santé.



Sans matière grasse hydrogénée



Sans lupin



Sans viande séparée mécaniquement



Sans aspartame ni cyclamate



Sans colorant azoïque



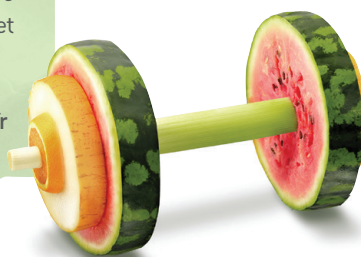
Sans ingrédient ionisé

UN SERVICE NUTRITION

6 diététiciennes et **1** médecin nutritionniste sont à votre disposition pour vous conseiller sur la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des menus en collectivité.

En 2016, le service a été sollicité **429 fois**.

Contact : 08 10 05 10 02 - service-nutrition-brake@brake.fr



LE COLLECTIF DU GOÛT



Notre marque qui redonne goût aux incontournables de la restauration collective avec des recettes aux ingrédients simples et bons.

Le goût sans artifice

33 produits conçus :

- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur excepté pour les produits de salaison
- Sans colorant artificiel

Praticité et traçabilité

Les conditionnements sont adaptés pour réduire le nombre de manipulations et le suremballage. Des étiquettes détachables sont apposées sur les produits pour faciliter la traçabilité.



GARANTIR

la sécurité des aliments

ISO 22000

Brake a été la première entreprise française de distribution à être certifiée ISO 22000 sur l'ensemble de ses sites depuis 2011.

Entre la réception marchandise et la livraison chez le client, **6** contrôles manuels de température sont réalisés par les collaborateurs logistiques :

- Contrôle à réception
- Surveillance des températures de stockage via enregistreurs et relevés manuels
- Contrôle lors du chargement dans les navettes
- Contrôle lors du déchargement des navettes
- Surveillance des températures de transport en début de livraison via relevé manuel
- Surveillance des températures de transport en fin de livraison via relevé manuel



Un contrôle de température

ISO 22000 EN 2016 C'EST :

+ de 37 500

contrôles de température en réception de produit

+ de 63 800

vérifications de température au niveau des zones de stockage, en complément de l'enregistreur de température avec alarme

+ de 444 000

vérifications de températures en livraison

+ 2 000 tests de températures en livraison





RENFORCER *les contrôles qualité*

40% de budget supplémentaire consacré aux contrôles qualité. Cela permet à la Direction Qualité de renforcer ses contrôles microbiologiques, physicochimiques, métrologiques et d'authenticité, afin de garantir plus de sécurité à nos clients.

Parmi ce plan de renforcement les tests suivants sont réalisés : identification des espèces, détection de contaminants. A cette liste, viennent s'ajouter des tests bactériologiques régulièrement réalisés par des laboratoires indépendants et accrédités COFRAC*.



Une attention particulière et des contrôles renforcés sont mis en place sur les produits de la mer. En parallèle de son plan de contrôle de routine, Brake mandate le laboratoire « **Nouvelles Vagues** » spécialisé dans les produits de la mer pour réaliser des contrôles d'agrèges et détecter d'éventuelles fraudes.



Illustration des analyses réalisées par les laboratoires mandatés par Brake.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les attachés qualité réalisent des audits fournisseurs au cours de l'année pour s'assurer du bon respect et suivi de la réglementation en termes de traçabilité et risques bactériologiques des produits.

Avant qu'un fournisseur ne soit référencé pour travailler des produits à marque propre, il sera forcément audité par les équipes qualité s'il n'a pas de certification officielle de qualité type IFS / BRC ou ISO 22000.

Ainsi, Brake fait de sa politique qualité un axe stratégique pour garantir à ses clients un maximum de qualité et de sécurité.

*COFRAC : Comité français d'accréditation



S'ENGAGER

avec nos fournisseurs

LA CHARTE ÉTHIQUE

La charte éthique adoptée entre Brake et ses fournisseurs permet de s'engager pour la promotion de bonnes pratiques réciproques. Elle est incluse dans le processus de référencement de tout nouveau fournisseur de denrées alimentaires.

Les 4 piliers de cette charte ont été diffusés à l'ensemble des collaborateurs afin que chacun se les approprie et s'en porte garant.



Respectons les principes du Pacte Mondial de l'ONU



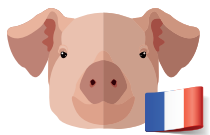
- Droits de l'Homme
- Environnement
- Normes du travail
- Lutte contre la corruption

Limitons la dépendance économique



Afin d'éviter toute situation pouvant nuire à notre relation commerciale, Brake s'engage à veiller à ce que notre chiffre d'affaires ne dépasse pas 30% dans l'activité de nos fournisseurs.

Encourageons la production locale et la qualité



Nos fournisseurs doivent agir dans le respect des savoir-faire et traditions locales et surveiller régulièrement leurs sources d'approvisionnement.

Respectons notre politique avantage



Brake autorise les cadeaux d'une valeur maximale de 50€ par fournisseur et les repas uniquement dans le cadre de la relation commerciale. Notre politique interdit les invitations type événementiel voyages/déplacements sauf accord hiérarchique exceptionnel.



AGIR PAR NATURE POUR L'ENVIRONNEMENT

Que ce soit pour le transport de ses produits ou dans le fonctionnement général de l'entreprise, Brake cherche constamment à limiter son impact écologique en réduisant ses consommations énergétiques, ses émissions de gaz à effet de serre et en préservant les ressources naturelles.



MESURER *pour mieux agir*

ZOOM SUR...

LE BILAN CARBONE® DE BRAKE

Le Bilan Carbone® est un outil de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre. Chez Brake, nos émissions s'élèvent à 1 005 028 teq CO₂ soit l'équivalent des émissions de 112 000 français ou de 10 fois la principauté de Monaco. Brake a choisi de calculer ses impacts de la fabrication des produits alimentaires jusqu'à la livraison chez le restaurateur (scope 1,2,3).

CHEZ NOS FOURNISSEURS

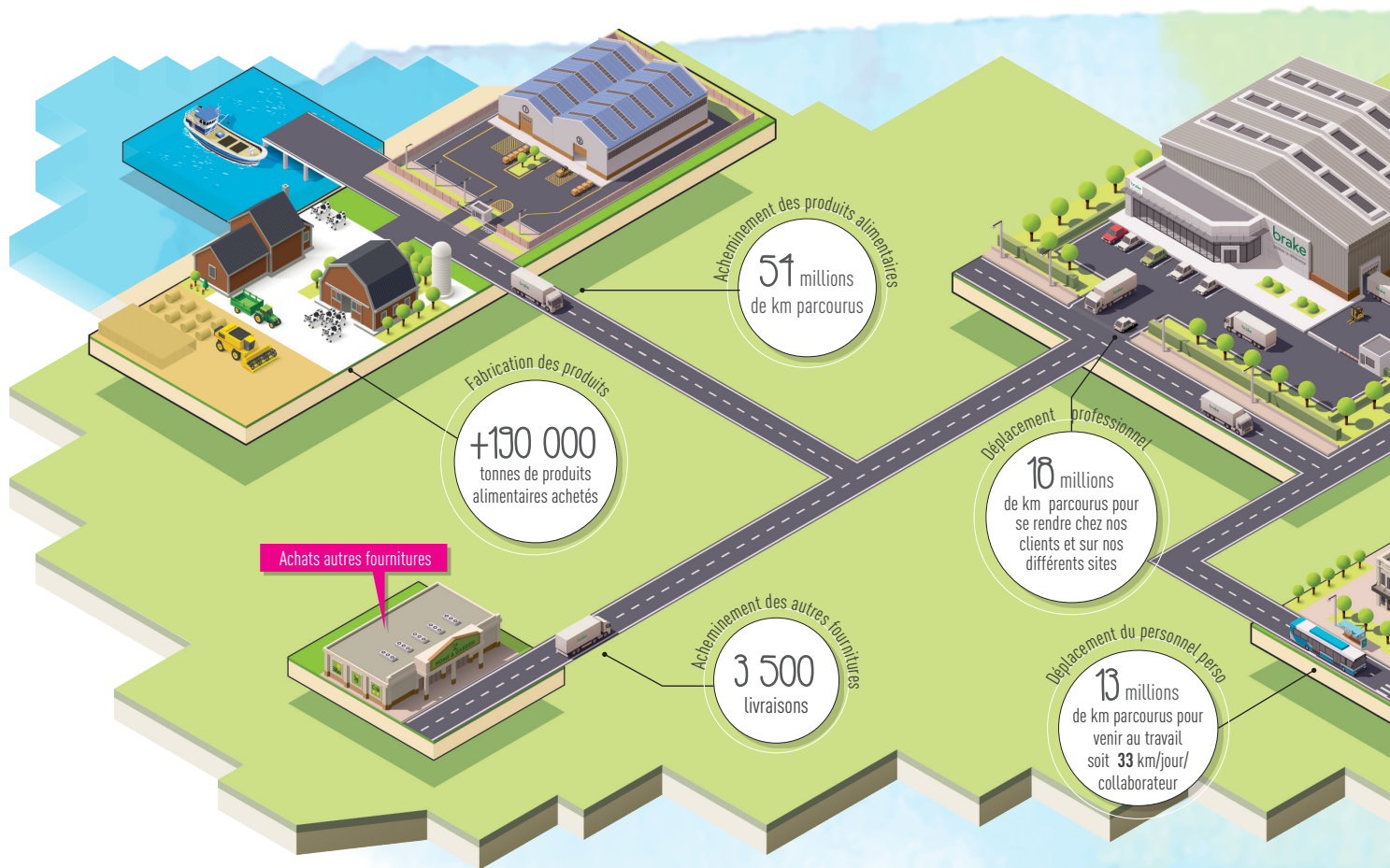
Cela commence dès la fabrication des produits...

93% de nos émissions ont lieu
lors de la fabrication des produits

CHEZ BRAKE

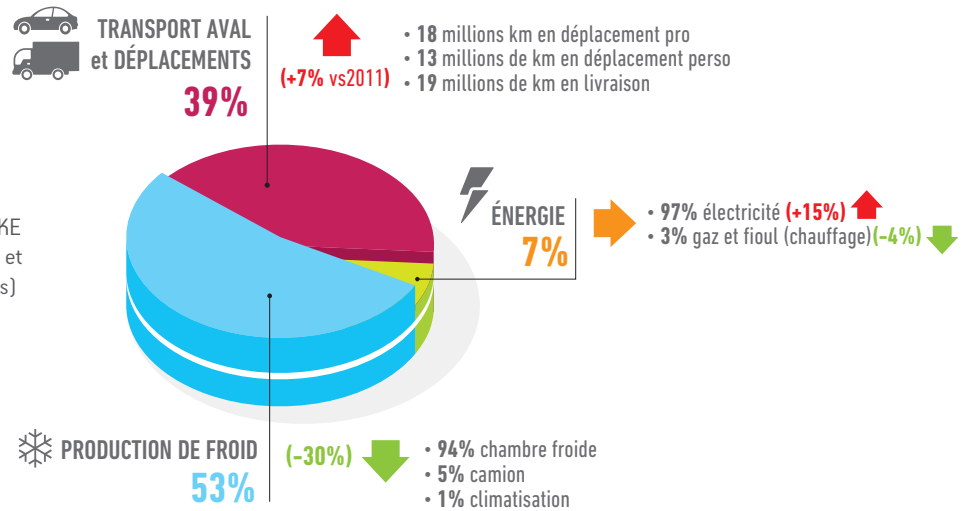
... et continue avec nos activités quotidiennes

- 17% d'émissions de GES¹
entre 2011 et 2014 (scope 1-2)

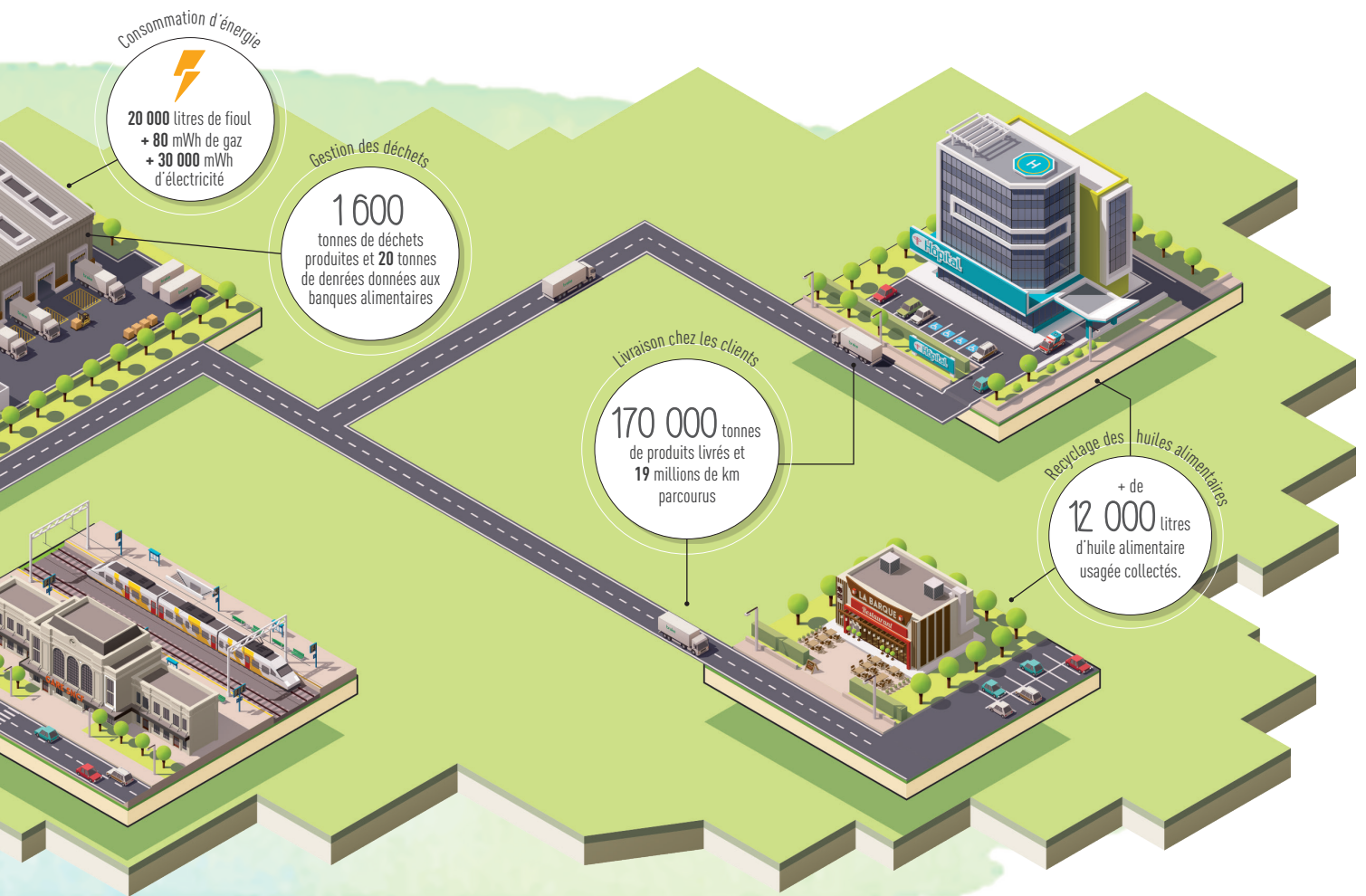


¹GES : Gaz à Effet de Serre

EVOLUTION DES IMPACTS BRAKE
(Entre les bilans carbone de 2011 et
2014 - hors produits alimentaires)



VERS LES RESTAURATEURS





AGIR SUR les transports

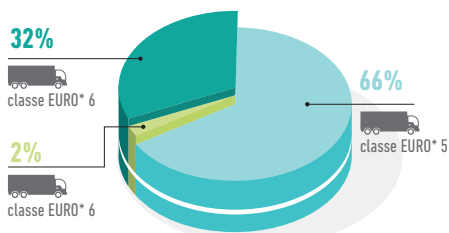
LIVRER CHEZ NOS CLIENTS

Nos camions de livraison sont multi-températures. Ainsi, lors de la commande, nous pouvons livrer à nos clients, l'ensemble des produits commandés en froid positif et négatif et réduire ainsi le nombre de livraison.

La totalité de notre flotte de poids lourds (soit près de 442 camions) a été bridée à 85 km/h afin de réduire les consommations en gazole.

Afin de bénéficier de véhicules récents, performants et à la pointe de la technologie, les contrats de location ne dépassent pas 72 mois.

CLASSE EURO* DE NOS POIDS LOURDS



LIVRER EN TRIPORTEUR ÉLECTRIQUE ? BRAKE L'A FAIT !

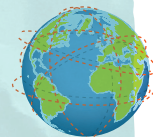
Notre dépôt logistique de Souillac livre la ville de Sarlat en triporteur frigorifique à assistance électrique durant les mois d'été ! Plus de praticité pour nos chauffeurs livreurs et une température produite maintenue, le temps d'effectuer les derniers kilomètres.



Triporteur électrique Brake

L'utilisation d'un logiciel d'optimisation des tournées depuis 2009 a permis d'économiser plus de

3 millions de kilomètres, soit près de 80 fois le tour de la Terre.



FORMATION À L'ÉCO-CONDUITE

Fin 2015, 100% du personnel de distribution a été formé à l'éco-conduite, soit 745 personnes (chauffeurs livreurs, superviseurs trafic et responsables trafic). Le principe retenu est de nommer des référents éco-conduite sur les sites afin d'assurer la formation continue des chauffeurs, des nouveaux arrivants et le suivi de la bonne mise en application sur le terrain via des outils de pilotage. Un logiciel de télématique embarquée nous permet d'avoir accès à un reporting précis sur les consommations de carburant des chauffeurs livreurs et également d'évaluer les événements de conduite.

Résultat : **5%** d'économie de carburant sur 2016 soit **300 000** litres de carburant évités.
7,74 c'est la note moyenne sur 10 de l'éco-conduite de nos chauffeurs livreurs.

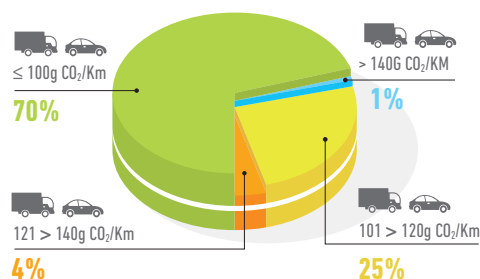


Formation éco-conduite à Béziers

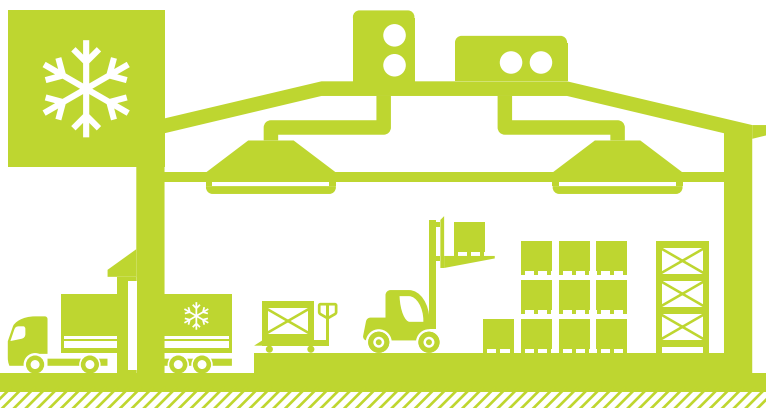
RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE NOS VÉHICULES LÉGERS

En 2013, nous avons revu notre grille de véhicules légers pour les rendre plus respectueux de l'environnement. Ainsi 100% des véhicules légers sont en classe EC02 (<140g CO₂/km).

CLASSIFICATION DE NOS 455 VÉHICULES LÉGERS



*Norme Européenne d'émissions.



CONSOMMER *moins d'énergie*

La production de froid représente plus d'un quart des émissions de GES* de Brake (hors produits alimentaires) mais également plus de 80% de la consommation électrique des dépôts.

La consommation d'électricité est gérée au plus près des besoins pour maintenir les bonnes températures dans les chambres froides. Des automates de gestion et des outils de supervision des températures à distance sont utilisés quotidiennement sur le terrain. De plus, un contrôle annuel des consommations est effectué avec notre fournisseur d'énergie.

Résultat : 30 829 MWh en 2016 consommés soit **-12%** vs 2015



Antoine Barthélémy, commercial chez Alterna, notre fournisseur d'énergie nous explique que :

“ Pour les kWh que Brake a consommé sur 2016, l'équivalent en électricité renouvelable a été injecté dans le réseau. Cela a permis d'augmenter la part d'énergie renouvelable créée dans le mix énergétique. ”

En 2016, Brake a acheté **50%** de son électricité en énergie renouvelable soit 15 millions de kWh issus de production hydraulique ou marine d'origine France.

En 2017, Brake double son engagement avec :

100% d'achat d'électricité issue d'énergie renouvelable !

ZOOM SUR... NOTRE SITE DE BRUGUIÈRES

Dans le cadre de la réorganisation de la région Sud-Ouest en 2014, le site de Bruguères a été créé. En passant d'un gaz R 404 A à la dernière génération R 717 non émissif ! Résultat :

-82% d'émissions GES* liées à la production de froid. De plus, ce site intègre une multitude de critères environnementaux pour mieux maîtriser ses consommations : éclairage LED, puits de lumière naturelle ou encore l'arrosage automatique des espaces verts sur récupération des eaux de pluies.





ENCOURAGER *l'économie circulaire*

Nous travaillons à intégrer les principes de l'économie circulaire dans nos activités quotidiennes. L'ensemble des collaborateurs est mobilisé pour augmenter le don de denrées, réduire le gaspillage alimentaire émanant de notre casse et donner une seconde vie aux déchets.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2016, grâce à la mobilisation de nos collaborateurs :



27 tonnes de produits ont été données aux Banques Alimentaires, soit l'équivalent de **54 000** repas

Limitation de la casse à moins de **0.2%** des volumes de marchandises achetées.



Dons à la Banque Alimentaire sur le dépôt de Kingersheim.



SOUTENIR NOS CLIENTS DANS LEUR DÉMARCHE ANTI-GASPILLAGE

Nous proposons à nos clients **un service de recyclage des huiles alimentaires usagées.**

Depuis 2014, un partenariat avec SARIA permet de proposer un service de reprise d'huile à nos clients. Ce service gratuit (à partir de 200 litres d'huile annuels) a pour but de répondre à l'obligation réglementaire des restaurateurs de retraiter et de recycler leurs huiles alimentaires usagées.



En 2016, ce service compte **71** clients et plus de **19 000** litres recyclés en biocarburant.

Bénéficiez vous aussi de ce service

Si vous êtes clients chez Brake, il suffit d'envoyer un mail à brake.alloalhuile@saria.fr en précisant votre Nom, Numéro de Téléphone et Code client.



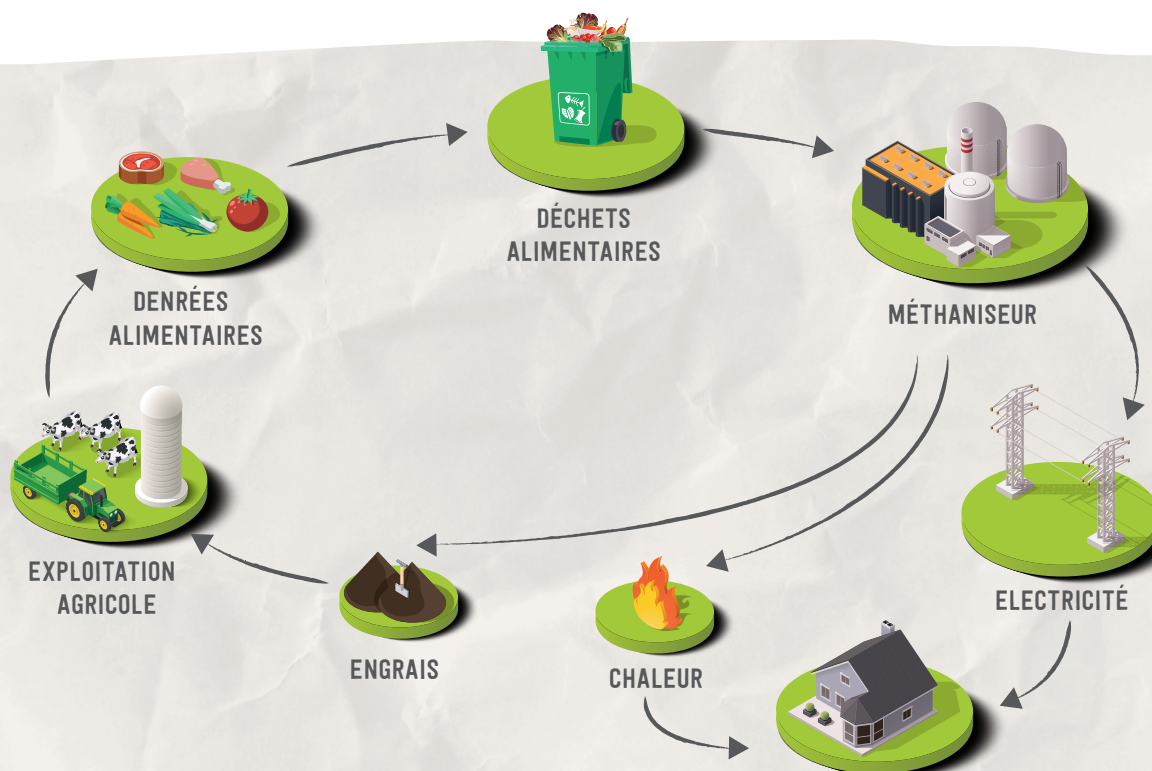
De la collecte de
l'huile au recyclage



FAIRE DE NOS DÉCHETS UNE RESSOURCE

En 2013 et 2014, Brake a mené un audit déchet pour estimer les volumétries et filières sur l'ensemble des 12 hubs (grands sites de stockages) et sur le siège. Cet audit a permis de constater une augmentation du taux de tri. Des filières spécialisées ont été développées pour chaque type de déchets : déchets dangereux, déchets d'emballages et bio déchets.

Afin de faciliter le tri, en 2014, une campagne de signalétique et une formation à la responsabilité environnementale ont été lancées sur l'ensemble de nos sites.



OBJECTIF : Méthaniser nos bio-déchets

La méthanisation valorise les bio-déchets tels que les restes alimentaires en produisant à la fois des énergies renouvelables et de l'engrais qui retourne sur les champs à l'origine de la production des futures matières premières alimentaires.

À fin 2016, nos dépôts logistiques de Angers, Auch, Annecy, Bondoufle, Bruguères, Béziers, Jarny, Kingersheim, Lamballe et Souillac méthanisent leur bio-déchets, ce qui représente **86%** de notre gisement estimé.



PRÉSERVER

les ressources

Consommateur de ressources de par notre métier, nous nous mobilisons pour optimiser nos emballages et réduire nos consommations d'eau et de papier à tous les niveaux.

OPTIMISER LES EMBALLAGES

Depuis nos fournisseurs

En 2016, nous avons mené une étude auprès de 461 fournisseurs pour évaluer le niveau d'optimisation de leurs emballages.

80% d'entre eux ont entamé une démarche d'optimisation des emballages primaires et secondaires en réduisant le poids des emballages et en privilégiant des matières recyclées et recyclables.

Jusqu'à nos clients

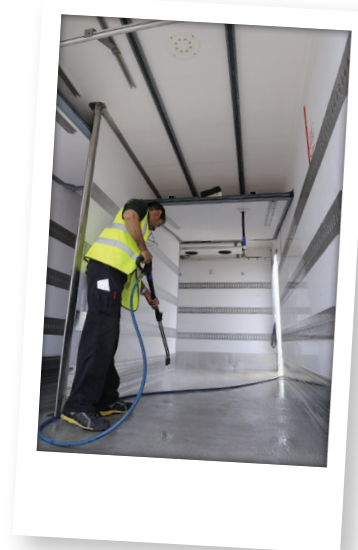
Pour livrer les clients tout en limitant l'impact des emballages, Brake a développé un carton d'origine **100%** recyclée avec une taille et une résistance optimum. Au quotidien, les préparateurs et les clients sont encouragés à regrouper au maximum les commandes afin de limiter l'utilisation des cartons.



Vous aussi passez à l'action et pensez à regrouper vos commandes !

PRÉSERVER LA RESSOURCE EAU

Notre principale source de consommation d'eau est liée au nettoyage de nos camions sur nos sites logistiques. Sur les sites équipés de station de lavage, des équipements de nettoyage haute pression sont privilégiés. Notre objectif est de renforcer les outils de pilotage pour détecter les fuites et limiter les consommations d'eau.



FAVORISER LE PAPIER ISSU DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT

Les catalogues produits de Brake sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. En 2016, ce sont 147 tonnes de papier qui ont été émises sur le marché dont **98%** issues de forêts gérées durablement et 1% issu de papier recyclé.

Dans le but de réduire davantage notre consommation de papier, tous nos catalogues sont consultables sur www.brake.fr. D'autre part, les fiches produits sont disponibles via une application smartphone sur l'AppStore, Google Play et Microsoft.





S'IMPLIQUER AUPRÈS DES ACTEURS DE NOTRE MÉTIER

C'est en sensibilisant et en s'impliquant auprès d'acteurs engagés
que nous pourrons faire grandir notre métier



ENGAGÉS

AUPRÈS DE *nos partenaires*

Conscient que fédérer les efforts avec les acteurs qui nous entourent est la clé du changement, Brake s'associe avec des partenaires engagés.

LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES BANQUES ALIMENTAIRES



Banques Alimentaires

Brake a initié un partenariat précieux avec la Fédération Française des Banques Alimentaires orienté autour d'objectifs de réduction de casse, du don alimentaire et du bénévolat de collaborateurs.

Depuis 2013, nos dons ont permis de soutenir plusieurs projets : des actions sociales d'insertion avec le développement d'épicerie sociale¹ et des ateliers culinaires pour réapprendre le plaisir de préparer un repas tout en introduisant des notions d'éducation nutritionnelle et budgétaire.

En 2016 **10 000€** ont été versés pour soutenir un projet d'épicerie sociale itinérante en milieu rural permettant de venir en aide à des personnes en forte précarité, éloignées des associations caritatives.



Épicerie sociale à Angers



Collaborateur de Brake fier de participer au quotidien au don alimentaire



Atelier culinaire à Nantes

¹ Les épicerie sociale sont des structures qui proposent en libre-service des produits de consommation courante à des personnes en situation de précarité, contre 10 à 30% du prix usuel



L'R DURABLE



L'R Durable est une association de promotion de la restauration responsable portée par des chefs. En valorisant les efforts des professionnels déjà engagés, en mobilisant ceux qui souhaitent s'engager et en créant des synergies entre eux, l'R Durable permet la transmission des bonnes pratiques. La jeune association sert d'incubateur pour le développement d'une restauration plus respectueuse de l'Homme, de l'environnement et plus adaptée aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain.



Débat sur la restauration responsable organisé par L'R Durable

Depuis 2015, Brake soutient L'R Durable dans son développement notamment via l'organisation d'événements tels que le Trophée Cuisinier d'Avenir.



1^{er} concours Cuisinier d'Avenir :

« Demain se cuisine aujourd'hui »

L'R Durable, Electrolux Professionnel et Brake se sont associés pour lancer la 1^{ère} édition d'un trophée de la restauration durable.

Les finalistes du concours Cuisinier d'Avenir ont été jugés sur plusieurs critères : la sélection des produits, l'engagement des candidats, l'équilibre des goûts, le bilan carbone de leur recette et la gestion des déchets.

L'ASSIETTE GAGNANTE

VOLAILE D'ANCENIS EN
DÉCLINAISON D'ALGUES
ARMORIQUE, CRÈME
DE CHOU-FLEUR ET
CONDIMENTS AUX ALGUES.



Anthony Avoine, grand gagnant du concours nous a présenté la recette du succès !

“ C'est au chef de faire découvrir des produits moins connus, riches d'un point de vue nutritionnel et bons pour la planète comme les algues. Ces légumes de mer sont un allié de taille pour relever le défi de l'alimentation durable. Ils contiennent 2 fois plus de nutriments que les légumes terrestres, poussent sans engrais, sans pesticides et sans consommation d'eau douce. ”

RESTAU'CO



Restau'Co est une association qui anime la restauration collective en gestion directe, valorise ses métiers et s'engage pour l'amélioration de ses pratiques.

Brake s'implique au côté du réseau Restau'Co sur 3 projets :

- La formation d'apprentis cuisiniers de restauration collective : sur une phase pilote nous accompagnons plusieurs promotions de CFA* en ouvrant nos portes aux jeunes pour qu'ils découvrent le métier de la distribution alimentaire (visite de dépôt) et en les accompagnant par des formations produits (produits de la mer, pâtisseries...) délivrées par nos conseillers culinaires.

- Le concours de cuisine Gargantua organisé par l'association Restau'Co, valorisant le métier de chef en collectivité et pour lequel nous sommes partenaire.

- Et récemment, l'accompagnement à la création de l'outil « Mon restaura responsable » co-initié en 2014 par la fondation Nicolas Hulot et l'association Restau'Co. L'objectif est d'accompagner les établissements volontaires dans la mise en place d'une démarche responsable ancrée dans le territoire. Sont suivis les progrès réalisés en terme d'approvisionnement de qualité et de proximité, de gestion du gaspillage alimentaire, de qualité nutritionnelle du repas et d'information des convives.

En 2016, Brake a soutenu le déploiement national de ce dispositif de manière financière et par l'établissement d'un relais de communication.

72 clients Brake ont spontanément rempli le questionnaire d'auto évaluation développement durable pour leur restaurant.

MON RESTAU RESPONSABLE®

La garantie d'une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement.

www.mon-restau-responsable.org

4 étapes pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®

ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation
Le restaurant doit d'abord compléter un questionnaire d'auto-évaluation.

ÉTAPE 2 - La visite technique
Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant engagé et détermine ensuite les pistes d'amélioration.

ÉTAPE 3 - La séance publique d'engagement
Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement. Dès lors, il bénéficie du logo.

ÉTAPE 4 - La garantie
Tous les 2 ans, le restaurant réunit une séance participative de garantie. Le restaurant doit poursuivre ses efforts et s'engager sur de nouvelles pistes de progrès.

RESTAU'CO

FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

*CFA : centre de formation d'apprentis



LA NEWS

Attitudes Responsables

Brake est ravi de vous présenter sa toute nouvelle newsletter sur le développement durable ! Sa ligne éditoriale : valoriser vos projets, vos ambitions et partager nos actions.

Découvrez-la sur

www.brake.fr/developpement-durable-news



La « News ATTITUDES RESPONSABLES » de Brake
Si vous ne visualisez pas correctement cet e-mail, cliquez sur ce lien:
Ajoutez contact@info.brake.fr à votre carnet d'adresses

LA NEWS
Attitudes Responsables
goûtez la différence
FÉVRIER 2017

Brake est ravi de vous présenter sa toute nouvelle newsletter sur le développement durable !
Le magazine Attitudes Responsables se transforme mais garde sa ligne éditoriale : valoriser vos projets, vos ambitions et partager nos actions.
Alors n'hésitez pas à nous écrire à attitudes-responsables@brake.fr !

DÉCOUVREZ la recette du succès !

INTERVIEW d'Anthony Avoine, grand gagnant de la 1^{re} édition du concours Cuisinier d'Avenir avec son assiette : Volaille d'Anceins en déclinaison d'algues Armoriques, crème de chou-fleur et condiments aux algues.

« C'était mon premier concours et j'ai souhaité participer à celui-ci car la thématique du développement durable est très importante à mes yeux. Si rien ne change, dans quelques années beaucoup d'espèces disparaîtront. C'est au chef de faire découvrir des produits moins connus, riches d'un point de vue nutritionnel et bons pour la planète comme les algues. Ces légumes de mer sont un allié de taille pour relever le défi de l'alimentation durable. Ils contiennent 2 fois plus de nutriments que les légumes terrestres, poussent sans engrais, sans pesticides et sans consommation d'eau douce. Je souhaitais remercier mon fournisseur d'algues Thierry Duvert qui m'a transmis sa passion pour une cuisine durable et mon chef Mathieu Kergourlay qui a cru en moi en me proposant de m'inscrire à ce concours. »

Pour découvrir la cuisine d'Anthony n'hésitez pas à réserver une table au Manoir de Lan Kerellec <http://www.lankerellec.com>
Et pour découvrir des recettes à base d'algues : <http://www.algues-armorique.com>

L'application
« TO GOOD TO GO »
pour sauver vos invendus

Cette application très simple vous permet de proposer vos invendus de la journée à prix réduit. En quelques clics, choisissez le nombre de portions disponibles et l'heure à laquelle vous souhaitez que vos clients viennent chercher leurs boîtes d'invendus surprises et recevez tous les mois un revenu complémentaire.

Gourmands ou restaurateurs, impossible de ne pas essayer cette nouvelle application ! Cliquez ici pour télécharger l'application : http://www.toogoodtoogo.fr/app_section

Brake s'engage sur L'ÉNERGIE !

En 2017, Brake double son engagement sur l'énergie : 100 % de ses achats d'électricité seront issus des énergies renouvelables ! Cela représentera plus de 30 millions de kWh produits à partir d'énergie renouvelable, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'une ville de la taille des Sables-d'Olonne. En 2016, Brake a acheté 50 % de son électricité en énergie renouvelable soit 15 millions de kWh issus de production hydraulique ou marine d'origine France.

Antoine Barthélémy, commercial chez Alterna, notre fournisseur d'énergie, nous explique que :
« Pour les kWh que Brake consommera sur 2017, l'équivalent en électricité renouvelable sera injecté dans le réseau. Cela permettra d'augmenter la part d'énergie renouvelable créée dans le mix énergétique. En tant que consommateur vous avez donc une démarche responsable et participez à la transition énergétique. »

BRAKE EN RÉGION & SUR VOTRE MOBILE

Votre agence en région

Disponible sur l'App Store | Disponible sur Google Play | Disponible sur Windows Store

www.brake.fr

Vous pouvez télécharger notre newsletter, cliquez ici

Conformément aux articles 38 et 40 de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant.
Vous pouvez exercer ce droit en suivant ce lien.

MERCI À TOUS !



Agence BLANC & d'elude

Imprimeur labellisé
IMPRIMERIE VERT

ecofolio

imprimé sur papier 100% recyclé

Si vous souhaitez davantage d'informations ou échanger sur ces sujets, écrivez-nous :

attitudes-responsables@brake.fr

brake

goûtez la différence