

EUROPÉENNE DES DESSERTS



\_\_\_\_\_ RAPPORT \_\_\_\_\_  
DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2011 / 2012

# LE MOT DU PRÉSIDENT

Comme promis, notre 3<sup>e</sup> rapport de Développement Durable intègre maintenant les sociétés Delmotte et Trois Abers qui avaient rejoint Européenne des Desserts fin 2010.

Depuis février 2012, notre groupe a accueilli une nouvelle société mais cette fois-ci de l'autre côté de la Manche, en Angleterre : Speciality Desserts. Ces fous d'innovation, avec 25% du chiffre d'affaires réalisé avec des produits de moins d'un an, créent les desserts des plus grandes aux plus petites chaînes de pubs et de restaurants au Royaume-Uni.

Notre groupe s'internationalise un peu mais les maîtres-mots de notre passion demeurent : qualité, plaisir et innovation.

Complémentaires dans leur métier, nos sociétés unissent leurs savoir-faire pour proposer un vaste éventail de pâtisseries surgelées de qualité et innovantes.

Avec une ambition affichée pour le développement de l'export, le culte du service client et la prospérité des femmes et des hommes au sein de l'organisation comme exigences principales, nos sociétés partagent de vraies valeurs communes.

Ce rapport a pour vocation de vous présenter en toute transparence nos réalisations, nos progrès et les perspectives de l'année à venir pour tout ce qui touche à notre responsabilité sociétale. Ceci, conformément à notre stratégie et à notre engagement pour un développement durable de nos activités et de nos salariés.

*Didier Boudy*

*"Les maîtres-mots de notre passion demeurent :  
qualité, plaisir et innovation"*



# SOMMAIRE

• PRÉSENTATION DU GROUPE, SON SAVOIR-FAIRE	03
• NOS VALEURS	04
• LE PÉRIMÈTRE DU RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE	04
• NOS PARTIES PRENANTES	05
• LA DÉMARCHE 3D "DESTINATION DÉVELOPPEMENT DURABLE®"	05
• NOS AXES DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUES :	
<b>1 CROISSANCE</b>	<b>06</b>
• <b>Les hommes et les femmes</b>	07
-- La formation // Les définitions d'emplois // La santé et la sécurité	
• <b>L'export</b>	10
-- Notre implantation outre-Manche // Des exigences qualité reconnues // Notre marque "Oh Oui !"	
• <b>La communication</b>	12
-- La licence Lenôtre // Les salons // "Goûts et Tendances"	
<b>2 INNOVATION</b>	<b>13</b>
• <b>Les produits</b>	14
-- Des produits "éclatants" // À l'écoute de nos clients et consommateurs	
• <b>Les équipements</b>	15
-- La palettisation automatique pour la prise en compte de la pénibilité // L'optimisation du conditionnement et de la palettisation à S' Renan// La construction d'une nouvelle chambre froide // L'augmentation de capacité de production	
• <b>Les services</b>	16
-- Du transport durable // Des processus "agiles" // Un outil moderne pour les commerciaux : l'IPAD	
<b>3 RENTABILITÉ ET PÉRENNITÉ</b>	<b>18</b>
• <b>Les achats</b>	19
-- Notre politique d'achats responsables // La transformation de pommes fraîches locales // Des achats d'énergie maîtrisés // La réduction des emballages plastiques	
• <b>L'excellence industrielle</b>	20
-- Les méthodes et la productivité // Notre démarche QSP // Le plan industriel et commercial (PIC)	
• <b>Notre empreinte territoriale</b>	22
-- Le soutien aux associations locales // Martine Spécialités est solidaire // L'employabilité sur son territoire // La prise en compte des nuisances sonores // Traitement des eaux usées	
• TABLEAU DE BORD	24

## EUROPÉENNE DES DESSERTS



### *Delmotte Pâtisserie*

- ♦ CA 2011 : 28 M €.
- ♦ 202 employés.
- ♦ 2 lignes de fabrication : une pour les entremets et une pour les tartes cuites.
- ♦ Plus de 3 000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ♦ 500 références.
- ♦ 12% de la production commercialisée à l'export.



### *Martine Spécialités*

- ♦ CA 2011 : 80 M €.
- ♦ 425 employés.
- ♦ 13 lignes de fabrication.
- ♦ Plus de 28 000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ♦ 500 références.
- ♦ 100 nouveaux produits créés tous les ans.
- ♦ 7% de la production commercialisée à l'export.



### *Trois Abers*

- ♦ CA 2011 : 8 M €.
- ♦ 53 employés.
- ♦ 5 lignes de fabrication.
- ♦ Plus de 2 000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ♦ 300 références.
- ♦ 3% de la production commercialisée à l'export.



## NOS VALEURS

Les hommes et les femmes sont au cœur de l'organisation et de la performance industrielle et commerciale du groupe Européenne des Desserts (EdD). L'envie de faire progresser et pérenniser le groupe autour de ses valeurs fondamentales de partage et de créativité est le reflet de notre passion d'entreprendre qui favorise les initiatives et encourage l'innovation, dans le respect et la confiance. Réactives et innovantes, nos usines disposent de moyens humains et techniques pour répondre aux besoins des clients France et export, dans le respect de l'environnement.

De l'opérateur au responsable de production, du technicien de maintenance au responsable qualité et R&D, en passant par les fonctions commerciales, achats ou marketing, la diversité des métiers constitue la richesse de notre groupe, autour de compétences qui allient technicité, savoir-faire et professionnalisme.

Toutes ces sociétés sont réunies par une gouvernance commune et autour de valeurs fortes, formalisées de façon collaborative, lors d'une journée réunissant les 60 managers des 4 sociétés.

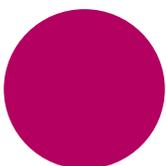


## LE PÉRIMÈTRE DU RAPPORT

Ce rapport de Développement Durable couvre les 4 sociétés : Européenne des Desserts, Delmotte Pâtisserie, Martine Spécialités et Trois Abers. Le prochain rapport 2012/2013 intégrera également Speciality Desserts, société anglaise récemment associée au groupe.

Les indicateurs, les bonnes pratiques, les perspectives ou les témoignages sont soit spécifiques, soit communs aux sociétés. Un code couleur est associé à chaque site dans ce rapport.

EUROPÉENNE DES DESSERTS



Christophe  
Delmotte  
PÂTISSERIE



martine  
SPECIALITÉS



3 Abers

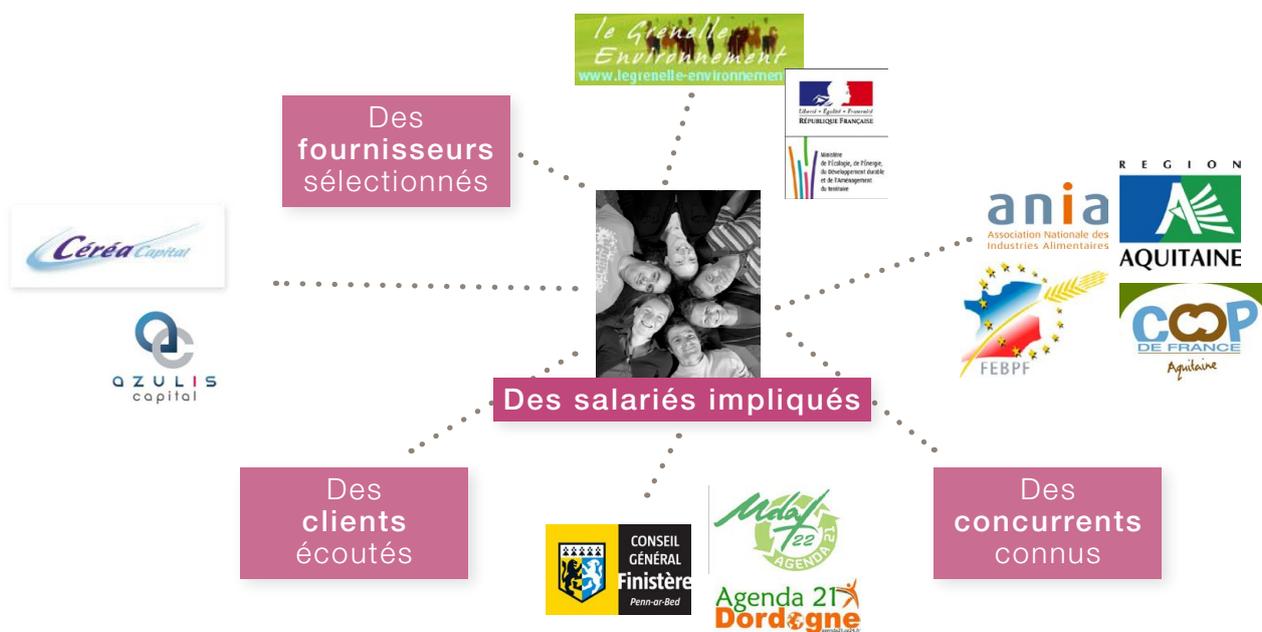


## NOS PARTIES PRENANTES

Consciente de l'enjeu que représentent ses parties prenantes, Européenne des Desserts est soucieuse de les intégrer au quotidien dans son développement et sa communication.

Martine Spécialités les a toutes identifiées, et les sociétés Delmotte Pâtisserie et Trois Abers qui rejoignent cette dynamique, sont en train de les recenser. Européenne des Desserts dialogue avec l'ensemble de ses parties prenantes de façon adaptée à chacune d'entre elles.

*Quelques-unes de nos parties prenantes :*



*Un exemple de reconnaissance :*

En novembre 2011, Martine Spécialités a reçu le prix des Aquitains de l'année 2011 sur le département de la Dordogne.

Ce prix récompense notre engagement et notre excellence dans le domaine de la Responsabilité sociale (notre contribution aux enjeux du Développement Durable) ; la remise du trophée nous a également permis de nous réunir autour d'autres chefs d'entreprises ainsi que des élus locaux.



## LA DÉMARCHE 3D "DESTINATION DÉVELOPPEMENT DURABLE®"

Martine Spécialités est engagée dans la démarche 3D depuis son lancement en 2008. Cette collaboration dans le cadre d'un collectif d'entreprises permet de progresser sur la voie de la responsabilité sociale en suivant les lignes directrices fournies par la norme internationale ISO 26000, celle-ci venant tout récemment d'être déclinée dans un guide dédié à l'agro-alimentaire.

Fidèle à cette démarche, Européenne des Desserts a souhaité engager l'ensemble de ses sociétés vers la responsabilité sociale, le point de départ étant la réalisation d'un diagnostic des pratiques Développement Durable pour chacun des sites au cours de l'année.

Pour plus d'information sur "La démarche 3D-Destination Développement Durable®", consultez le site internet du collectif : [www.generations3d.com](http://www.generations3d.com)

# CROISSANCE

## -- LES HOMMES ET LES FEMMES

07

- La formation
- Les définitions d'emplois
- La santé et la sécurité

## -- L'EXPORT

10

- Notre implantation outre-Manche
- Des exigences qualité reconnues
- Notre marque "Oh Oui !"

## -- LA COMMUNICATION

12

- La licence Lenôtre
- Les salons
- "Goûts et Tendances"





1

## LES HOMMES ET LES FEMMES

Le groupe Européenne des Desserts représente près de 800 personnes, dont 76 embauches en 2011/2012 réparties sur les 4 sociétés. Cette progression n'a pu se faire que par une réorganisation des équipes menée par l'équipe dirigeante et le service des Ressources Humaines, lui-même renforcé dans sa structure.

### ◆ La formation

*La formation professionnelle accompagne la politique du groupe pour en favoriser sa réussite.*

En 2012, les principales orientations du plan de formation portent sur :

- le renforcement et le développement des compétences ; en particulier, dans les domaines techniques métier et managérial,
- l'amélioration continue Qualité/Sécurité/Productivité,
- la transmission des savoir-faire professionnels avec un projet de tutorat,
- la mise en place d'une démarche de prévention de la sécurité et de la santé au travail,
- le maintien et le renforcement de notre place de leader sur le marché de la pâtisserie industrielle, avec une formation commerciale groupe.

*Perspective 2012/2013 :*

*Accompagner les parcours professionnels à travers des certificats de qualification et à travers la validation des acquis et de l'expérience.*

### ◆ Les définitions d'emplois

*... un an de lourd mais efficace labeur !*

Dans le cadre de la démarche GPEC, le service Ressources Humaines a réalisé une évaluation de tous les emplois de l'entreprise en fonction de divers critères, chaque critère se déclinant en 9 degrés, notés de 2 à 15 points.

Cette classification constitue un outil permettant de mieux appréhender les parcours professionnels et les perspectives des salariés, pour davantage anticiper et gérer les évolutions de carrière.

Les définitions d'emplois élaborées permettent de décrire la finalité, les activités principales et les pré-requis nécessaires à chaque emploi. Toutes ces définitions ont été rédigées avec des collaborateurs et validées pour l'ensemble des métiers de Martine Spécialités ainsi que pour les services transverses du groupe (achats, commerce etc...). La démarche GPEC se poursuit au sein des services opérationnels de Delmotte Pâtisserie et Trois Abers.

*Témoignage...*



#### Le DIF

Européenne des Desserts favorise l'utilisation du DIF, à l'initiative des salariés pour les accompagner dans leur évolution de carrière.

"J'ai souhaité bénéficier du DIF afin de suivre une formation en anglais, témoigne Florence du service R&D. Cette formation me permet d'être plus à l'aise dans mon travail au quotidien puisqu'en effet je suis en charge de la rédaction des cahiers des charges pour nos clients à l'export. Je me suis également déplacée à Londres chez un de nos clients et grâce à mes cours d'anglais les échanges n'ont pas posé de problème et je n'ai eu que peu d'appréhension".



*Perspective 2012/2013 : Construction d'un référentiel de compétences groupe.*

## ♦ La santé et la sécurité

*Européenne des Desserts positionne les hommes et les femmes du groupe au centre de ses préoccupations.*

Au même titre que la satisfaction client, que la qualité ou les résultats économiques, la Santé et la Sécurité sont des indicateurs clés de la performance de l'entreprise. Européenne des Desserts implique chacune de ses filiales dans cette démarche et rend chacun responsable de sa santé, acteur de sa sécurité et de celles de ses collègues.

En 2011, Européenne des Desserts a créé un groupe de travail Sécurité commun à Trois Abers et Delmotte Pâtisserie pour élaborer un plan d'actions Santé et Sécurité et à terme créer un système de management de la prévention. Il est composé des directeurs d'usine, du responsable sécurité, des opérationnels, ainsi que d'un consultant en démarches d'animation et de management de la sécurité, Vincent Fleury.

En 2012, l'équipe s'est renforcée avec la création du poste de responsable Sécurité et environnement pour les sites de Delmotte Pâtisserie et Trois Abers.



*Témoignage...*

### Christophe Chere

*Responsable process et placement et secrétaire du CHSCT de l'usine Delmotte Pâtisserie*

“Le diagnostic Sécurité a eu lieu en avril 2011, témoigne Christophe Chere. Il s'agissait de réaliser un état des lieux pour identifier les problématiques. C'est une nouvelle approche, il n'est pas évident d'entrer dans la démarche, il faut peu à peu apprivoiser le fonctionnement. Mais on est bien d'accord, c'est surtout un fil conducteur pour avancer, le but étant de diminuer le nombre d'accidents du travail. Des outils ont été créés et sont maintenant utilisés, comme l'arbre des causes, la communication visuelle avec des photos affichées, ou encore des réunions quotidiennes de quelques minutes pour commenter éventuellement l'accident de la veille. Des formations ont été dispensées et l'ensemble du personnel est satisfait des moyens alloués”.

*Témoignage...*

### Vincent Fleury

*Consultant en démarches d'animation et de management de la sécurité*

“Force est de constater que l'une des caractéristiques des équipes de Delmotte Pâtisserie et Trois Abers est l'enthousiasme qu'elles mettent dans la démarche et leur envie de progresser sur le thème de la prévention des risques. Ce qui occasionne beaucoup d'initiatives dans beaucoup de directions ! Avec le groupe de travail pluridisciplinaire, nous nous appliquons donc à rationaliser les actions, à les organiser dans un programme d'actions cohérent qui va permettre aux sites de progresser sur le long terme. Outre l'utilisation des premiers outils d'analyse corrective et préventive, le groupe a déjà renforcé la communication vers le personnel afin de donner de la visibilité au projet et de provoquer les premiers changements sur le terrain. De même, l'ensemble des managers a été formé sur les enjeux, l'intégration et le management de la santé et sécurité au travail dans le quotidien et les projets.

Je suis aujourd'hui extrêmement confiant dans la capacité des sites à faire évoluer les comportements et les façons de faire pour réussir ce challenge”.

→ [www.adcumpanis.fr](http://www.adcumpanis.fr)





### Témoignage...

**Brigitte Moisan et Laurence Marchix**  
opératrices de production et membres du CHSCT

Dans le cadre des 30 ans des CHSCT, deux personnes membres du CHSCT ont participé à une table ronde organisée par la PSA (Protection sociale agricole) concernant leur rôle en entreprise, ainsi qu'à des ateliers sur les Troubles Musculo Squelettiques et l'analyse des situations de travail.

“Les travaux présentés portaient sur l'analyse et les actions menées après un accident de travail dans une entreprise. La réalisation des actions ne se fait pas en un claquement de doigts et il faut du temps, c'est ainsi dans toutes les entreprises, les résultats peuvent sembler longs à venir parfois. Ces ateliers d'échanges nous ont permis de mieux appréhender notre rôle et notre contribution en tant que membre du CHSCT ; malheureusement ce rôle est parfois dénigré par nos collègues qui ne le comprennent pas. D'autre part, l'atelier sur la reconnaissance au travail était très intéressant ; il ne suffit pas de vérifier la conformité des machines, il faut aussi être à l'écoute des salariés et ne pas les juger de façon trop hâtive. Certains peuvent être en souffrance ; nous devons rester attentifs aux autres”.

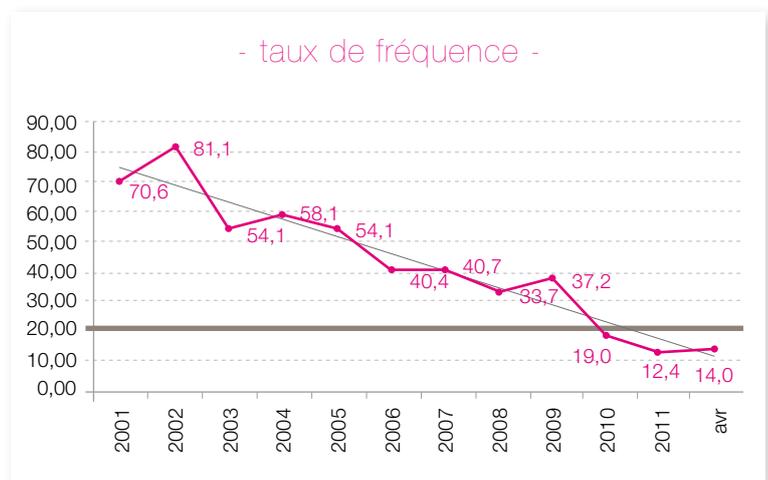


## Certification OHSAS

**Récompensée pour tous ses efforts menés depuis 2008, Martine Spécialités a été certifiée OHSAS 18001 en janvier 2012.**

C'est un engagement communiqué et partagé par tous les acteurs de l'entreprise qui a permis d'atteindre cet objectif. Notre démarche au quotidien repose sur 4 points essentiels :

- Une démarche d'amélioration continue.
- Le respect de la réglementation et des recommandations.
- La prévention des accidents en visant un taux de fréquence <20.
- La prévention des maladies professionnelles qui intègre "l'ergonomie".



Afin d'éclairer ses choix d'action et d'en mesurer les effets, l'entreprise dispose d'un outil de suivi des évolutions du risque de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) sur ses lignes de production.

La gestion et l'utilisation des données de ce tableau de bord se font dans le cadre d'une veille santé, intégrée au service de Santé/Sécurité de l'entreprise.

### Perspectives 2012/2013 :

- Pérenniser la certification OHSAS 18001.
- Entamer la transformation de la zone d'emballages M2 dans un objectif de santé et de productivité.
- Atteindre un taux de fréquence <12 et un taux de gravité <0.75.

# 2 / L'EXPORT

La part du Chiffre d'Affaires Export du groupe se monte à presque 10%, les opportunités de croissance sur les marchés internationaux sont clairement identifiées.

Ces nouveaux marchés sont essentiels pour notre développement. Le groupe Européenne des Desserts désormais présent en Angleterre via la société Speciality Desserts, agrandit son service Export, avec pour ambition de doubler la part de son Chiffre d'Affaires à l'international d'ici 5 ans.

Nombre de personnes au service export : 5 en 2011/2012 et 7 en 2012/2013.

### Perspectives 2012/2013 :

-- Déployer nos projets sur l'Europe continentale et l'Angleterre.

-- Installer une représentation commerciale Européenne des Desserts sur le continent Nord-Américain.

### ◆ Notre implantation outre-Manche... *Une implication durable !*

S'il est une chose que les anglais apprécient tout particulièrement chez les "Frenchies", c'est leur cuisine.

Mais nous aussi nous avons de très belles spécialités à aller y découvrir. Qui n'a pas craqué un jour pour une pâtisserie à l'anglo-saxonne ? Un cheesecake bien crémeux, un cookie croustifondant ou un apple crumble avec sa custard ? Nous souvent ! Alors voilà, nous sommes tombés amoureux des desserts de Speciality Desserts.

C'est une petite entreprise industrielle installée à Wellingborough entre Londres et Birmingham. Spécialisée dans les desserts surgelés anglais haut de gamme et sur-mesure. Juste ce qui nous fait nous lever tous les matins !

Doug Chapman et son équipe nous ont conquis avec leur savoir-faire et leur sens du service client incomparables.

Speciality Desserts a ainsi rejoint le groupe Européenne des Desserts début février, aux côtés de Delmotte Pâtisserie, Martine Spécialités et Trois Abers.

La famille s'agrandit mais l'esprit reste le même : *"creative dessert solutions"*.

C'est le slogan de Speciality Desserts mais ce pourrait être celui de tout le groupe !





## ◆ Des exigences qualité reconnues

*Européenne des Desserts est depuis plusieurs mois fournisseur de WAITROSE, une enseigne positionnée haut de gamme, et fournisseur attitré de la Reine (!)*

L'enseigne WAITROSE est très appréciée outre-Manche pour son modèle de redistribution des bénéfices et son discours axé sur la qualité.

Waitrose a choisi de travailler avec Delmotte Pâtisserie car l'entreprise est en mesure de lui fournir des produits de qualité, une innovation percutante et un site certifié qui peut lui garantir la sécurité des denrées alimentaires.

Delmotte Pâtisserie confectionne des produits pour l'enseigne, en étroite relation avec leurs chefs pâtisiers.



Témoignage...

**Vanessa Lebranchu**

*Responsable qualité Delmotte Pâtisserie*

“Waitrose nous a permis d'anticiper la version 6 du BRC, reconnaît Vanessa Lebranchu, Responsable qualité de Delmotte Pâtisserie. L'évolution des exigences porte essentiellement sur le classement des ateliers en différentes zones et la révision de certains flux. Il nous a fallu trouver rapidement des solutions... Des réunions avec les équipes de production nous ont d'abord permis de lister les flux, puis de définir les règles à appliquer. Enfin nous avons réalisé le plan des zones et des flux et mis en place, grâce à ces groupes de réflexion et à l'implication des équipes, des solutions qui ont complètement satisfait les exigences de notre client”.



## ◆ Notre marque "Oh Oui !"

*Expression du plaisir et de la gourmandise...*

... c'est avec cette exclamation positive et un peu coquine que nous avons choisi de baptiser notre toute nouvelle gamme de pâtisseries typiques "made in France" destinée à satisfaire une clientèle internationale. Marque destinée tout d'abord à notre clientèle à l'export, c'est au Mexique que les premiers produits "Oh Oui !" seront commercialisés... avant la conquête de nouvelles destinations.

*Perspective 2012/2013 :*

*Présenter notre marque "Oh Oui !" aux enseignes de la grande distribution hors de nos frontières.*



## 3

## LA COMMUNICATION

## ♦ La licence Lenôtre

La licence Lenôtre déjà présente pour certains produits fabriqués par Delmotte Pâtisserie a été renouvelée en mars 2012 sur le marché de la RHF. Européenne des Desserts travaille avec les pâtisseries Lenôtre afin d'étendre cette licence aux tartes et fonds de tartes.

Les produits développés associent les compétences d'industriels à la recherche d'optimisation gustative et le savoir-faire de chefs pâtisseries désireux d'avoir des produits beaux et bons. Les développements en cours portent sur différentes gammes : les fonds, les tartes, les entremets et les bûches. La gamme sera prête pour la commercialisation avant la fin de l'année 2012 et sera présente lors du salon SIRHA à Lyon du 22 au 26 janvier 2013.

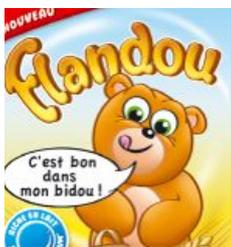
*Perspective 2012/2013 :*

*Développer 30 produits ayant la licence Lenôtre pour répondre à une demande de nos clients de la RHF et de l'Export.*

## ♦ Les salons

Européenne des Desserts participe de façon enthousiaste aux salons professionnels tels que le SIRHA, EUROPAIN, mais également à l'export l'ANUGA, le FANCY FOOD SHOW de Washington ou le FROZEN FOOD ASIA de Hong Kong. Ces salons nous permettent de présenter notre savoir-faire pâtisseries et de communiquer autour de nos collections. C'est à chaque fois un rendez-vous privilégié entre nos équipes commerciales, marketing, R&D et nos clients ou prospects.

Un clin d'œil particulier cette année aux enfants, avec la présentation de "Flandou", notre petit flan en forme d'oursin destiné spécialement aux jeunes gourmands ! Flandou contient des ingrédients bons et sains. Il répond aux besoins nutritionnels de l'enfant en lui apportant le calcium indispensable à la croissance et le plein d'énergie ! La recette de Flandou permet de mettre en avant les allégations "riche en lait" et "source de calcium".



## ♦ "Goûts &amp; Tendances"

Notre magazine "Goûts & Tendances" en est à son 5<sup>e</sup> numéro, un an et demi après sa première parution.

Ce magazine est adressé à nos clients, à d'autres parties prenantes et à la presse. Il nous permet de diffuser une communication globale regroupant les projets, les événements majeurs de nos entreprises, mais aussi de traiter différents sujets comme les tendances culinaires, la gastronomie, ou encore d'interviewer certaines personnalités en vue.



*" C'est un laboratoire d'idées  
et de sensations gourmandes  
qui véhicule une image d'entreprise  
innovante "*

# INNOVATION

## -- LES PRODUITS

14

- Des produits “éclatants”
- À l’écoute de nos clients et consommateurs

## -- LES ÉQUIPEMENTS

15

- La palettisation automatique pour la prise en compte de la pénibilité
- L’optimisation du conditionnement et de la palettisation à S’ Renan
- La construction d’une nouvelle chambre froide
- L’augmentation de capacité de production

## -- LES SERVICES

16

- Du transport durable
- Des processus “agiles”
- Un outil moderne pour les commerciaux : l’IPAD





# 1

## LES PRODUITS



- ◆ Des produits "éclatants"

### *Un projet nommé "éclat"...*

... permettant de conserver une pâte croustillante plus longtemps, a démarré au service R&D en 2009 pour se concrétiser début juin 2011. Ce résultat s'obtient grâce, d'une part, à la superposition d'une double pâte, et d'autre part, à l'utilisation d'un procédé breveté qui la "stabilise" à la cuisson. L'utilisation d'un concept de machine prototype avec un seul robot a permis d'optimiser le principe de fonctionnement pour aboutir à la machine définitive "l'hippopic" qui utilise 4 robots. La mise en service et l'optimisation de cette machine ont duré 3 mois et nous avons finalement atteint nos exigences sécurité, qualité et productivité. La nouvelle ligne, qui dispose désormais de cet outil, peut produire jusqu'à 6000 tartelettes à l'heure. Aujourd'hui le nombre de référencements de produits avec la pâte "éclat" est significatif : les tartelettes citron et chocolat, pommes, mousseline...



- ◆ À l'écoute de nos clients et consommateurs

### *À l'écoute des préoccupations de ses clients et des consommateurs, Européenne des Desserts continue ses travaux de recherche et développement pour favoriser le "clean label" sur l'ensemble de ses produits.*

Conscients des enjeux à la fois nutritionnels et environnementaux, tout en garantissant le bon goût de ses produits, le groupe s'attache à utiliser la meilleure matière grasse adaptée à chaque produit dans sa formulation. Si les matières grasses d'origine laitière sont préférentiellement utilisées dans le respect des traditions pâtisseries, la margarine ou certaines matières grasses végétales entrent également dans la fabrication de nombreux produits. Nous nous attachons néanmoins à réduire voire à supprimer l'utilisation d'huile de palme. Quand cela est possible, nous orientons nos achats vers de l'huile de palme issue de cultures durables. La RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), une association à but non lucratif qui rassemble des acteurs de toute la filière a permis la création d'un système de certification de la chaîne d'approvisionnement en faveur d'une huile de palme cultivée de façon responsable, afin de stopper la déforestation tout en maintenant le développement économique local.

### *Perspective 2012/2013 :*

*Substituer 50% des matières premières utilisant de l'huile de palme (10 sur 20).*



# 2

## LES ÉQUIPEMENTS



- ♦ La palettisation automatique pour la prise en compte de la pénibilité

*Envisager la pénibilité dans une perspective de prévention, c'est relever l'enjeu des conditions de travail pour les salariés et le groupe.*

En 2012, dans le cadre de l'amélioration des conditions de travail, Martine Spécialités a investi plus de 600 000 € dans des machines de palettisation automatique. Trois lignes de production étaient concernées par ce projet. Auparavant, l'ensemble des cartons de produits fabriqués était ramassé manuellement à des cadences intenses avoisinant les 250 cartons par personne et par heure, ajoutant à ceci un étiquetage manuel.

L'analyse des risques avait mis en évidence ces postes, en raison des tonnages associés aux cadences de ligne.

Pour certaines références, le poids moyen manipulé par un opérateur pour monter sa palette de flans était de 9 tonnes par jour, avec des cartons de près de 17kg parfois.

Nous avons donc opté pour un étiquetage automatique des cartons. Après reconnaissance du code barre, les robots orientent le carton vers le bon îlot. Ensuite le robot monte la palette conformément au plan de palettisation pré-défini.

Chaque robot gère près de 20 plans de palettisation différents, 25 formats différents à des cadences allant jusqu'à 5 rotations minute. Lorsque la palette est complète, le système l'évacue automatiquement.

Ce projet a permis d'éliminer des risques de maladies professionnelles identifiées de façon prioritaire.



- ♦ L'optimisation du conditionnement et de la palettisation à S<sup>t</sup> Renan

*Un travail a été réalisé pour optimiser le conditionnement, réduire le nombre de références de cartons achetés, optimiser le nombre de pièces par carton et enfin réduire le nombre de palettes en stockage et en distribution.*

Le groupe de travail a émis des recommandations, par client livré, afin de supprimer 10 références de cartons, réduire la consommation de papier de 5%, réduire de 2% le nombre de palettes transportées, soit 200 palettes par an.

*Perspective 2012/2013 :*

*Optimiser les épaisseurs des cartons, revoir leurs tailles puis mécaniser le formage.*





- ◆ La construction d'une nouvelle chambre froide

*Martine Spécialités stocke les trois quarts de ses produits finis chez un prestataire extérieur, à 70 km du site. Afin d'optimiser son organisation, ses flux logistiques et réduire ses émissions de gaz à effet de serre, l'entreprise a décidé de construire une chambre froide de stockage négatif de 3700 m<sup>2</sup>, contenant 3500 emplacements palettes.*

Sont intégrés dans ce projet, des zones de stockage de masse, de picking, des quais, une gare de préparation de commandes, des bureaux logistiques, un tunnel de liaison entre l'usine actuelle, la chambre froide de stockage et les locaux techniques, toutes les voiries d'accès camions et autres flux internes.

*Perspective 2012/2013 :*

*Construire une chambre froide négative de 3700 m<sup>2</sup> pour le stockage des produits finis ; investissement de 6 M€.*



CF4



- ◆ L'augmentation de capacité de production

*Pour accompagner la croissance des volumes d'entremets individuels, Delmotte Pâtisserie augmente la capacité de production pour ses produits en optimisant les flux et le procédé de surgélation.*

Les travaux sont planifiés et cette organisation sera opérationnelle au cours du dernier trimestre 2012.

*Perspective 2012/2013 :*

*Doubler la capacité de production de la ligne entremets individuels en augmentant la puissance de surgélation ; investissement de 160 k€.*

# 3

## LES SERVICES



- ◆ Du transport durable

*Un projet de rationalisation des transports est en cours entre Delmotte Pâtisserie et Trois Abers. Les objectifs sont de regrouper les volumes de stockage et d'optimiser les flux de distribution.*

En regroupant les flux de distribution, nous apporterons à nos prestataires de transports un meilleur coefficient de remplissage des camions et la réduction du nombre de kilomètres parcourus.

Notre taux de service sera ainsi optimisé. L'avantage est double, à la fois économique avec la réduction des coûts de transport et environnemental avec la réduction des consommations de carburant.

La 1<sup>ère</sup> pierre de l'édifice est posée puisque notre partenaire actuel chez Delmotte Pâtisserie, le groupe Olano, est également l'entreprise choisie pour consolider ces flux sur son site de Trémoré. Cet accord s'inscrit dans la durée puisque nous avons contractualisé sur 3 ans et donnons ainsi de la lisibilité sur son activité et ses investissements à notre partenaire.





◆ Des processus "agiles"

L'équipe R&D est en train de finaliser l'informatisation du processus Développement de Martine Spécialités grâce à l'appropriation d'un système informatique (Work flow). Il s'agit de modéliser l'ensemble des étapes nécessaires au développement du produit fini. En résumé, les demandes de développement sont saisies dans un formulaire en ligne, puis émises aux intéressés par e-mail ; le service Achats et la Direction usine évaluent les risques inhérents à la demande et le résultat est transmis aux directions commerciale et industrielle. La diffusion de la demande arrive automatiquement au laboratoire R&D qui peut opérer ! et tout cela en... quelques heures et quelques clics !

Ce système va nous permettre de gagner en réactivité vis-à-vis des demandes de nos clients ainsi qu'en rapidité d'exécution interne.

*Perspective 2012/2013 :*

*Finaliser la mise en place du système de work flow pour le processus Développement sur les produits fabriqués au sein de l'usine Martine Spécialités, puis le déployer sur les autres sites au cours du second semestre 2012.*

*"C'est un véritable gain de temps et de fluidité de l'information"*

◆ Un outil moderne pour les commerciaux : l'IPAD

Notre catalogue produits se trouve désormais sur l'ipad de chaque commercial. C'est un outil dynamique qui évite l'impression de plus de 1500 exemplaires papier de 50 pages chacun, par an, qui finissaient forcément à la poubelle... Chacun peut télécharger les nouveaux catalogues en se connectant sur le site du groupe.



*Témoignage...*

**Guillaume Penel**

*Responsable Compte Clé au sein du service commercial*

"Le système mis en place est simple d'utilisation et plutôt convivial. Le menu déroulant permet de remplir rapidement une demande de développement d'un nouveau produit pour un client, ainsi que les champs obligatoires signalés par une astérisque servent de garde-fou pour ne pas oublier de les compléter ! C'est un véritable gain de temps et de fluidité de l'information grâce à la suppression du circuit papier".



# RENTABILITÉ et PÉRENNITÉ

## -- LES ACHATS

19

- Notre politique d'achats responsables
- La transformation de pommes fraîches locales
- Des achats d'énergie maîtrisés
- La réduction des emballages plastiques

## -- L'EXCELLENCE INDUSTRIELLE

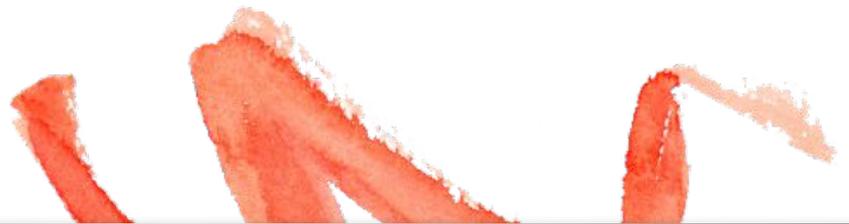
20

- Les méthodes et la productivité
- Notre démarche QSP
- Le plan industriel et commercial (PIC)

## -- NOTRE EMPREINTE TERRITORIALE

22

- Le soutien aux associations locales
- Martine Spécialités est solidaire
- L'employabilité sur son territoire
- La prise en compte des nuisances sonores
- Traitement des eaux usées





# 1

## LES ACHATS

### ◆ Notre politique d'achats responsables

Les achats de matières premières, d'emballages, de frais généraux ou encore de prestations de services sont au cœur de la stratégie du groupe. C'est près de 50% de notre chiffre d'affaires qui y sont consacrés. La farine, le lait, le beurre, le sucre et les œufs, mais aussi le chocolat, les pommes et les framboises représentent nos principaux volumes d'achats. Dès lors que cela est possible, les fournisseurs locaux sont privilégiés.

Européenne des Desserts s'engage à intégrer dans ses pratiques d'achats les 7 principes et questions centrales de la Responsabilité Sociétale (Norme ISO 26000). Une charte, dans laquelle l'entreprise communique de façon réciproque ses engagements et ceux demandés à ses fournisseurs stratégiques, a été rédigée. Elle sera diffusée au cours du second semestre 2012.

*Perspective 2012/2013 :*

*Intégrer la notion d'Eco-conception et réaliser les Analyses de Cycle de Vie pour 3 produits clés du groupe.*



### ◆ La transformation de pommes fraîches locales

*100% des pommes achetées par Delmotté Pâtisserie sont issues des vergers du Val de Loire, variété Golden.*

Les approvisionnements représentent 20 tonnes par semaine, soit un camion. C'est une matière première importante qui représente 7% du chiffre d'affaires en termes d'achats soit plus de 600 000 €. Les déchets, peaux, trognons qui représentent près de 30% de la matière sont récupérés et valorisés pour l'alimentation animale.



### ◆ Des achats d'énergies maîtrisés

Un appel d'offre énergie (gaz et électricité) pour le groupe, nous a permis de sonder le marché européen et de contacter les acteurs principaux. Notre grille de choix a été élaborée selon plusieurs critères, comme le choix d'un acteur "local" français afin de réduire les risques géo-politiques, ou encore la réactivité d'un interlocuteur de proximité pour les différents sites. Nous avons choisi EDF, et dans ce contexte de renchérissement de l'énergie, notre groupe a fait une économie par rapport à 2011 et s'est assuré d'un prix stable jusqu'en 2014. Cet opérateur nous offre une palette de services et de conseils pertinents ainsi qu'une lecture critique de nos consommations d'énergie.

Par exemple, la détection de consommations anormales liées à des condensateurs défectueux engendrent des actions de réparation et de maintenance sur le site concerné.

Une lettre d'information réglementaire et de lecture des marchés est envoyée trimestriellement. Nous gardons toujours en tête que l'énergie la moins chère est celle que l'on n'a pas besoin de dépenser.

*Perspective 2012/2013 :*

*Réaliser une analyse environnementale des sociétés, piloter avec un tableau de bord.*



- ♦ La réduction des emballages plastiques

*En collaboration avec deux de nos clients, nous avons travaillé, ces dernières semaines, sur le packaging d'un de nos produits phare, le "café gourmand" conditionné soit par 12 soit par 6.*

L'emballage actuel acheté chez un fournisseur national, était composé de socle, coiffe et calage pour un poids total de 73,9g. Après plusieurs échanges avec un fournisseur local, dans la région de Lorient, nous avons aujourd'hui un emballage optimisé qui pèse 65,5g, soit une réduction de la quantité de plastique de plus de 12%.

Le socle en RPET et le couvercle en PS Crystal, sont 100% recyclables.

De plus, pour un même volume commercialisé, nous avons rationalisé le transport amont grâce au référencement d'un seul fournisseur au lieu de deux. Nous avons réduit d'un tiers le volume de palettes stockées et transportées.

*Perspective 2012/2013 :*

*Après avoir réduit les quantités de plastique, la deuxième étape du projet consiste désormais à optimiser le carton de conditionnement et la palettisation du "café gourmand" pour diminuer le nombre de palettes transportées.*

## 2

### L'EXCELLENCE INDUSTRIELLE

- ♦ Les méthodes et la productivité

*Depuis mars 2012, le poste de Responsable Méthodes et Productivité a été créé chez **Trois Abers**.*

L'objectif est, dans un premier temps, d'améliorer ou de créer des outils de pilotage de la production comme par exemple la révision des cadences, l'amélioration des fiches techniques ou encore le rafraîchissement des tableaux de bord.



#### Témoignage...

**Anne Jestin**

*Responsable Méthodes et Productivité*

"C'est une nouvelle fonction pour moi qui va me permettre d'avoir davantage de relations avec les autres services comme la maintenance, la qualité ou le contrôle de gestion. J'espère pouvoir faciliter les tâches quotidiennes des équipes grâce à une meilleure organisation et un savoir-faire. Ma fonction précédente me permet de m'adapter rapidement au poste et aux équipes".





## ◆ Notre démarche QSP

*Une démarche Qualité, Sécurité, Productivité a été construite en 2011 ; elle a pour objectif d'optimiser le fonctionnement et d'améliorer les résultats, grâce au développement de l'autonomie des équipes.*

Le principe est simple : savoir détecter les signes avant-coureurs, pour anticiper les accidents du travail, les pannes ou les non conformités produits. La première étape consiste à retrouver un état normal de fonctionnement des équipements et de l'environnement de travail, et ce grâce aux remontées des anomalies terrain.

Nous avons, pour se faire, déployé un outil, adapté dans chaque zone de production, que nous avons nommé "traitement des anomalies QSP". Il s'agit d'un tableau organisé de façon dynamique avec des petites fiches cartonnées visuellement reconnaissables par tous. Les équipes gagnent du temps et de l'efficacité, en communication et coordination. Ce système a été déployé sur trois zones de production.

La deuxième étape de ce projet a pour objectif d'agir sur les comportements, en faisant participer les équipes à l'amélioration de la performance. Une formation de tutorat va être mise en place pour les superviseurs de production qui seront chargés, à leur tour, de former de façon pédagogique leurs équipes. Des outils seront mis à leur disposition comme par exemple les modes opératoires avec des pictogrammes dédiés à la qualité, la sécurité et la productivité.



LEVE CUVES		MACHINE A TARTES 15		CODE	FAB X XX XXX																
				DATE DE CREATION	06/2011																
				EDITEUR	X																
				DATE DE REVISION																	
				PAGE	1 / 1																
<table border="1"> <tr> <th>1</th> <th>Reclassement</th> <td>Positionner le cure afin dans le bras cuve [P] Endoscopter le cure afin que les pièces se retrouvent subitement [R] Vérifier que le vibrant "Cure accessible" est allumé sur l'écran électronique. S'il n'est pas allumé en position "Mauvais" [F]</td> <td></td> </tr> <tr> <th>2</th> <th>Accroches</th> <td>Mettre à l'écart le bouton "Mauvais" pour éviter la perte de pièces [C]</td> <td></td> </tr> <tr> <th>3</th> <th>Moulin</th> <td>Appuyer sur le bouton "Mauvais" avant que le cure tourne [C] Le cure se vide automatiquement.</td> <td></td> </tr> <tr> <th>4</th> <th>Examen</th> <td>Dès que le cure est vide (après environ 2 minutes), appuyer sur "Mauvais" [C] pour faire fonctionner le cure et la régulation.</td> <td></td> </tr> </table>						1	Reclassement	Positionner le cure afin dans le bras cuve [P] Endoscopter le cure afin que les pièces se retrouvent subitement [R] Vérifier que le vibrant "Cure accessible" est allumé sur l'écran électronique. S'il n'est pas allumé en position "Mauvais" [F]		2	Accroches	Mettre à l'écart le bouton "Mauvais" pour éviter la perte de pièces [C]		3	Moulin	Appuyer sur le bouton "Mauvais" avant que le cure tourne [C] Le cure se vide automatiquement.		4	Examen	Dès que le cure est vide (après environ 2 minutes), appuyer sur "Mauvais" [C] pour faire fonctionner le cure et la régulation.	
1	Reclassement	Positionner le cure afin dans le bras cuve [P] Endoscopter le cure afin que les pièces se retrouvent subitement [R] Vérifier que le vibrant "Cure accessible" est allumé sur l'écran électronique. S'il n'est pas allumé en position "Mauvais" [F]																			
2	Accroches	Mettre à l'écart le bouton "Mauvais" pour éviter la perte de pièces [C]																			
3	Moulin	Appuyer sur le bouton "Mauvais" avant que le cure tourne [C] Le cure se vide automatiquement.																			
4	Examen	Dès que le cure est vide (après environ 2 minutes), appuyer sur "Mauvais" [C] pour faire fonctionner le cure et la régulation.																			

## Perspective 2012/2013 :

*Déployer l'outil "traitement des anomalies QSP" sur les deux zones de production restantes, en parallèle des formations de tutorat.*

## Indicateurs flash 2011-2012 de la zone Pilote de la démarche QSP :

Rendement main d'œuvre Z3 cuisson = gain de 3,2%.

Taux de fréquence Z3 cuisson = 12 au lieu de 78.

Taux qualité Z3 = gain de 1,95% (quantité conforme/quantité produite).



## ◆ Le plan industriel et commercial (PIC)

*La période de fabrication et de gestion des produits de fin d'année (PFA) est toujours un moment de forte activité, voire de stress pour les équipes.*

Forts de ce constat, nous avons lancé un programme de travail, appelé PIC, qui a démarré avec la réalisation d'un diagnostic sur la planification industrielle, pour les sites de BROONS et de SAINT RENAN. Notre objectif est notamment de redéfinir le processus de planification, ses outils et tableaux de bord, pour tous les produits fabriqués afin de mettre en évidence les marges d'optimisation de la production, les leviers de progression, et ainsi d'améliorer notre service clients. Faciliter les décisions, les arbitrages et leur mise en place, pour une meilleure anticipation, fait également partie intégrante de ce projet.

## Perspective 2012/2013 :

*Garantir un taux de service clients moyen annuel de 97 %.*

## 3

## NOTRE EMPREINTE TERRITORIALE



Européenne des Desserts s'engage en faisant des dons aux associations, en nouant des partenariats locaux, en favorisant l'employabilité.

*Perspective 2012/2013 :*

*Définir et promouvoir l'engagement local et associatif de chaque société.*



### ◆ Le soutien aux associations locales

Martine Spécialités soutient des associations locales de manière ponctuelle par le biais de dons financiers, de produits ou de services. L'entreprise souhaite pérenniser ses relations avec les associations.

Elle a par exemple deux partenariats forts avec la Banque Alimentaire de Bordeaux Gironde et les Restos du Cœur de la Gironde. En 2011/2012, plus de 1000 cartons de pâtisseries pour une valeur totale de 12 000 € ont été remis à ces associations. D'autre part, l'entreprise aide les associations locales comme l'Amicale des Sapeurs Pompiers, le club d'Aikido ou l'association locale Condat@venir qui propose des projets pédagogiques, à financer leurs actions.

Le groupe s'engage également à travers sa participation au sein des actions menées par l'institut du goût du Périgord, du CRITT de la Rochelle, de l'ANIA...

### ◆ Martine Spécialités est solidaire



*Témoignage ...*

#### Michelle et Maryvonne

“Nous, Michelle et Maryvonne, team n°151, préparons notre participation au nouveau concept d'un raid sportif et solidaire : le Cap Fémina Aventure dans le sud-est marocain du 4 au 13 octobre 2012.

Organisé par l'agence Maïenga, 1<sup>er</sup> organisateur de raids féminins ayant reçu la certification ISO 14001, cet évènement novateur nous permet d'accéder à une compétition internationale basée sur la navigation sur pistes, sans GPS, où la solidarité et l'envie de partage restent des valeurs clés.

Cœur de Gazelles, association reconnue d'intérêt général, mobilise les participantes du Cap Fémina Aventure 2012 pour deux actions solidaires majeures, l'une en France avec les Restos Bébés du Coeur, l'autre au Maroc.

Nous pourrons prendre le départ de cette aventure grâce à l'aide de chacun, et tout particulièrement de notre partenaire MARTINE SPECIALITES. Bon compromis entre le sport et la solidarité, nous rencontrerons la population marocaine pour des actions directes dont repeindre une école de 6 classes à Merzouga.

Aventure humaine exceptionnelle, nous allons vivre des moments de partage qui seront gravés à jamais dans notre mémoire”.



*“Aventure humaine exceptionnelle”*



## ♦ L'employabilité sur son territoire

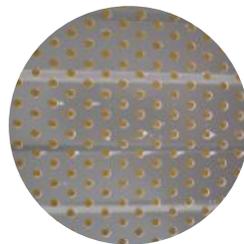
*Christian Renouvel, employé depuis plusieurs années chez Delmotte Pâtisserie, a pu concrétiser un projet personnel, grâce à une année sabbatique qui a débuté fin 2011 : Christian a repris le fournil artisanal de ses parents, à Trédias, petit village de Bretagne.*

Boulangier de formation, il préside l'association Le four à mie qui a fait sortir de son sommeil ce vieil outil, fédérant ainsi de nombreuses personnes. C'est une nouvelle vie qui commence pour Christian qui tente de réaliser son rêve. Et les salariés de chez Delmotte Pâtisserie sont désormais de sérieux clients !

## ♦ La prise en compte des nuisances sonores

*Suite à l'installation d'un nouveau compresseur, l'usine de Trois Abers a été interpellée sur les nuisances sonores engendrées.*

Une étude a été menée afin de prendre en compte ces remarques. Un mur existant a été renforcé grâce à un système de double parois perforées. L'investissement a représenté près de 10K€. Nos voisins sont maintenant totalement satisfaits.



## ♦ Traitement des eaux usées

*Delmotte Pâtisserie a intégré la gestion de sa station d'épuration dans son organisation interne.*

Son fonctionnement est très satisfaisant. La station est contrôlée régulièrement par le SATESE, organisme de contrôle et de conseil, et est accompagnée pour l'assistance à l'exploitation et la veille juridique par Evalor Société qui a été le maître d'ouvrage de cette station.

Une des pistes d'amélioration concerne la récupération et le traitement des graisses. Celles-ci sont parfois polluées par des déchets divers tels que des noyaux de fruits. Nous travaillons sur la limitation de ces contaminations ainsi que sur la filtration des graisses.

En outre, un dossier important est en cours : il s'agit de la remise à jour de notre arrêté préfectoral qui nous autorise à exploiter la station et à poursuivre notre activité de production de pâtisseries.

Un projet d'augmentation de la capacité de production est en cours ; ceci va générer des volumes d'eaux usées supérieurs à ceux pour lesquels la station et les lagunes ont été dimensionnées. Nous étudions donc diverses possibilités afin d'optimiser et d'augmenter la capacité de traitement et de rejet. Cela pourrait se matérialiser par l'ajout d'organes de traitement et de bassins, ou de polymères facilitant la captation des matières en suspension.

### Témoignage...

**Nicolas Kerbouriou**

*Technicien en charge de la station*

“La station traite en moyenne 140 m<sup>3</sup> d'eau par jour en entrée. Il peut arriver qu'il y ait des dépassements de consommation d'eau, dans ce cas l'enregistreur s'affole et la réaction doit être rapide pour en trouver la cause. En revanche, le volume rejeté au ruisseau doit rester proportionnel à son débit naturel, donc pendant toute la période estivale, nous devons stocker le surplus d'eau épurée dans de grandes lagunes”.



### Perspectives 2012/2013 :

- Réduire la pollution des graisses et augmenter l'efficacité de leur filtration au sein de la station d'épuration.
- Optimiser et augmenter la capacité de traitement et de rejet des eaux usées.

# Tableau de Bord

--- Résultats 2011-2012 ---

Critères	N°GRI	Indicateurs	Objectif de la mesure	Delmotte Pâtisserie	Martine Spécialités	Trois Abers
Environnement	EN3	Consommation annuelle d'électricité en Kwheure par tonne produits finis	Optimiser les consommations d'énergie	2373 KWh/T	598 KWh/T	720 KWh/T
		Consommation annuelle de gaz en Kwheure par tonne produits finis	Optimiser les consommations d'énergie	1320 KWh/T	186 KWh/T	160 KWh/T
	EN5	Nbre de KW d'électricité produits : panneaux photovoltaïque, co-génération, etc.	Participer aux énergies renouvelables	0 %	0 %	0 %
	EN6	Diagnostic énergétique réalisé	Optimiser les consommations d'énergie	non	oui	non
	EN8	Volume d'eau prélevé dans le réseau d'eau en m <sup>3</sup> / tonnes produits finis	Maîtriser les consommations d'eau	14,36 m <sup>3</sup> /T	2,8 m <sup>3</sup> /T	1,8 m <sup>3</sup> /T
	EN10	% d'eau rejetée dans le milieu/consommation totale d'eau	Préserver la ressource d'eau	65 %	50 %	À construire
		Quantité totale de déchets		1781 T	2618 T	À construire
	EN28	Montant des amendes inhérentes à un mauvais tri des déchets	Optimiser le tri des déchets	0 €	0 €	0 €
Gouvernance		Montant de la participation aux bénéfécies	Optimiser la politique de rémunération	81 K€	1045 K€	31 K€
		Montant de l'intéressement	Optimiser la politique de rémunération	142 K€	600 K€	52 K€
		Cotation banque de France	Capacité de l'entreprise à honorer ses engagements financiers	C3	C3	C3
Marchés & Clients	PR1	Nombre de références produits	Mesurer l'activité de l'entreprise	506	590	222
		Nombre de nouveaux produits créés chaque année	Mesurer l'activité de l'entreprise	70	100	15
		Nombre de personnes au service R&D	Mesurer l'activité de l'entreprise	7	11	1
		Part du CA réalisé avec les nouveaux produits chaque année	Mesurer l'activité de l'entreprise	À construire	5 %	À construire
		Nombre de Demande de Développement traitées	Mesurer l'activité de l'entreprise	400	100	50
Social	LA1	% de salariés en CDI	Lutter contre les emplois précaires	73 %	81 %	98 %
		Nombre d'embauche	Mesurer la dynamique d'emploi	44	24	7
		Âge moyen des salariés	Mesurer l'équilibre des tranches d'âge	38,9	39,8	40,7
		Nombre moyen d'années d'ancienneté	Mesurer le turnover	6,4	9,7	11,5
	LA10	% de la Masse Salariale Brut pour la formation	Développer la compétence des collaborateurs	1,60 %	2,00 %	1,60 %
		Taux d'utilisation du DIF (Droit Individuel à la Formation)	Permettre aux collaborateurs d'être acteur de leur parcours professionnels	0 %	82 %	0 %
LA13	% de femmes dans l'encadrement	Favoriser l'égalité et l'équité interne	48 %	38 %	75 %	
Sécurité & Santé au Travail	LA6	% de salariés Sauveteur Secouriste du Travail	Prévenir les accidents	16 %	16 %	16 %
	LA7	Taux de gravité des accidents du travail	Suivre les performances SST	2,4	0,56	1,05
	LA7	Taux de fréquence des accidents du travail	Suivre les performances SST	68	14	96
		Montant investis pour la Sécurité	Prévenir les accidents	18 000 €	100 817 €	2500 €
		Nombre de personnes sensibilisé à la sécurité	Mesurer implication du personnel dans l'entreprise	81 %	93 %	100 %
Societal	EC6	Nombre de stagiaires accueillis	Contribuer à la professionnalisation des jeunes	12	12	3
		Montant du mécénat et des dons	Contribuer à la culture et vie associative locale	À construire	15 000 €	À construire
		Montant des réglemens versés aux fournisseurs sur le territoire d'implantation de l'entreprise	Contribuer au développement du tissu économique local	À construire	9000 K€	À construire
	EC7	% de salariés locaux (<30Km du site)	Contribuer au développement du tissu économique territorial	80 %	96 %	100 %
Économique	EC1	Chiffre d'affaires national et UE	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	26 M€	81 M€	8 M€
	EC1	Chiffre d'affaires export hors UE	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	2 M€	0,2 M€	0,3 M€
		Quantité de produits fabriqués	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	3229 T	26 989 T	2777 T
	EC5	Application de la convention collective	Respecter la législation sociale	oui	oui	oui
Qualité système & produits		Certification ISO 14001	Reconnaissance de l'engagement en matière de management environnemental	non	non	non
		Certification IFS/BRC	Respect des engagements de sécurité des denrées alimentaires	oui	oui	oui
		Autres certifications : SEDEX	Respect des engagements en terme d'éthique	oui	oui	non
		Référentiel clients	Respect des engagements en terme d'éthique	oui	oui	oui



# EUROPÉENNE DES DESSERTS



Européenne des Desserts - 14, place Georges Pompidou - 78180 Montigny le Bretonneux  
Tel +33 (0)1 30 44 39 47 / Fax +33 (0)1 30 57 56 15 // [www.europeenne-des-desserts.com](http://www.europeenne-des-desserts.com)