

Engagés autrement

pour le futur du monde agricole



Commercants
autrement



Des engagements

auprès de
nos producteurs
dans toute
la France



Sommaire

P.06

La construction durable des **filières U**

P.08

Des **filières françaises** complètes gages de stabilité

P.12

Une contribution active à la réflexion sur **les pratiques agricoles**

P.16

Nos engagements filières



« Nous revendiquons un rôle actif et ancien dans la valorisation du modèle agricole français. »

Dominique Schelcher
Président de Système U



Edito

Dominique Schelcher
Président de Système U

Au-delà d'un slogan, « **Commerçants autrement** » est une promesse, à l'adresse non seulement de nos clients mais également de nos fournisseurs, nos partenaires, ces transformateurs, TPE, PME, agriculteurs, éleveurs, producteurs qui nous accompagnent au quotidien sur le chemin du mieux manger.

Plus que jamais, à l'aune de la pandémie et malgré les très nombreux défis structurels auxquels elle est confrontée, notre agriculture a démontré ses atouts. Le lien évident qui nous relie nous conduit à l'accompagner afin qu'elle se transforme encore, intègre de nouvelles pratiques toujours plus vertueuses, en faveur d'une souveraineté alimentaire qui nous protège autant qu'elle nous engage.

Nous revendiquons un rôle actif et ancien dans la valorisation du modèle agricole français. C'est la raison pour laquelle nous augmentons continuellement la part des produits locaux dans nos magasins. C'est la raison pour laquelle nous avons encore signé ou renouvelé des partenariats bipartites et tripartites avec les éleveurs, les agriculteurs, les acteurs de proximité. C'est la raison pour laquelle nous construisons des filières pérennes, qui prennent en compte l'évolution des coûts de production et une juste rémunération des producteurs. C'est la raison pour laquelle nous nous engageons régulièrement sur des volumes d'achat pour donner de la prévisibilité à ces derniers.

Nos Produits U, dont nous maîtrisons la conception, témoignent de ces engagements, détaillés dans un livret qui leur est exclusivement consacré pour la première fois.

Notre modèle coopératif, ancré au cœur des territoires, repose sur une proximité et une souplesse qui nous permettent d'approfondir sans cesse les démarches engagées par nos agriculteurs et éleveurs. Cette organisation, avec à la tête de chaque magasin un entrepreneur indépendant, facilite les échanges et approvisionnements de proximité. Force est de constater que les très en vogue circuits courts font partie des pratiques et valeurs historiques de l'enseigne.

Nos magasins indépendants peuvent s'affranchir de la centrale pour développer leurs initiatives propres, en résonance avec nos valeurs. Ce livret en présente quelques exemples. **Nous sommes fiers de donner à voir une partie de ces engagements nationaux et des partenariats locaux qui se multiplient dans nos points de vente, au plus près de nos producteurs, au contact direct d'une agriculture qui fait notre fierté nationale.**

La construction durable des filières U

Pour Système U, être "Commerçants autrement", c'est aussi être "Partenaires autrement" du monde agricole. L'enseigne commercialise sous son nom des produits répondant à des exigences gustatives et qualitatives strictes, y compris dans les stands à la découpe. Elle se doit ainsi de contribuer au développement de l'agriculture française pour pouvoir sélectionner les meilleures matières premières répondant à ces objectifs. U s'engage aux côtés des producteurs pour assurer le développement de filières d'approvisionnement pérennes et propose un véritable pacte de développement de l'agriculture autour des piliers suivants :

- Assurer le développement économique des exploitations en offrant une meilleure rémunération à ceux qui les gèrent ;
- Développer de nouvelles relations partenariales à long terme grâce à des engagements forts sur plusieurs années, notamment sur les volumes ;

- Assurer la transition des modes agricoles conventionnels vers des modèles agroécologiques et biologiques ;
- Redonner confiance aux agriculteurs dans leur métier et dans notre capacité à valoriser leurs produits.

NOTRE MARQUEUR

Une filière 100 % U, qui intègre les producteurs, les transformateurs et les magasins dans une relation collaborative, à la fois aux niveaux local, régional et national, permettant un partage de la valeur et facilitant la conception et la mise en marché des produits.

Les promesses de la filière U

DES CONVICTIONS

- Il est nécessaire de faire évoluer les modes de production agricoles en assurant une juste rémunération aux producteurs ;
- Le prix pour le consommateur des produits alimentaires dépend non seulement du surcoût lié à la mise en œuvre du cahier des charges agricole, mais également de l'efficacité à valoriser l'ensemble de ce qui a été produit, depuis l'exploitation agricole jusqu'au produit final ;
- La performance de l'offre dépend donc de la capacité des différents maillons de la filière à analyser et optimiser ensemble la chaîne de valeur, pour proposer au consommateur la meilleure qualité au meilleur prix.

DES EXIGENCES

- Un cahier des charges de production et un plan de progrès associé intégrant les exigences de l'enseigne ;
- Une relation directe avec la production ;
- La présence de tous les maillons de transformation de la filière.

DES GARANTIES

- Les producteurs pérennisent leur activité par la création d'une relation durable et la perception par chacun d'une juste rémunération ;
- L'enseigne sécurise ses approvisionnements et répond aux exigences de prix et de qualité des consommateurs.



L'équation 100 % filières U

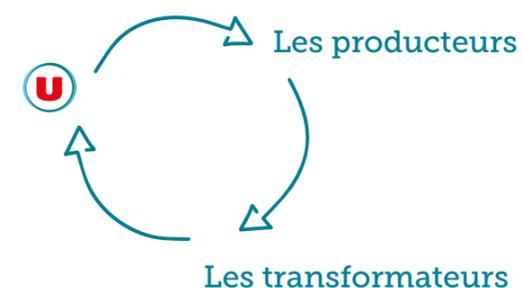
Un cahier des charges de production intégrant les exigences de l'enseigne, et une démarche de progrès.

+

Un partenariat avec les producteurs, à travers une contractualisation tenant compte des coûts de production.

+

Tous les maillons de la filière intégrés, du champ au produit fini.



34

démarches "Le Meilleur du local", pour valoriser dans les magasins les produits locaux

80 %

des matières premières agricoles des produits alimentaires U d'origine France en 2025, contre 75 % aujourd'hui

6 400

produits alimentaires U dont 1 600 Produits U issus de matières premières agricoles

77 %

de PME parmi les fournisseurs français de l'enseigne, hors approvisionnement direct des magasins

9 %

d'offre bio sur l'offre totale de l'enseigne (hors bazar et textile)

Des filières françaises complètes gages de stabilité

L'engagement de l'enseigne avec ses différents partenaires a trouvé un écho favorable dans la dynamique initiée par les États généraux de l'alimentation (EGalim) : construire avec les différents maillons de l'amont de véritables démarches multipartites pour rééquilibrer les marges entre les petits producteurs et les grands industriels, favoriser la qualité et donc une meilleure alimentation. À la fois avec ses partenaires agricoles multifilières et de nouvelles structures innovantes, U entend :

- **Rémunérer** à leur juste valeur les produits des producteurs ;
- **Favoriser** l'accès aux produits de qualité pour le plus grand nombre ;
- **Miser** sur des produits agricoles pour élaborer des produits finis.

Un échange mutuel sur les projets

L'enseigne présente ses projets de développement Produits U en priorité aux agriculteurs afin d'étudier la matière première qui répondrait au mieux aux exigences. Les agriculteurs présentent leurs différentes productions et projets innovants à l'enseigne afin qu'elle étudie les pistes d'approvisionnements envisageables. Des équipes mixtes sont mises en place pour assurer le suivi.

Une transparence dans la construction tarifaire

Renforcé par les enjeux de la loi EGalim, U a toujours eu la volonté de prendre en compte les coûts de production et d'intégrer leurs variations dans la détermination du prix payé aux producteurs, et ainsi d'assurer à ces derniers une juste rémunération dans le temps. L'enseigne souhaite obtenir une véritable transparence afin d'être en capacité de réévaluer les prix d'achat pour coïncider avec la variation du prix de la matière première initiale.



Des cahiers des charges et plans de progrès par filière

Les producteurs mettent en place un cahier des charges de production qui s'appuie soit sur des démarches existantes soit sur une création spécifique, dans le but de répondre aux exigences U. Il est accompagné d'un plan de progrès qui définit pour les cinq années suivantes les axes de travail d'évolution des modes de production.



Une contractualisation renforcée

L'enseigne met en place des contractualisations spécifiques pour sécuriser le partenariat et définir, avec l'ensemble de la chaîne, les principes suivants : ambitions, fonctionnement, engagements réciproques, suivi du partenariat, périmètre, exclusivité, déploiement de la filière, communication.

Chaque partenariat se concrétise par la mise en place d'une ou plusieurs filières et chaque filière fait l'objet d'un accord tripartite entre :

- **Le maillon de la production** représenté par la coopérative ou le groupement de producteurs ;
- **Le maillon de la transformation** incluant tous les outils de transformation impliqués dans la filière ;
- **Le maillon de la distribution** représenté par l'enseigne.

Des bénéfices pour les 2 parties



Pour les agriculteurs

- Visibilité ;
- Pérennité de l'activité et perspective de transmission ;
- Sérénité pour investir.



Pour l'enseigne

- Un avantage concurrentiel par le positionnement unique et engagé de la marque U ;
- Une sécurisation des approvisionnements et des prix sur le long terme ;
- Un temps d'avance quant aux attentes sociétales via les plans de progrès.



Des partenariats forts

Le meilleur du local

En complément, dans les magasins, des partenariats avec des fournisseurs locaux sont noués : **34 démarches locales** au total sont concernées, les produits sélectionnés étant fabriqués et/ou transformés dans un rayon de moins de 250 kilomètres autour du Magasin U concerné ou dans la région.



Avec Terrena, un partenariat historique, "de l'agriculteur au distributeur"

Depuis 2013, les magasins U proposent des produits de marque U respectant un cahier des charges fondé sur la démarche "La Nouvelle Agriculture®", issu d'un partenariat avec le groupe coopératif agroalimentaire Terrena. Cette démarche consiste notamment en une limitation du recours aux intrants et la mise en place de solutions innovantes pour le bien-être animal.

Fort de cinq années d'une collaboration fructueuse, les magasins U et Terrena ont confirmé en 2018 les engagements déjà initiés et présenté de nouveaux projets pour répondre aux enjeux actuels de l'agriculture et aux attentes des consommateurs : valorisation de l'autonomie alimentaire des exploitations, dont celle en protéines ; renforcement des efforts initiés en faveur du bien-être animal et de la transition vers des démarches plus respectueuses de l'environnement.

Ce nouveau contrat cadre prévoit également une construction des prix intégrant les coûts réels de production, y compris la rémunération de l'agriculteur, l'augmentation des volumes et l'élargissement aux filières végétales, bio, labellisées.



U, enseignne fondatrice du mouvement "Pour une Agriculture du Vivant"

Avec le collectif "Pour une Agriculture du Vivant", U s'implique aux côtés de producteurs, experts et entreprises agroalimentaires pour la promotion d'un développement agricole et agronomique fondé sur les sols vivants et l'agroécologie, à travers des :

- **Formations et sensibilisations** de ses partenaires, fournisseurs, collaborateurs ;
- **Projets d'accompagnement agronomiques** de ses fournisseurs et agriculteurs partenaires.



Implication dans le LIT Ouesterel

En 2019, Système U fait le choix de rejoindre le Laboratoire d'Innovations Territoriales Ouest Territoire d'Élevage. Celui-ci porte un projet collectif qui a pour but d'**accompagner les filières animales dans l'amélioration du bien-être et la santé des animaux**. Le LIT a travaillé sur des référentiels techniques permettant l'évaluation du bien-être animal, de l'élevage jusqu'à l'abattoir. Une mission importante du LIT est de mettre en place des axes de recherche pour lever des freins techniques à l'amélioration des conditions d'élevage.



Le partenariat historique avec Bleu-Blanc-Cœur

Bleu-Blanc-Cœur s'attache depuis plus de 20 ans à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation et permettre l'accès à des produits avec une densité nutritionnelle optimisée et une empreinte environnementale significativement améliorée. Ces bienfaits ont été largement démontrés à travers des études cliniques publiées.

La démarche se fonde notamment sur les principes suivants :

- **Réintroduction en France de cultures d'intérêts nutritionnels** (herbes, légumineuses, oléagineux...) permettant l'allongement des rotations, la captation du carbone par les sols, l'amélioration de la vie dans le sol, la réduction des intrants chimiques...;
- **Depuis 20 ans, interdiction de l'huile de palme** pour nourrir les animaux d'élevage et limitation progressive du tourteau de soja d'importation dans les rations des animaux au profit des légumineuses cultivées sur le territoire (féverole, pois, lupin...);
- **Amélioration de la santé de l'animal** par la diversité et l'équilibre dans l'auge des animaux.

Alors qu'elle distribuait depuis 2008 plusieurs produits Bleu-Blanc-Cœur de marques nationales ou régionales, l'enseigne a développé des produits en marque propre dès 2013. Système U amorce alors un véritable virage dans sa stratégie de développement des produits Bleu-Blanc-Cœur en passant l'ensemble de sa gamme d'œufs à la marque U.

S'en suivent de nombreux développements de gammes : les viandes de porcs, poulets et lapins en partenariat avec "La Nouvelle Agriculture®", disponibles au rayon libre-service, les steaks, le lait de consommation... En 2020, le partenariat avec Schreiber permet le développement de plus de 60 produits ultra-frais Bleu-Blanc-Cœur.



Engagement, provenance et fraîcheur : plus près de vous et de vos goûts

Dans le prolongement des États généraux de l'alimentation et pour inscrire dans la durée la solidarité qui s'est opérée le long de la chaîne alimentaire depuis le début de la crise sanitaire, les enseignes de la grande distribution et le ministère de l'Agriculture ont présenté en novembre une charte d'engagements de mise en avant des produits frais et des produits locaux, visant à promouvoir l'accès du plus grand nombre à une alimentation saine, sûre, durable et locale. Concrètement, ces produits sont mis en valeur dans les rayons grâce à une bannière commune : Engagement, provenance et fraîcheur : plus près de vous et de vos goûts.



L'association pour l'étiquetage sur le bien-être animal

L'AEBEA est une association qui a lancé en 2018 sur des références de poulet le premier étiquetage sur le bien-être animal. Toutes les étapes de la vie de l'animal sont prises en compte : naissance, élevage, transport et abattage. 230 critères sont évalués et notés, comprenant des obligations de moyens (accès à l'extérieur, densité, lumière naturelle, durée de transport, insensibilisation à la saignée...) et de résultats (animaux en bonne santé, qualité de la litière, comportement des animaux...). L'évaluation complète se traduit par une lettre représentant l'un des 5 niveaux croissants d'exigence. Les niveaux A à C sont qualifiés positivement sur le bien-être animal. Les niveaux D et E permettent d'entrer progressivement dans la démarche.

Les travaux se poursuivent pour mettre à disposition des acteurs de la filière un référentiel bien-être sur le porc. U s'implique dans ceux-ci depuis 2019.

À date, l'association regroupe des ONG (CIWF, LFD, Welfarm et OABA), des distributeurs (U, Casino, Intermarché, Carrefour, Lidl), des producteurs (Terrena, Loué, Cooperl,..) et des transformateurs (Herta, Fleury Michon).



Une contribution active à la réflexion sur les pratiques agricoles

En nouant des partenariats solides, l'enseigne entend contribuer à la transition progressive des modèles agricoles conventionnels vers des modèles agroécologiques et biologiques, favoriser le développement de filières de production locales pour des produits sûrs, sains et accessibles à tous et valoriser, par le produit, le métier de nos agriculteurs et l'ensemble de la filière.

Explorer les démarches d'agroécologie

Pour les Produits U, l'enseigne mène une politique de contractualisation dans la durée qui prévoit des engagements de volumes pluriannuels.

En sécurisant la relation commerciale avec ses partenaires, Système U les aide à engager des transformations structurantes de leurs modes de production : bio, agroécologie, culture raisonnée...

Convaincue de la nécessité de prendre en compte la dynamique globale des écosystèmes de production, l'enseigne considère désormais la certification environnementale HVE2 comme un socle agroécologique incontournable et souhaite engager les fournisseurs et les exploitations

agricoles de ses filières U à atteindre la certification "Haute Valeur Environnementale" (niveau 3, option A ou B). Cette certification agroécologique requiert des objectifs sur quatre plans :

- le développement d'infrastructures d'exploitations agroécologiques pour la préservation des écosystèmes ;
- l'utilisation d'alternatives aux intrants chimiques de synthèse ;
- le recours à des alternatives aux engrais de synthèse ;
- la réduction des volumes apportés en eau d'irrigation.

Les spécifications, accompagnées d'accords de contractualisation dans le temps sur 3 ou 5 ans, permettent d'engager des démarches de co-construction avec les fournisseurs et leurs

producteurs et de les accompagner dans des plans de progrès vers les exigences de la certification HVE3 et vers des démarches agroécologiques plus poussées concernant :

- le maintien de sols vivants ;
- la réduction de l'empreinte environnementale de l'exploitation ;
- la réduction et à la valorisation des déchets issus de la production agricole.

En 2019 l'enseigne a renouvelé pour 5 ans son contrat d'engagement avec le groupe coopératif Triskalia et sa filiale Gelagri, poursuivant un partenariat actif depuis 1986 qui porte désormais sur la fourniture de 20 références de légumes surgelés à marque U d'origine France labellisés Agri Confiance.



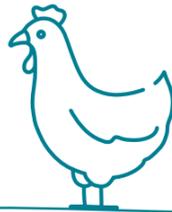
U poursuit le développement de son offre bio, via sa marque U Bio, certifiée AB, pour les produits alimentaires et Cosmos Organic pour les produits cosmétiques :

- 13 % des produits alimentaires à la marque U sont certifiés bio ;
- depuis août 2019, la totalité de l'offre d'alimentation infantile épicerie U Tout Petits est labellisée bio ;
- l'ensemble de la farine U Bio est désormais d'origine France, fruit d'un travail inédit de 18 mois mené avec la filière ;
- un engagement particulier sur la filière lait, à voir page 22.

Participer aux bonnes pratiques pour le bien-être animal

L'amélioration des conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux d'élevage permet, outre une meilleure harmonie de l'animal avec son environnement, de garantir la qualité des produits finis et de participer à l'avènement d'une agriculture plus cohérente.

En collaboration avec des producteurs, associations, experts vétérinaires, éthologues, l'enseigne a construit et mis en œuvre un plan d'actions destiné à chacune des espèces commercialisées. Des audits permettent de vérifier l'application des bonnes pratiques contractualisées et l'enseigne s'appuie dès que possible sur les démarches et labels référents du marché sur le sujet (label Bio, démarche Bleu-Blanc-Cœur, Terrena/Nouvelle Agriculture...).



Transformation de la filière poulet U

Un poulet consomme (entre autres) environ 300 g de soja et 700 g de tournesol dans sa vie, soit pour l'ensemble de la filière poulet U, 3 800 tonnes de graines de tournesol. Si actuellement, ces poulets sont nourris avec du soja sans OGM issu d'importation et du tourteau de tournesol "High Pro" en provenance d'Europe de l'Est, l'enseigne souhaite engager deux étapes pour la substitution par d'autres sources de protéines non importées :

Étape 1 : soja d'import remplacé par du tourteau de tournesol High Pro en provenance de l'Europe de l'Est ;

Étape 2 : mise en place de cultures d'oléo protéaginaires en France, avec une usine de traitement des graines.

S'engager dans la lutte contre la déforestation

Système U a dès 2010 concentré ses efforts pour limiter l'emploi de matières premières dont la production est généralement associée à la déforestation (bois et dérivés du bois, huile de palme et soja) et assaini sa chaîne d'approvisionnement :

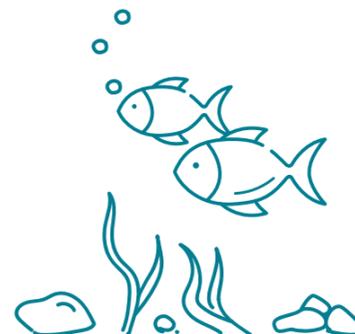
- Chaque fois que possible, **suppression dans les produits des composants qui menacent les ressources forestières et utilisation de matières recyclées** ;
- Sur la partie résiduelle pour laquelle il n'existe pas à date d'alternative, utilisation **sous peu de composants dont le moindre impact environnemental est contrôlé et certifié** par des labels ou démarches responsables : certification RSPO (Roundtable for Sustainable Palm Oil) pour l'huile de palme, label FSC (Forest Stewardship Council) ou certification PEFC (Programme de reconnaissance des certifications forestières) pour le bois et ses dérivés, cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur pour la nourriture animale, approvisionnements durables pour le soja résiduel ;
- **Aucune huile de palme non certifiée ou non compensée** (hors carburants), avec l'objectif d'augmenter la part d'huile de palme certifiée au détriment de celle compensée.



Étudier la durabilité des ressources de la mer

Depuis 2012, l'enseigne veille à une modulation de son approvisionnement et de son animation commerciale des différentes espèces, à la fois sur le référencement marée traditionnel ou les Produits U contenant au moins 50 % de produits de la mer en :

- **Poursuivant l'arrêt de promotion des espèces de poisson "à maîtrise nécessaire"** et l'interdiction de commercialisation de toutes les espèces "menacées ou à proscrire" ;
- **Promouvant les espèces** dont les stocks sont reconnus comme "abondants" ;
- **Privilégiant les techniques de pêche les plus respectueuses** des stocks d'espèces et de l'environnement, et proscrivant les techniques de pêche destructrices ;
- **Privilégiant les certifications telles que MSC ou Ecolabel pêche durable**. U Enseigne est également membre de la Tuna Protection Alliance, association qui réunit depuis septembre 2018, 14 acteurs du marché du thon en conserve avec l'ambition de proposer à la vente un thon responsable d'ici à 2025.



Réduire progressivement l'utilisation des pesticides

Au-delà de l'augmentation de la part des produits porteurs des certifications reconnues ou issus de l'agriculture biologique, l'enseigne s'est engagée à définir des valeurs de résidus de produits phytosanitaires mieux-disantes par rapport à la réglementation en vigueur et à éliminer de ses produits les pesticides les plus controversés.

À travers des exigences contractuelles strictes et grâce à des engagements de volumes sur 3 ans pour les fruits et légumes première gamme, U encourage systématiquement ses fournisseurs à supprimer ces pesticides ou à les substituer par des alternatives. Cette démarche s'applique sur les produits bruts et les produits transformés à la marque U dès que l'ingrédient majoritaire du produit est un fruit ou un légume.

Quand les magasins U plantent des arbres

Au-delà de la valorisation de nos paysages et la préservation de la diversité de la faune et de la flore de notre territoire, la défense du bocage constitue un enjeu économique car les haies favorisent la qualité de la production agricole. Ainsi en 2017, les magasins de Vendée se sont mobilisés en faveur de la plantation de 18 000 arbres et haies bocagères sur 3 ans autour de la dynamique suivante :

- **Les exploitants agricoles réalisent les travaux** ;
 - **La Chambre d'agriculture de Vendée accompagne et conseille pour le choix des végétaux et leur entretien** ;
 - **Les magasins U de Vendée financent les végétaux et le paillage**.
- Les magasins de Bretagne et des Pays de la Loire ont depuis rejoint l'initiative.**





Nos engagements en faveur des filières



Porc

18



Bœuf

20



Lait

22



Volaille & lapin

24



Fruits & légumes

26



Céréales

28



Vins

30



Pêche

32



100% du porc U est français

L'origine France des Produits U à base de porc (hors spécialités étrangères) est un pré-requis du cahier des charges MDD pour les rayons boucherie et charcuterie. Depuis 2017, toutes les références de charcuterie à la marque U et ses dérivés (U Saveurs, U Bio), soit 163 références, sont élaborées avec de la viande de porc française. 100 % des Produits U au rayon boucherie libre-service sont français.

Avec Terrena, des critères ambitieux pour le porc U

Depuis 2013, l'enseigne est associée avec la coopérative d'agriculteurs Terrena dans un partenariat sur la fourniture de viande de porc à la marque U issue de la démarche "La Nouvelle Agriculture®" au rayon boucherie libre-service et charcuterie traditionnelle.

Les animaux sont élevés à la lumière naturelle et leur milieu est enrichi pour exprimer leurs comportements naturels ; ils sont nourris sans OGM (< 0,9 %) et selon l'alimentation Bleu-Blanc-Cœur avec 100 % de céréales françaises et 100 % de soja français en engraissement ; les porcs sont élevés sans traitement antibiotique dès la naissance ; la castration et le meulage des dents ne sont plus pratiqués.

En juillet 2019, une nouvelle mécanique tarifaire a été mise en place, fondée à moitié sur le prix de revient et à moitié sur le prix de marché, à laquelle s'ajoute une prime filière U.

La durée du dernier contrat, signé en 2019, est de 5 ans, pour permettre aux éleveurs de disposer de davantage de visibilité.

42 000

porcs valorisés tous les ans

Porc Confiance

En 2019, U s'est engagé sur une période de 5 ans avec 3 groupements de producteurs, 1 abattoir et 7 salaisoniers pour proposer une large gamme de produits de charcuterie au rayon libre-service.

Ces porcs français respectent un cahier des charges construit sur le même socle que la filière Terrena mais avec un plan de progrès spécifique notamment sur le bien-être animal.

Porc Bio de France

Association créée en 2012 avec 4 groupements de producteurs et 3 abattoirs, elle vise à fournir 100 % de la gamme porc et charcuterie U Bio avec des porcs origine France, en lien avec 9 industriels salaisoniers partenaires.

Le partenariat a été renouvelé en octobre 2019 pour 5 ans.

En février 2020, le cahier des charges a évolué avec des porcs élevés uniquement sur paille.

Un plan de progrès a été établi sur l'alimentation des animaux, avec un objectif de 100 % bio et une origine France.

8 800

tonnes de produits finis sont valorisées tous les ans dans cette filière, soit 156 000 porcs

630

tonnes de Produits U Bio, soit plus de 15 000 porcs bio valorisés par an, avec 190 producteurs engagés



Le porc des Blés Noirs en Bretagne

La filière a été créée en partenariat avec 3 éleveurs bretons, lancée en septembre 2019 sur le rayon boucherie traditionnelle, puis complétée en mars 2020 par une gamme de charcuterie coupe et frais emballé.

Des partenaires engagés : les éleveurs locaux, ainsi que Sébastien et Florence Delalande, présidente de l'Association du Porc des Blés Noirs.

Un contrat sur 5 ans avec 100 porcs par semaine.

Un cahier des charges ambitieux : race Duroc, fabrication aliment à la ferme, nourriture sans OGM, Bleu-Blanc-Cœur.

Diffusion des offres à l'ensemble du réseau de magasins U de **la région Ouest**.



AU SUPER U ARLANC du saucisson fabriqué sur place

Le Super U d'Arlanc fabrique lui-même ses saucissons secs à partir de porcs issus de fermes situées dans le Livradois Forez. Les saucissons sont vendus dans les 2 magasins de l'associé Stéphane Epiard (Arlanc et Craponne-sur-Arzon).

Au cœur des territoires



100% du bœuf U est français

Toute la gamme de Produits U en bœuf est d'origine France, y compris les steaks hachés (frais et surgelés).

Toute la viande fraîche de bœuf vendue dans les rayons boucherie traditionnelle est d'origine France (sauf langue de bœuf, joues de bœuf, bavettes d'loyau, onglet et carrés de côtes pour cave à maturation).

Dans le cadre de la démarche "Le meilleur du local", les magasins développent des filières contractualisées par département, déjà abouties dans 22 d'entre eux.

En 2020, 425 magasins étaient engagés dans une démarche de valorisation autour des races à viandes (Éleveur et Engagé, Label Rouge...), soit près de 50 % des magasins proposant une offre atelier.

Garantir une juste rémunération aux éleveurs

Les magasins U ont été les premiers en juin 2016 à signer l'engagement "Cœur de gamme" des races à viande de la Fédération nationale bovine, devenue la démarche "Éleveur et Engagé" : une valorisation du produit pour couvrir les coûts de production en élevage et assurer une juste rémunération des éleveurs.

+ de 17,5 M€
reversés aux agriculteurs depuis 2016, soit 22 000 tonnes de viande, 43 000 bêtes sur la période.

Un engagement Label Rouge pour nos rayons ateliers



Dans le cadre du plan de filières des États généraux de l'alimentation, le Label Rouge doit représenter 40 % de l'offre en 2023, ce qui entre totalement dans la stratégie de U de montée en gamme du rayon boucherie. L'enseigne souhaite en effet basculer les volumes "Éleveur et Engagé" vers le Label Rouge en intégrant systématiquement la prise en compte des coûts de production.

La démarche Label Rouge concerne en 2021 :

- 22 % des magasins sur la totalité du parc éligible ;
- 48 % des magasins sur les engagements suivis par la centrale ;
- 23 % des volumes de la catégorie bœuf sortie entrepôt (permanent et promotion).

Focus sur l'offre steak haché U

EN SURGELÉ

Pour 2021, Système U, en lien avec Elivia, filiale de la coopérative Terrena, et Bigard, s'est engagé à compléter la rémunération des éleveurs, réunis en 3 groupements de producteurs, qui fournissent l'ensemble de la viande servant à l'élaboration des steaks hachés surgelés à la marque U, soit un volume de 1 700 tonnes de viande par an. L'enseigne poursuit ainsi son action de soutien à la filière puisque 1 100 éleveurs recevront une rémunération complémentaire de 50 euros par bête, pour un total de 17 000 bêtes, soit 850 000 euros.

EN FRAIS

À la suite d'une revalorisation des prix en 2020 pour un soutien des cours de marché, 2,6 millions d'euros ont été inclus dans les prix d'achat pour un ruissellement vers les producteurs *via* les industriels.

Une filière charolaise pour les Produits U au rayon boucherie

L'enseigne a mis en place une filière génisse charolaise avec la coopérative Terrena à la marque U, issue de la démarche "La Nouvelle Agriculture®", intégrant un prix fondé sur les coûts de production, un cahier des charges exigeant (alimentation sans OGM et sans soja, riche en fourrages de la ferme, Bleu-Blanc-Cœur et respect du bien-être animal).

5 200

génisses en 2020, pour 630 tonnes de viande commercialisées



À L'HYPER U MAYENNE de l'hyper local

L'Hyper U de Mayenne travaille en direct avec Yves Rublier, éleveur de viande bovine situé à 7 km du magasin.



Au cœur des territoires



AU SUPER U PRISSÉ un rayon boucherie primé

Un partenariat de long terme noué avec une dizaine d'éleveurs locaux et l'abattoir de Paray-le-Monial.

L'ensemble du rayon traditionnel en Label Rouge et une offre bœuf 100 % charolais Label Rouge.

L'achat régulier de bêtes de concours.
Un chef boucher régulièrement primé.

Tout le lait U est français

100 % du lait UHT en bouteille à la marque U est d'origine France et contractualisé en filières, soit 90 millions de litres de lait sous contrats tripartites.

Un contrat de filière sur le lait U bouteille Bleu-Blanc-Cœur, en partenariat avec LSDH et SODIAAL sur 100 % des volumes de lait en bouteille à la marque U, soit 65 millions de litres.

Un contrat de filière lait U Bio avec le groupement de producteurs Biolait depuis 2011 sur 100 % des volumes de lait bio à la marque U, soit 25 millions de litres.

Depuis la mise en œuvre de la loi EGalim, l'enseigne est pleinement inscrite dans une démarche d'accompagnement de revalorisation de la filière laitière. Pour y parvenir, U considère qu'il est nécessaire de fixer le prix de lait en amont de la filière. C'est dans ce sens que l'enseigne, pour la troisième année consécutive, à travers sa centrale Envergure, a signé des accords sur le prix du lait avec Sodiaal, Yoplait, Lactalis, Savencia et Eurial.

Avec Schreiber, un projet innovant au service de l'écosystème local

U a inauguré en 2019 l'usine de Cléry-le-Petit, dans la Meuse, aboutissement d'un partenariat exclusif avec Schreiber et 4 coopératives laitières, pour la fabrication de 75 Produits U ultra-frais. Il s'agit d'un vaste projet de réindustrialisation et de dynamisation du tissu économique et social local puisque plus de 800 emplois directs et indirects ont été créés dans un bassin d'emploi rural fragilisé. L'approvisionnement est assuré par 87 éleveurs regroupés dans un rayon d'environ 100 kilomètres. Estampillée Bleu-Blanc-Cœur, démarche nutritionnelle et environnementale, la production d'ultra-frais à la marque U répond par ailleurs à un cahier des charges exigeant puisque les vaches sont nourries sans OGM (< 0,9 %) et ont accès à des prairies 150 jours par an en moyenne.

Les engagements seront renforcés en 2021/2022 : obligation d'un abri sur le pâturage, naturel ou artificiel, interdiction de l'écornage, interdiction de l'attache, fourrages et céréales 100 % français.

La durée du contrat est de 5 ans pour permettre aux éleveurs de disposer d'une certaine visibilité autour de volumes annuels représentant 7 500 vaches laitières, 50 000 tonnes de produits finis, 62 millions de litres de lait et d'un tarif de 385 €/1 000 L en 2020.

50 000

tonnes de produits finis

Un partenariat vertueux avec Biolait

Depuis 2011, U est engagé avec le groupement de 1 300 producteurs Biolait autour d'un cahier des charges ambitieux : agriculture biologique, 100 % origine France, pâturage plus de 250 jours / an en moyenne, complété si besoin par une alimentation locale, fermes 100 % bio à taille humaine avec 54 vaches et 2,2 travailleurs en moyenne.

Prix payé aux éleveurs = 460 €/1 000 L en 2020.

25

millions de litres



"Juste & Vendéen", la marque qui prend en compte les coûts de production



Le projet, né début 2017, est le fruit d'une réflexion menée par la FDSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles) et les Jeunes Agriculteurs de Vendée pour proposer aux consommateurs des produits de qualité, tracés à des prix rémunérateurs. Les magasins U de Vendée se sont immédiatement engagés et sont aujourd'hui le premier distributeur de la bouteille de lait local "Juste et Vendéen".



AU SUPER U MÛRS-ÉRIGNÉ en Maine-et-Loire, 40 ans de collaboration

L'Hyper U de Mûrs-Erigné a noué il y a plus de 40 ans un partenariat avec Cabri d'Anjou, producteur local situé à 32 km du magasin qui le fournit en direct en fromage de chèvre.



AU SUPER U PONT-AUDEMER des yaourts d'à côté

L'U Express de Pont-Audemer favorise le local à travers un partenariat de longue date avec la Ferme des Peupliers qui produit des yaourts à proximité du magasin.



AU SUPER U BÉNÉJACQ que de l'ultra local

Le Super U de Bénéjacq a tissé des liens forts avec des fermes locales pour tout son approvisionnement en produits laitiers : la ferme le Béla, fournisseur de yaourts bio installé à seulement 11,5 km du magasin, la ferme Marty-Débat pour les yaourts ou encore la ferme des Trois Corneilles, fournisseur du rayon fromagerie installé à Viger.



AU SUPER U WITTENHEIM des brebis d'ici

Le Super U de Wittenheim collabore au quotidien avec l'exploitation de Benjamin Ludwig, située sur la commune de Goldbach-Altenbach à 695 m d'altitude et à 11 km de Thann. Le producteur y transforme son lait de brebis en fromages frais secs, affinés, tommes nature et yaourts nature mis en rayon dans le magasin local.





Un cahier des charges strict en constante progression

Origine France ;
Alimentation sans OGM (< 0,9 %) et Bleu-Blanc-Cœur ;
Réduction voire suppression de l'utilisation des traitements antibiotiques ;
Plan de progrès sur le bien-être animal (enrichissement du milieu permettant un comportement naturel des volailles lumière naturelle dans les bâtiments) ;
Prise en compte des coûts de production dans le prix payé aux éleveurs (les prix sont automatiquement revus selon l'évolution du prix de l'aliment (cotation de l'ITAVI).

La filière poulet

D'ici à 2026, 100 % des poulets à la marque U vendus entiers ou découpés, et des produits élaborés à la marque U contenant plus de 50 % de viande de poulet, satisferont les conditions établies par les critères du Better Chicken Commitment.

La filière U, issue du partenariat avec Terrena, répond à un cahier des charges ambitieux : origine France, nourriture sans OGM (< 0,9 %), Bleu-Blanc-Cœur, avec des céréales françaises, élevage sans traitement antibiotique.

Le prix payé à l'éleveur est entièrement indexé sur le coût de production, est revu automatiquement en fonction de l'évolution du prix de l'aliment.

La prime filière U quant à elle est revue en fonction de l'évolution des exigences du cahier des charges.

135

éleveurs

19 M

de poulets
par an soit
5 970 tonnes
par an

La filière dinde

Un cahier des charges strict : origine France, souche certifiée, nourriture sans OGM (< 0,9 %), Bleu-Blanc-Cœur, avec des céréales françaises, densité réduite à 40 kg/m², pas de débecage, pas de dégriffage.

Le prix payé à l'éleveur est entièrement indexé sur le coût de production, en plus d'une prime filière U revue automatiquement selon l'évolution du prix de l'aliment.

200 000

dindes par an

88

éleveurs

2

abattoirs

1 500

tonnes par an

24

éleveurs

750 000

lapins par an soit
460 tonnes par an

La filière lapin

Un cahier des charges spécifique : origine France, nourriture sans OGM (< 0,9 %), Bleu-Blanc-Cœur, avec des céréales françaises, élevage sans traitement antibiotique après sevrage.

Un changement du mode d'élevage est en cours avec un arrêt des cages d'ici 2026.

750 000 lapins en 2020, avec un objectif d'un million par an dès 2022.

460 tonnes en 2020, avec un objectif de 600 tonnes par an dès 2022.

Le coût de production est revu automatiquement suivant l'évolution du prix de l'aliment.

La prime filière U quant à elle est revue en fonction de l'évolution des exigences du cahier des charges.

Les œufs

Une prime de 1 ct pour 1 000 œufs à la marque U et U Bio est versée depuis février 2017, pour accompagner la mutation de la filière (de la cage vers le plein air et le bio) sur l'ensemble des volumes des Produits U, soit environ 300 000 000 œufs. Cette prime est intégrée dans les prix.

À la fin de l'année 2020, tous les œufs coquille à la marque U sont issus d'élevages intégrant un parcours extérieur (plein air, Label Rouge, Bio), sans poules élevées en bâtiment au sol. Pour la fin de l'année 2025, U travaille au passage hors cage pour toutes les poules donnant des œufs mis en œuvre dans les produits élaborés à marque U.

Au cœur des territoires



Des œufs bio à Châteauneuf-sur-Loire

Philippe Le Grelle, producteur d'œufs biologiques, possède 250 hectares d'exploitation. Le bien-être et le respect de l'animal sont au cœur de son activité : les poules sont gardées deux ans (au lieu de 10 mois), ne subissent aucun traitement chimique et sont revendues afin de repeupler les basses-cours des environs. Système U a été le premier client de l'éleveur, et ce sont aujourd'hui 10 000 œufs qui sont vendus par jour. Ce circuit court permet à Philippe Le Grelle de bénéficier d'un prix juste tout en s'engageant fortement pour le respect de la nature et des animaux.





Une production locale respectueuse de la biodiversité

Depuis 2012, U a lancé un grand chantier de diminution des résidus des pesticides sur sa gamme de fruits et légumes.

U a initié une démarche plus globale en 2021, à travers une approche agroécologique sur les productions françaises, co-construite avec les producteurs fournisseurs de la marque U : préservation de la biodiversité, traitements des cultures, fertilisation, gestion de l'eau, stockage de carbone et vie du sol.

La transition vers une agriculture plus vertueuse se fait en partenariat avec les fournisseurs de l'enseigne, dans la durée.

Le partenariat et l'accompagnement des producteurs sont plus que jamais des priorités, notamment grâce à l'aide de l'association "Pour une Agriculture du Vivant", dont U est adhérent depuis sa création en 2018. La rédaction d'un nouveau cahier des charges Fruits & Légumes U a constitué la toute première étape de la démarche.

52

producteurs et 6 groupements pour les condiments U

8

groupements et 215 producteurs pour les pommes de terre U

3

groupements et 51 producteurs pour les carottes U



AU SUPER U DE BEAULIEU-SUR-MER 10 ans de collaboration

Depuis plus de dix ans, Fabrice Leroy, producteur de fruits et légumes bio, travaille avec Pierre, le primeur du Super U Beaulieu-sur-Mer, pour lui livrer des produits frais, de saison, cultivés à 25 km du magasin.



AU SUPER U CARQUEFOU un partenariat de 30 ans

Le magasin collabore depuis maintenant 30 ans avec la famille de Corentin, producteur de légumes situé à 3 km du magasin. Une proximité qui assure saisonnalité et livraison en direct.



AU SUPER U CASTRES des noix locales

À Brassac, une propriété a été reprise depuis quinze ans par un couple de Suédois, Ulf et Marianne Karlberg, producteurs de noix. Ceux-ci produisent une noix supérieure en qualité, 100 % naturelle et ramassée à la main et approvisionnent depuis 2017 le Super U de Castres, situé à seulement 22 km du lieu de production. Cette proximité garantit un circuit court, avec un temps de transport minimal, pour une mise en rayon d'octobre à avril, respectant la saisonnalité.



AU SUPER U LAVAUUR le champ en face magasin

Les associés du Super U de Lavour, Yolanda et Xavier David, se sont lancés dans la production de légumes afin d'approvisionner leur magasin en circuit-court. Avec 35 hectares de maraîchage, la ferme "Le Potager du Pastel" est installée à moins de 10 kilomètres du point de vente et le fournit en produits de saison, au prix du marché, complétant ainsi la large offre des agriculteurs locaux. L'exploitation s'appuie sur la démarche "Pour une Agriculture du Vivant", mouvement en faveur de la fertilité naturelle des sols et la transition alimentaire et agricole vers l'agroécologie, et sera labellisée bio en mai 2021, au bout des trois années nécessaires à sa conversion.



AU SUPER U SOUAL la proximité à l'honneur

Le magasin se fournit localement depuis 3 ans auprès de Kevin, qui cultive son miel à 15 km, Frédéric Razous, producteur d'ail violet à 3 km et Benoit Carivenc, producteur d'ail à 10 km.





Des accords tripartites pour une juste rémunération

Système U déploie l'exigence "blé CRC®" dans son cahier des charges de farine de blé, tant pour les gammes U en sachet que pour les farines de boulangerie. Un engagement pluriannuel a par ailleurs été noué avec un moulin et des producteurs pour alimenter la boulangerie U Bio afin d'ancrer la conversion en agriculture biologique (AB), avec un prix rémunérateur.

Les magasins U créent la filière U Blé de Bretagne pour valoriser les acteurs locaux

Les agriculteurs coopérateurs Eureden cultivent le blé meunier qui est ensuite acheminé chez Paulic Meunerie à Saint-Gérand où il est transformé en farine. Celle-ci est ensuite livrée à la fois aux magasins U disposant d'un atelier boulangerie qui fabriquent directement le pain mis en rayon et à la boulangerie Leroux située à Concarneau, qui prépare et distribue les baguettes cuites en magasin. En plus de valoriser les expertises et savoir-faire de chacun des partenaires, le circuit court est optimisé pour garantir la plus faible empreinte carbone.

La baguette répond ainsi aux attentes des consommateurs autour d'une alimentation plus durable, qui garantit une juste rémunération aux producteurs.

Des initiatives similaires à venir en Vendée, Normandie, Occitanie, Alsace, Île-de-France, Var, Alpes, Pays de Loire.



10

agriculteurs

700

tonnes de blé par an soit 2,5 millions de baguettes par an



AU SUPER U FONTENAY-LE-COMTE de la farine à moins de 15 km

Le Super U de Fontenay-le-Comte s'approvisionne auprès du meunier Thierry Limoges, un fournisseur ultra local qui propose au magasin ses farines bio, au blé complet, au seigle et au blé noir.



Dans la Vienne, 280 agriculteurs réunis

La coopérative La Tricherie réunit 280 agriculteurs qui produisent près de 5 200 tonnes de blé CRC® pour 4 millions de sachets de farine U, 3 500 tonnes de blé CRC® Label Rouge, 13 millions de baguettes et pains.



Au cœur des territoires



AU SUPER U POUZAUGES un partenariat avec le patrimoine local

Le Super U de Pouzauges propose un pain bio "fait maison" dans son rayon boulangerie, fabriqué à partir de la farine Bio des Moulins du terrier Marteau. Les moulins ont été remis en état par une association de bénévoles.





Une filière viticole à haute valeur environnementale

Engagé depuis plusieurs années dans la mise en place de pratiques viticoles permettant de réduire l'impact environnemental et de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires, l'enseigne a pris en 2019 le virage de la certification "Haute Valeur Environnementale" (HVE). Ce label porté par le ministère de l'Agriculture répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement et s'articule autour de 4 thématiques : préservation de la biodiversité ; stratégie phytosanitaire ; gestion des engrais ; gestion des ressources en eau.

Il s'agit d'une démarche progressive, en trois étapes, dont seule l'atteinte du 3^e niveau permet de délivrer la certification très exigeante pour une durée de 3 ans.

L'ensemble des exploitations produisant les vins à la marque U ont atteint en 2020 le niveau 2. Des plans d'actions ont été mis en place avec l'ensemble des partenaires pour que tous les produits arborent le logo HVE en 2023.



AU SUPER U L'ÎLE-BOUCHARD des crus locaux

Au Super U de L'Île-Bouchard, l'approvisionnement en vin est assuré par Denise et Michel, dont la production est située à moins de 2 km du magasin.



AU SUPER U DOUÉ-LA-FONTAINE une histoire de famille

La famille Roulleau travaille depuis plusieurs années avec le magasin : des vins de qualité achetés directement à quelques kilomètres du magasin !



AU SUPER U PONT AUDEMER un brassage traditionnel

Le magasin U Express de Pont Audemer s'est associé depuis plusieurs années à la brasserie La Chapelle qui respecte toutes les étapes traditionnelles du brassage de la bière, de la récolte à la mise en bouteille.



AU SUPER U SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE une cuvée locale

Au Super U de Saint-Georges-de-Didonne, le partenariat avec le domaine Gardrat repose sur des bases solides, autour de l'approvisionnement de pinots de qualité, à proximité du magasin.



AU SUPER U PORT-LA-NOUVELLE des fournisseurs de génération en génération

Le Super U de Port-la-Nouvelle collabore au quotidien avec la famille Sallan du domaine Louis, vigneron indépendants de génération en génération et fournisseur privilégié du rayon vins, installés à seulement 6 km du magasin.

Au
cœur des
territoires





Pour une exploitation durable des ressources

Depuis 2012, l'enseigne a pris le parti de :

ne plus commercialiser certaines espèces considérées comme en raréfaction ;
s'interdire de promouvoir des espèces dont les ressources s'affaiblissent afin de ne pas encourager les achats, dans le cadre de la démarche Engagement Ressources.

Les listes de référence sont régulièrement mises à jour sur la base des dernières évaluations et avis d'experts. Elles prennent notamment en compte la période de reproduction, pendant laquelle la commercialisation et/ou la promotion sont suspendues afin de contribuer à la préservation de certaines espèces.

Les achats sont orientés au quotidien, quand cela est possible, vers des intervenants nationaux. Les magasins mettent en avant les produits issus de la filière française avec un affichage spécifique.

Une classification rigoureuse

La catégorisation établie par Système U est réalisée par espèce et par zone de pêche. Elle prend en compte de nombreux critères :

- interdiction de commercialisation d'espèces profondes ;
- présence de l'espèce sur des listes UICN et/ou CITES identifiant l'état de conservation des espèces et la surexploitation ;
- évolution des quotas annuels de pêche ;
- état du stock et pression de la pêche par rapport au MSY (Maximum Sustainable Yield, rendement maximal durable) ;
- méthodes de pêche ;
- critères sociaux.

Des convictions fortes autour de l'aquaculture

Afin de garantir les bonnes pratiques aquacoles sur toute la chaîne de valeur – sans pour autant se substituer aux professionnels de la production – l'enseigne privilégie les chaînes de fournisseurs certifiés pour leurs bonnes pratiques aquacoles et impose des objectifs relatifs à la qualité de l'alimentation animale (sans OGM (< 0,9 %), sans protéines animales transformées issues d'animaux terrestres) ainsi qu'à la maîtrise des antibiotiques en élevage.

69 %

des Produits U issus d'aquaculture sont certifiés ASC/CIPA/GLOBALGAP (chiffre 2019)



AU SUPER U SAINTE-MÈRE-ÉGLISE une décennie de confiance

Le Super U de Sainte-Mère-Eglise travaille en toute confiance avec Jean Paul Bluzat depuis plus de 12 ans, qui lui livre des produits locaux de qualité achetés directement à 18 km du magasin.



AU SUPER U CARQUEFOU une juste rémunération

Depuis trois ans, le magasin collabore avec Alain Gendron, ostréiculteur, qu'il paye en toute transparence au prix demandé. À Carquefou, U mesure sa chance d'avoir accès à des produits de qualité qui se trouvent à moins de deux heures du magasin.

Au cœur des territoires



AU SUPER U BEAULIEU-SUR-MER la pleine nature s'installe en magasin

Rémi Callonico, producteur de truites de Cian, vient deux fois par semaine livrer ses truites et fait ainsi profiter la clientèle du Super U de Beaulieu-sur-Mer des bienfaits de sa ferme en pleine nature à moins de 100 km.



AU SUPER U ORGELET des fournisseurs toujours plus proches

Le Super U de Orgelet peut compter sur Pascal Beuque, fournisseur du rayon marée, installé à seulement 13 km du magasin.



AU SUPER U PLEURTUIT une proximité de confiance et de long terme

Au Super U de Pleurtuit, les ostréiculteurs de Cancale, Fabien et Gildas Barbé, ont instauré une relation de confiance avec la poissonnière du magasin qui met en rayon leurs produits livrés en circuit court et en direct, jusqu'à 4 fois par semaine.

Commerçants
autrement





Commerçants
autrement