
RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2012 / 2013

Cette mosaïque, de 1m de diamètre réalisée en émaux de Briare, a été conçue par Fabienne Huet Janaud, salariée d'Européenne des Desserts afin d'illustrer le thème du développement durable.



EUROPÉENNE DES DESSERTS

DESTINATION DESSERTS DURABLES

Tel est le sous-titre de notre ambition « DDD2018 », notre projet d'entreprise à 5 ans élaboré par le comité de direction et partagé avec tous les managers du groupe. Notre volonté est de faire d'Européenne des Desserts, dans la durée, un leader international de la pâtisserie reconnu pour sa performance mais aussi et surtout pour sa façon de la délivrer. Parce qu'aujourd'hui aucune entreprise responsable ne saurait être satisfaite de ses résultats sans être transparente et fière de sa façon de faire.

Ce 4^{ème} rapport de développement durable va vous donner un aperçu de comment nous souhaitons poursuivre notre développement au travers du récit d'une année très dense en évènements marquants et transformants pour le groupe :

- ♦ Une nouvelle usine à Renaison dans la Loire reprise après un dépôt de bilan et une centaine de collègues supplémentaires avec lesquels nous reconstruisons un avenir pour leur outil de travail.
- ♦ La construction de notre propre entrepôt de stockage chez Martine à Valade. 6M€ d'investissement pour le futur avec un impact positif sur notre bilan carbone.
- ♦ Notre premier pied posé sur le sol américain avec Charlotte notre commerciale en VIE, emblème de notre ambition export, pierre angulaire de DDD2018.
- ♦ Mais aussi et surtout de bons produits sains et innovants :
 - La 20^{ème} collection avec des pâtisseries toujours plus sexy et attractives.
 - La nouvelle gamme conçue avec notre partenaire Lenôtre. Quelle reconnaissance que de pouvoir associer notre nom à celui du plus célèbre des pâtisseries français !

Et nous avons également, cette année, réalisé les diagnostics Développement Durable de nos sites bretons, en cohérence avec nos engagements en termes de Responsabilité Sociétale et Environnementale et avec la norme ISO 26000. Même si la crise secoue nos marchés et nous secoue, nous gardons le cap et la passion qui nous anime !

Didier Boudy



DDD
2018
DEMANDE DE DÉVELOPPEMENT
& DESTINATION DESSERTS DURABLES

SOMMAIRE

• PROFIL DU GROUPE EUROPÉENNE DES DESSERTS	03
• A PROPOS DE CE RAPPORT :	04
• LE PÉRIMÈTRE	
• NOS PARTIES PRENANTES	
• LE 3D	
• NOTRE BILAN RSE :	06
1 CROISSANCE	06
• Nos collaborateurs	07
-- Référentiel de compétences groupe // Certificat de Qualification professionnelle // Développement des compétences // Accueil des intérimaires // La Santé et Sécurité au Travail	
• L'export	11
-- Européenne des Desserts s'internationalise // L'équipe s'agrandit // Une présence commerciale aux USA // Oh Oui ! s'exporte	
• L'environnement préservé	12
-- Adaptation aux changements climatiques // Maîtrise des consommations d'énergie // Eco&Covoiturage, une action citoyenne en faveur de l'environnement // Tri des déchets	
2 INNOVATION	15
• Les produits et consommateurs	16
-- Les collections // La licence Lenôte // Avis aux amateurs de chocolat ! // La pâte à choux	
• La SIRHA 2013	17
• Le Renouveau	18
-- Des nouveaux logos // Le guide RCR // Nos produits de fin d'année	
3 RENTABILITÉ ET PÉRENNITÉ	20
• La conduite des affaires	21
-- L'organisation Achats // Un exemple de partenariat fournisseur // Prévenir une crise, notre kit sur mesure	
• L'excellence industrielle	22
-- Optimisation des flux logistiques Delmotte Renaison // Augmentation de la capacité de production // Notre « CF4 » // 3 nouveaux bâtiments à Broons // La démarche Qualité, Sécurité, Productivité // Diagnostics de performance industrielle // Plan Industriel et Commercial	
• Le food defense	26
• Le dialogue et le Mécénat	27
-- Dons et sponsoring // Notre engagement contre le cancer	
• RÉSUMÉ DE LA PERFORMANCE	29



PROFIL DU GROUPE Européenne des Desserts

CARTES D'IDENTITÉ

EUROPÉENNE DES DESSERTS



Valade

- ◆ CA 2012/2013 : 86 M€.
- ◆ 430 employés.
- ◆ 13 lignes de fabrication.
- ◆ Plus de 28 000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ◆ 500 références.
- ◆ 100 nouveaux produits créés tous les ans.
- ◆ 4% de la production commercialisée à l'export.



Broons

- ◆ CA 2012/2013 : 26 M€.
- ◆ 198 employés.
- ◆ 2 lignes de fabrication : une pour les entremets et une pour les tartes cuites.
- ◆ Plus de 3000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ◆ 500 références.
- ◆ 15% de la production commercialisée à l'export.



3 Abers

- ◆ CA 2012/2013 : 8 M€.
- ◆ 50 employés.
- ◆ 5 lignes de fabrication.
- ◆ Plus de 2000 tonnes de produits fabriqués par an.
- ◆ 300 références.
- ◆ 6 % de la production commercialisée à l'export.



Renaison

- ◆ CA 2012/2013 : 11 M€.
- ◆ 98 employés.
- ◆ 7 lignes de fabrication.
- ◆ 2 200 tonnes de produits fabriqués par an (feuilles de biscuits, kits entremets, entremets, chouquettes et coques de pâte à choux).
- ◆ 300 références.
- ◆ 100 nouveaux produits créés tous les ans.
- ◆ 15% de la production commercialisée à l'export.



PRINCIPALE NOUVEAUTÉ DE L'ANNÉE :

L'arrivée au sein du Groupe de Delmotté Renaison, ex-usine Délices du Palais qui apporte un nouveau savoir-faire, notamment pour tous les produits confectionnés à base de pâte à choux et les « prêts-à-garnir » (kits Charlotte, kits joconde, kits biscuits). Elle permet de compléter l'offre Européenne des Desserts avec éclairs, glands, choux, chouquettes, charlottes, succès, dacquoises, génoises...

À PROPOS DE CE RAPPORT

LE PÉRIMÈTRE

Ce rapport de Développement durable couvre les 5 sociétés : Européenne des Desserts, Martine à Valade et 3 Abers, Delmotte à Broons et Renaison.

Les indicateurs, les bonnes pratiques, les perspectives ou les témoignages sont soit spécifiques, soit communs aux sociétés. Un code couleur est associé à Martine et un autre à Delmotte.

EUROPÉENNE DES DESSERTS



martine
VALADE



martine
3 ABERS



DELMOTTE
BROONS



DELMOTTE
RENAISON



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.

Pour comprendre l'environnement dans lequel notre Groupe évolue, nos équipes sont en contact avec nos investisseurs, avec les clients ou prospects, nos acheteurs mènent une veille quotidienne sur les marchés, notre équipe Recherche et Développement et Marketing est à l'affût des attentes des consommateurs.

Nos sociétés ont identifié leurs parties prenantes. Elles ont pour objectif d'identifier de façon structurée leurs attentes, les risques et les opportunités liés à chacune d'elles.



LA "3D-DESTINATION DÉVELOPPEMENT DURABLE®"

Ce sont plus de 100 entreprises nationales qui sont engagées collectivement et solidairement dans le collectif 3D, Destination Développement Durable, porté par Coop de France et l'AFNOR.

Martine à Valade, pionnière dans la démarche, a réalisé son diagnostic Développement Durable en 2009. Delmotte à Broons et Martine à 3 Abers ont quant à elles réalisé leur diagnostic Développement Durable en février 2013. Les experts 3D en charge de ce diagnostic, dont faisait partie la responsable Développement Durable du groupe Européenne des Desserts qualifiée cette année, ont évalué les pratiques de ces deux sociétés conformément au référentiel du collectif 3D et à l'ISO26000.

Pour plus d'information sur « 3D-Destination Développement Durable® », consultez le site Internet du Collectif.
www.generations3d.com



Destination
Développement
Durable

Perspective 2013/2014 :

- Identifier clairement les attentes, risques et opportunités des parties prenantes de chaque société.
- Poursuivre notre participation au sein du collectif 3D Aquitaine.
- Intégrer le collectif 3D Bretagne.

Verbatim issus du diagnostic 3D chez Delmotte à Broons.



“ l'entreprise
est humaine

On s'inscrit dans le temps avec nos fournisseurs

on a une autonomie de décision
mais elle est partagée avec notre président

Le développement durable est un investissement
sur le long terme

La SST est pour nous un axe majeur

ON EST À L'ÉCOUTE DES
DEMANDES

Construire ensemble des solutions
& construire ensemble
des compromis

”

CROISSANCE

-- NOS COLLABORATEURS

07

- Référentiel de compétences groupe
- Certificat de Qualification professionnelle
- Développement des compétences
- Accueil des intérimaires
- La Santé et Sécurité au Travail

-- L'EXPORT

11

- Européenne des Desserts s'internationalise
- L'équipe s'agrandit
- Une présence commerciale aux USA
- Oh Oui ! s'exporte

-- L'ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

12

- Adaptation aux changements climatiques
- Maîtrise des consommations d'énergie
- Eco&Covoiturage, une action citoyenne en faveur de l'environnement
- Tri des déchets





NOS COLLABORATEURS

Les collaborateurs de Martine et Delmotte constituent la ressource et fondent la valeur du Groupe Européenne des Desserts ; ils en détiennent les savoir-faire.

Ils assurent le succès du Groupe par leurs compétences, leur implication, leurs capacités d'adaptation et de progrès, mais aussi leur imagination et leur créativité.

La formation professionnelle est un outil indispensable au service de la stratégie de l'entreprise.

Elle favorise une meilleure adéquation entre ses besoins en compétences et les ressources humaines dont elle dispose.

◆ Référentiel de compétences groupes



Dans le cadre de la GPEC (Gestion Prévisionnelle des emplois et des Compétences), Delmotte Broons et Martine 3 Abers ont mis en place un référentiel de compétences.

Une cartographie des métiers a été élaborée. L'ensemble des compétences attendues d'un emploi a été répertorié.

Le référentiel est un outil qui permet aux salariés de se situer par rapport aux activités et aux compétences attendues dans leurs emplois. Il permet également aux managers d'avoir une démarche homogène de détermination des acquis. Outre le développement et l'accompagnement des collaborateurs dans leur parcours professionnel, cet outil accompagne la stratégie de l'entreprise, permettant ainsi d'évaluer les compétences requises au regard des ressources disponibles.



◆ Certificat de qualification professionnelle



11 salariés du service nettoyage de Martine à Valade ont suivi en 2012 une formation qualifiante intitulée « Ouvrier qualifié de nettoyage en industrie agro-alimentaire », en vue de l'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

Les 8 mois de formation ont permis aux salariés de concevoir une approche différente de leur métier, de développer leurs compétences et leurs connaissances.

.. Afin de les accompagner tout au long de ce parcours de formation, une équipe de tuteurs internes les a suivis dans leur apprentissage. Un jury composé de 5 personnes dont 2 représentants de notre branche a évalué chacun des candidats lors d'un examen, avec épreuves pratiques et théoriques.

.. Nos 11 candidats ont franchi avec brio ces épreuves, grâce à la motivation et à la détermination dont ils ont fait preuve.

.. C'est une expérience collective très riche, une très belle reconnaissance de leur métier et du travail accompli.

La cérémonie de remise des diplômes s'est déroulée le 18 janvier 2013, en présence de la Direction qui a félicité l'ensemble des nouveaux diplômés et tous les acteurs de cette réussite collective.

Cette démarche s'inscrit dans notre politique RH de développement des compétences et de valorisation des parcours professionnels.



◆ Développement des compétences



Européenne des Desserts favorise la promotion interne dès lors que cela est possible.

En 2012, l'organisation de la production a été ajustée intégrant, par exemple, la fonction de Superviseur de production.

Arrivée au sein du service Emballage Four Zone 3 au mois d'Août de l'année 2001 « Babeth », Superviseur de production, évoque son parcours professionnel chez Martine (cf *Témoignage*).

◆ Accueil des intérimaires



Afin d'accompagner davantage les travailleurs temporaires, nous avons renforcé notre démarche d'accueil.

Un référent accueil est chargé de l'accueil de l'intérimaire.

Il s'agit d'un opérateur de production ayant assez d'ancienneté et d'expérience, polyvalent, qui a pour mission d'accompagner les nouveaux, les présenter à l'équipe, les sensibiliser aux risques sur poste.

Ainsi les référents accueil sont impliqués dans une démarche d'intégration des nouveaux intérimaires.

Cette organisation favorise grandement les premiers contacts des intérimaires avec l'entreprise et leur implication au sein des équipes.

Les résultats sont satisfaisants, les salariés intérimaires étant mieux suivis et mieux formés, ce qui améliore la prévention des risques Santé et sécurité au Travail.



Témoignage ...



Babeth

Superviseur de production

« Originaire de Périgueux, je suis arrivée chez Martine il y a déjà 13 ans, comme opératrice Emballage au sein de la zone 3. Quelques années plus tard, je suis devenue Chef d'équipe puis Régleur. Cette fonction technique, consistait à mettre en place les lignes, s'assurer de la conformité du produit, intervenir en cas de panne. Forte de cette bonne expérience sur le terrain, Alexandre, mon chef d'atelier m'a proposé de suivre une formation de Superviseur. J'ai donc été formée notamment au management d'équipe, à l'évaluation des compétences, à l'organisation de réunions d'équipe. Cet accompagnement a duré 6 mois avec 4,5 jours de formation au management par un organisme extérieur.

Il est vrai que ce poste est un bouleversement de mon quotidien professionnel, stressant au départ, mais si on a le goût du challenge et si on aime apprendre tous les jours, c'est une expérience très satisfaisante ! Je suis très contente de cette évolution qui a permis de diversifier mon champ de compétences. »



Perspective 2013/2014 :

- Développer les capacités managériales de nos chefs d'équipe à Broons et superviseurs à Valade.
- Déployer notre « marque employeur » pour susciter les talents et les vocations.
- Engager une réflexion sur les Risques Psycho-Sociaux.
- Favoriser l'emploi des moins de 26 ans et des + de 57 ans dans le cadre du contrat de générations.
- Mettre en place un parcours d'intégration des nouveaux salariés.

♦ La santé et la sécurité au travail



Dans le cadre de sa politique de Développement Durable, Européenne des Desserts a défini l'amélioration de la santé et de la sécurité au travail comme priorité n° 1.

Elle est un indicateur clé de la performance de l'entreprise au même titre que la satisfaction des clients, la qualité ou la performance économique. Nous avons l'ambition de devenir un référent national dans notre secteur d'activité en mettant en place les moyens appropriés pour y parvenir. Notre démarche d'amélioration continue du système de Management Santé Sécurité est renforcée par un travail approfondi d'évaluation des risques, d'analyse des incidents et accidents mais aussi par une volonté de sensibilisation et d'implication de tous.

.. **140 000 euros** ont été investis cette année pour la Sécurité chez Delmotte à Broons : ces investissements concernent par exemple la réfection des sols afin d'éviter les glissades, l'affichage des indicateurs SST sur panneau lumineux, la mise en sécurité de racks de stockage des produits finis, la mise en place d'un assécheur d'air en chambre froide négative.



"l'ambition
de devenir un référent national"



.. **59 000 euros** investis à Valade. Nous avons mené une campagne d'investissements dans la sécurisation du travail en hauteur et dans la prévention des risques d'explosion. Suite à l'analyse de risque DRPE (Document Relatif à la Protection contre les Explosions), nous nous sommes équipés en technologies adaptées aux zones à atmosphère explosive (équipements ne produisant pas d'étincelles). Chez Martine, ces zones sont principalement les silos et trémies de sucre et de farine.

.. **3500 jours sans accident de travail avec arrêt**, c'est-à-dire 10 ans sans accident de travail au sein du service Maintenance de Valade ! Lorsqu'on sait que les postes dans ce domaine sont les plus à risques au sein d'une entreprise, on ne peut qu'encenser cette performance. Ceci est le résultat de l'implication de toute une équipe, fortement sensibilisée et consciente des risques dans son métier.

.. Nous profitons également des exercices d'intervention sur les accidents d'origine chimique des pompiers au sein du site de Valade pour y faire participer notre équipe Maintenance. Ceci leur permet de se familiariser avec la méthode d'intervention et de s'enrichir de leurs échanges avec les services d'urgences.

.. Nous sommes également conscients que **le bien-être au travail** est primordial pour le moral de nos salariés mais aussi pour la prévention des maladies professionnelles. Des actions concernant la pénibilité sont intégrées dans le plan de management de la sécurité. Nos investissements pour optimiser l'ergonomie des postes sont promptement amortis par l'efficacité qui en résulte en production.

.. Par exemple, cette année, nous avons réalisé des aménagements pour « des-épaissir » deux lignes de production. Cette opération consiste à réduire l'épaisseur des convoyeurs. Cela permet aux salariés de passer leurs jambes sous le poste de travail facilement et d'adopter une position plus confortable.

.....
Le but est d'améliorer les conditions de travail et de maintenir dans l'emploi des salariés avec restrictions médicales liées aux maladies professionnelles.
.....





Les sites de Broons et de 3Abers ont déployé beaucoup d'énergie cette année pour « manager la sécurité au travail ».

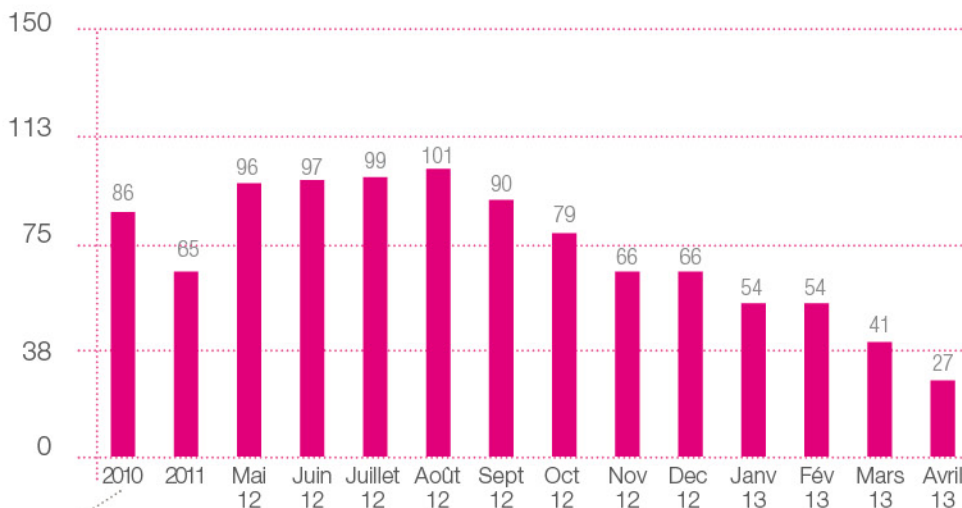
.. Sur le site de Broons, une réunion Sécurité est réalisée tous les 2 mois avec les Managers. L'objectif est de déployer la politique et le programme Santé Sécurité au Travail, en rendant chacun acteur de la sécurité dans son service. Les résultats sécurité sont partagés et commentés, les bonnes pratiques sont mises en avant.

À la fin de chaque réunion, des exercices pratiques sont planifiés pour la prochaine séance, en binôme : contrôles des moyens de secours dans un secteur de l'usine, chasse aux risques. Cela consiste à identifier et corriger une situation dangereuse d'origine comportementale.

.. Sur le site de 3 Abers, un point sécurité est désormais systématiquement fait lors de la réunion mensuelle de l'encadrement. Le site a largement atteint son objectif de Taux de Fréquence cette année. Tout va être mis en œuvre pour pérenniser ce bon résultat sur 2013/2014 en continuant à développer la culture sécurité... Et certainement des chasses aux risques sur 3 Abers !

$$\text{Taux Fréquence} = \frac{\text{AT avec arrêt (ATAA)} \times 1\,000\,000}{\text{Heures travaillées}}$$

RÉSULTATS SÉCURITÉ - Taux de fréquence (TF) -



reprise par EdD fin 2010
& lancement du plan
d'action sécurité

Perspective 2013/2014 :

- Diminuer le taux d'accident de travail à Broons.
- Optimiser la procédure de réception des nouveaux équipements à Broons et chez 3 Abers.
- Optimiser la zone d'emballages M2 à Valade dans un objectif de santé et de productivité.
- Améliorer la prévention du risque routier pour l'équipe commerciale EDD.



L'EXPORT



♦ Européenne des Desserts s'internationalise

Le Chiffre d'affaires hors France représente désormais 14% du Chiffre d'affaires total du groupe dont 8% réalisés par les usines françaises. Nous sommes désormais présents dans une trentaine de pays, majoritairement en Angleterre et en Europe continentale, mais également aux Etats Unis et en Asie.

Des synergies se sont mises en place entre Speciality Desserts et la France. La Pyramide chocolat cœur croustillant, le carré magique, le choco-Framboise, sont autant de produits « Made in France » vendus en Angleterre par notre société anglaise.

Depuis Janvier 2013, nous avons enclenché un « cap à l'Est » avec l'ouverture de nouveaux comptes en Russie, en Slovaquie, en République Tchèque mais aussi à Shanghai et à Hong Kong.

La prospection se poursuit avec un rythme soutenu de missions et de présences sur différents salons internationaux : en France, en Allemagne, aux Etats-Unis mais aussi à Dubaï.

♦ L'équipe s'agrandit



Témoignage ...

Yannick Dubos

a rejoint le service export au 1er juin 2012, en qualité de RESPONSABLE COMPTES CLES EXPORT

« 1 an déjà ! Une année bien remplie qui est passée à la vitesse grand V. Mon intégration au service export m'a permis de découvrir un milieu passionnant, apprendre énormément et développer mes connaissances. Notre petite équipe, pleine d'entrain, est prête à relever le challenge... »



♦ Une présence commerciale aux USA



Dans le cadre de notre stratégie de développement à l'international, nous avons identifié les Etats-Unis comme zone à fort potentiel et donc prioritaire dans nos actions.

Charlotte Manaut a donc rejoint le groupe au Service Export en mai 2013 dans le cadre d'un Volontariat International en Entreprise (V.I.E) d'une durée minimum de 12 mois.

Le VIE est un dispositif mis en place par Ubifrance pour permettre aux entreprises Françaises de renforcer leurs équipes Export en envoyant dans un pays ciblé une personne dédiée à la prospection commerciale, l'animation et le développement du réseau clients existant.

.. Charlotte qui a un parcours académique et professionnel très marqué « International » est basée à Washington DC, où elle a pour mission la gestion et l'animation du portefeuille clients Nord-Américain, le développement de nos gammes de produits, et la prospection de nouveaux clients sur ce grand marché.





♦ "Oh Oui !" s'exporte

Depuis quelques mois, nous cueillons les fruits du travail engagé en 2012 suite à la présentation de la marque « OhOui ! » à nos marchés Export.

Expression du savoir-faire français en pâtisserie et de la qualité sensorielle des produits d'Européenne des desserts, la gamme « Oh Oui ! » plaît ! Emballée sous étui, avec un bandeau spécifique au produit présenté, elle propose plusieurs références de tartes et d'entremets parmi nos grands classiques (Tartes au pommes, Opéra etc ...). Après le Mexique, les Etats Unis se sont laissés prendre à la tentation et « Oh Oui ! » s'y rendra dès Septembre 13. Le retour de nos clients laisse à penser que la Grande-Bretagne, l'Asie et le Moyen Orient sont autant de destinations qui pourraient bientôt aussi convenir à cette grande voyageuse.

Perspective 2013/2014 :

- Porter à 16% le chiffre d'affaires hors France dont 10% réalisés par les sites français.
- Lancement de « Oh Oui ! » en Amérique du nord et au Mexique.

L'ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ



♦ Adaptation aux changements

Européenne des Desserts s'est inscrit dans la deuxième phase d'expérimentation nationale d'affichage environnemental des produits de grande consommation, avec le soutien de l'ADEME, en réalisant l'analyse des impacts environnementaux de ses produits phares tels que le flan..

Participer à l'expérimentation nationale, et bientôt européenne, est une manière d'anticiper et de mettre en œuvre les préconisations retenues dans la loi « Grenelle 2 » sur l'affichage environnemental des produits.

L'outil utilisé est l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) qui prend en compte toute la chaîne de production, depuis la culture des matières premières d'origine végétale ou encore depuis l'élevage des animaux fournissant les matières d'origine animale comme le lait ou les œufs, jusqu'à la poubelle du consommateur.

Les indicateurs retenus sont :

- .. Le changement climatique c'est-à-dire les émissions de gaz à effet de serre (GES) générées par toute la chaîne de production du produit concerné, en grammes équivalent CO₂,
- .. La consommation d'eau, c'est-à-dire le nombre de litres d'eau nécessaire à toute la chaîne de production du produit concerné, en litre,
- .. La biodiversité, c'est-à-dire le nombre de m² de zones urbaines consommés par la chaîne de production dans sa totalité.

"ANTICIPER ET METTRE EN ŒUVRE"

En parallèle, nous avons quantifié nos émissions de Gaz à effet de serre selon la méthode Bilan Carbone[®] du site de Martine à Valade et sommes en cours de quantification sur les autres sites du groupe.



Ces bilans nous permettent d'établir la performance environnementale de nos sociétés et d'identifier des plans d'actions visant à réduire les émissions de GES.

Les premiers résultats obtenus nous confirment que la grande majorité de nos impacts environnementaux sont liés à la production des matières premières d'origine animale telles que le beurre, le lait, les œufs. Résultats assez « classiques » dans l'industrie agro-alimentaire ! Il nous faut donc travailler en relation avec nos fournisseurs de matières premières. Mais pas uniquement. L'impact de l'utilisation d'énergie ou bien les transports, bien que faiblement contributeurs comparé aux matières premières, ne doivent pas être négligés.

Par exemple, grâce à la construction d'une nouvelle chambre froide pour le stockage des produits finis, attenante désormais au site de production, nous allons économiser en 2014, près de 200 000 km par an, soit 339 tonnes eqCO₂. Nous réduirons ainsi de 15% les émissions des GES liées au fret sortant.



♦ Maîtrise des consommations



En 2012, le service maintenance de Valade emploie un apprenti en alternance pour travailler sur une démarche d'économie d'énergie.

L'objectif est d'abord de cartographier et d'estimer les consommations de gaz et d'électricité, de les mesurer, de mettre en place des relevés et des analyses des postes concernés.

Des actions ont été réalisées comme, la mise en conformité du réseau d'air comprimé entièrement en inox qui garantit l'absence de fuite d'air au niveau des raccords, (air comprimé) la mise en place de compresseurs à vitesse variable avec l'utilisation du dispositif de Certificat d'Economie d'Énergie et la gestion de l'éclairage par des détecteurs de présence dans les locaux administratifs.



Le site de Broons a lui investi cette année plus de 47 k€ pour supprimer le R22 sur son site.

- ◆ Eco&Covoiturage, une action citoyenne en faveur de l'environnement

Martine à Valade s'est engagée, comme 15 autres entreprises locales, dans un projet de co-voiturage inter-entreprises.

Une étude a été réalisée par l'espace économie emploi auprès d'entreprises locales du Périgord vert sur les déplacements quotidiens de leurs salariés. Compte tenu des différentes contraintes économiques et environnementales actuelles, la nécessité d'organiser au mieux ces flux est apparue comme une évidence !

Ce projet, soutenu par le conseil Régional d'Aquitaine, a permis de mettre à disposition des salariés, un site internet facilitant le covoiturage. Une journée de rencontre des salariés a été organisée sur le site, avec chaque équipe, pour en expliquer le fonctionnement.

L'intérêt était fort et partagé, le résultat surprenant... En fait, de nombreux salariés pratiquent déjà le covoiturage, et cela est une bonne nouvelle ! L'opération continue et nous avons demandé aux co-voitureurs de s'inscrire sur le site afin d'augmenter les possibilités d'échanges et pourquoi pas d'en faire profiter les personnes travaillant en intérim et ne pouvant pas se déplacer facilement dans des usines à la campagne...

- ◆ Tri des déchets



Un bilan avec des axes d'amélioration et opportunités de tri, de valorisation et donc de réduction des coûts est suivi par le service Achats en collaboration avec le responsable Hygiène en charge du tri des déchets.

Ce bilan permet d'identifier les axes de tri complémentaires à compter d'avril 2013 : les films plastiques, les papiers de bureau, les seaux en PP, la glassine (support d'étiquettes autocollantes) etc. Davantage de tri engendre moins de DIB (Déchets Industriels Banals) et une meilleure valorisation au global.



Perspective 2013/2014 :

-- Formation des opérateurs et tri effectif des films plastiques, papiers, glassine.

Perspective 2013/2014 :

-- Réduction de 10% des consommations d'eau à Broons.

-- Mise à jour du dossier ICPE afin d'augmenter la capacité de traitement des eaux de la station d'épuration à Broons.

-- Réalisation du bilan carbone à Broons et 3 Abers.

-- Réalisation d'Analyses de cycle de vie produits à Broons et 3 Abers.

-- Définition du plan de réduction des consommations d'énergie à Valade.



INNOVATION

-- LES PRODUITS & CONSOMMATEURS

16

- Les collections
- La licence Lenôte
- Avis aux amateurs de chocolat !
- La pâte à choux

-- LE SIRHA 2013

17

-- LE RENOUVEAU

18

- Des nouveaux logos
- Le guide RCR
- Nos produits de fin d'année



LES PRODUITS & CONSOMMATEURS



Mode & glamour !



◆ Les collections

Deux fois par an, nous cherchons à vous surprendre avec des nouveaux produits.

Pour célébrer notre 20^{ème} collection, nos maîtres pâtisseries ont opté pour des desserts se rapportant aux thèmes de la mode et du glamour et répondant au nom de code Baby Doll. Un concours a aussi été organisé pour nos clients, et les gagnants se sont vus offrir un stage en pâtisserie chez notre partenaire Lenôte.

Mais les collections permettent également d'innover et de mettre en avant des saveurs « exotiques » comme la mangue, le banoffee ou encore le citron vert. La collection Printemps/été 2013 déclinant le thème de la fleur, nous a aussi permis de proposer des exécutions innovantes : une tarte fine en forme de fleur, un entremets aux pétales fruités...



◆ La licence Lenôte

Notre partenariat avec la prestigieuse maison Lenôte est toujours riche en qualité et créativité. Le savoir-faire artisanal des grands chefs Lenôte conjugué à celui de l'outil et de l'expérience industrielle Delmotté et Martine a déjà abouti au développement d'une gamme complète de 32 références courant 2012/2013, allant du fond de tarte cru à garnir jusqu'à l'entremets individuel des plus raffiné.

◆ Avis aux amateurs de chocolat !

La tarte au chocolat est à l'honneur, avec sa ganache réalisée selon une recette Lenôte et confectionnée avec un chocolat Passy™, spécialement apprécié pour sa puissance en cacao (70%) et une légère acidité qui lui offre sa saveur unique et racée.



Témoignage ...



Fabrice Prochasson

" Notre politique de filière sur le Cacao nous rapproche de l'Afrique, de sa culture par la qualité du travail accompli, des planteurs et producteurs de fèves de cacaoier. Notre partenaire depuis plus de 35 ans, Cacao Barry sélectionne le meilleur des produits, des fèves venant de Côte d'Ivoire, de Tanzanie... Une implication qui permet à Européenne des desserts de réaliser nos merveilleuses pâtisseries au chocolat avec la couverture Passy, un cocktail puissant de cacao, très fruité, assemblé comme un grand vin.

Cette réussite, revient également aux villages africains, Barry Callebaut aidant la population à se prendre en mains, afin qu'elle développe par elle-même des écoles, des bus brousse, des maisons de santé. Un véritable choix d'engagement pour une agriculture raisonnée et durable."



Européenne des Desserts approvisionne plus de 600 tonnes par an de chocolat, ce qui constitue une des principales matières premières du groupe.

38% des français consomment du chocolat tous les jours, avec plus de 6 kg par an et par habitant. Déjà réputé anti-déprime, anti-stress et bon pour le cœur, le chocolat noir vient récemment de se voir attribuer des propriétés amincissantes avec des effets bénéfiques sur le métabolisme ! Bien sûr, inutile de rappeler qu'il doit être consommé avec modération pour dévoiler ses vertus...

Les principaux producteurs du cacao entrant dans la fabrication de nos produits se situent en Côte d'Ivoire et au Ghana. Le cacao contribue de façon décisive au développement socio-économique de ces pays. Pourtant la production de cacao est menacée par de fortes fluctuations, des sous-investissements, le vieillissement des cacaoyères, une forte incidence des nuisibles... Notre fournisseur Barry Callebaut, à qui nous confions la majorité de nos volumes approvisionnés, a fait « du cacao durable, un pilier de sa stratégie de croissance ». Barry Callebaut s'engage avec ses producteurs dans un projet gagnant/gagnant pour améliorer les rendements, la qualité et les conditions de vie dans les principaux pays partenaires.

"BON POUR LE ♥ !"

♦ La pâte à choux



Hummm... Nous avons désormais une gamme complète de produits de pâtisserie, qui intègre par exemple la fameuse Pâte à choux, prometteuse de belles et légères réalisations sucrées.

L'arrivée au sein du Groupe, de Delmotte Renaison, ex-usine Délices du Palais, apporte un nouveau savoir-faire notamment pour tous les produits réalisés à base de pâte à choux et les « prêts-à-garnir » (kits Charlotte, kits joconde, kits biscuits). Ces produits viennent compléter l'offre d'Européenne des Desserts avec éclairs, glands, choux, chouquettes, charlottes, jocondes, dacquoises, génoises...



Perspectives 2013/2014 :

- Gamme Lenôtre portée à 40 références.
- 6 nouvelles bandes entremets à l'automne 2013.
- Un nouveau produit dans notre famille « Spécialités »... Surprise !



LE SIRHA 2013

Une organisation exceptionnelle, une ambiance de folie et des clients impressionnés par le stand et les produits.

« *Votre stand est superbe, une moquette rose, personne d'autre n'a osé, vous vous démarquez !* » nous a confié une cliente charmée ! Une promenade bucolique dans un jardin de gourmandises.

Nous n'avons pas manqué de présenter le savoir-faire en produits et en packaging de l'ensemble de nos sites sans oublier nos amis anglais avec le fameux cheesecake « la tendance du moment » en France.

Nos clients ont apprécié une fois de plus notre savoir-faire en terme d'innovation, de création et d'adaptation à nos marchés. Un MOF (Meilleur Ouvrier de France) et deux masters (élèves Lenôtre) faisaient des démonstrations sur le stand, expliquant ainsi aux visiteurs l'utilisation de nos produits pour la réalisation de desserts à l'assiette... et le tout suivi de dégustations !

LE RENOUVEAU

♦ Des nouveaux logos



L'année 2012/2013 a été riche en nouveautés du côté d'Européenne des Desserts.

Elle a vu naître une nouvelle identité visuelle avec la mise en place de logos cohérents, modernisés et reflétant la personnalité propre de chacune de ses sociétés. Deux logos représentent désormais les produits « Martine » (tarterie), et les produits « Delmotte » (entremets et pâte à choux).

.. L'équipe en charge du développement des nouveaux produits Martine, est désormais commune aux sites de 3 Abers et de Valade. L'outil informatique de « work flow » permettant de construire et de suivre l'ensemble du processus de développement et de validation d'un nouveau produit est opérationnel sur ces sites de production.

.. Ce renouveau s'accompagne d'un lifting du site internet www.europeenne-des-desserts.com durant le mois de Juillet 2012. Sur celui-ci vous pourrez retrouver toutes les informations relatives aux sociétés du Groupe ainsi que les précédents Rapports de Développement Durable.

.....
www.europeenne-des-desserts.com

Témoignage ...



Dominique Bisbau

Chef de projets innovation chez Martine

" Le rapprochement des équipes de Valade et 3 Abers nous permet de développer des produits en croisant les compétences et les technologies présentes sur chacun des sites comme des produits à base de pâte levée type pâte à croissant ou pâte briochée... Le savoir-faire acquis à Valade sur des techniques très industrielles doit nous aider à exploiter au mieux l'outil de production de 3 Abers. Pour cela, nous travaillons en étroite collaboration avec Sylvain, responsable production du site."



◆ Le guide RCR

Un guide à destination des Responsables Commerciaux Régionaux (RCR) a été rédigé.

Le rôle du RCR, la description des principaux comptes clients, le palmarès des produits, sont autant d'informations qui leurs sont ainsi mises à disposition. Ce guide est décliné pour nos clients de la Grande distribution ainsi que pour ceux de la RHF (Restauration Hors Foyer). Par ailleurs, avec le regroupement des différentes sociétés, la quantité d'informations s'est accrue et le guide est en ce sens un véritable outil de travail.



Natacha et Julia, 2 RCR de choc qui ont réalisé le guide !

Témoignage ...

Rémi Bellancourt

Responsable Commercial Régional pour la région Centre-Ouest, est arrivé au sein du groupe en octobre 2012.

« J'ai beaucoup apprécié le guide qui m'a été remis dès le premier jour, celui-ci est simple et concis. Il présente le groupe, le métier, les interlocuteurs... et surtout le Palmarès des produits. Ce guide très utile, a été élaboré par deux personnes de terrain, du même métier, ce qui le rend extrêmement pragmatique ». Une nouvelle version intégrant Delmotte Renaison est parue en février 2013.



Perspective 2013/2014 :

-- Mise à jour du guide RCR en intégrant des argumentaires produits.

◆ Nos produits de fin d'année (PFA)

Nous présentons aujourd'hui une offre produits de fin d'année parmi les plus complètes sur le marché de la pâtisserie (galettes, bûches et plus récemment les kits de bûches).

C'est également un moment clé pour toutes les sociétés du groupe, c'est pourquoi nous nous devons de dynamiser notre offre afin de proposer des produits toujours plus innovants à nos clients.

Nous avons mis en place un groupe de travail dès le mois d'Octobre 2012 afin d'anticiper au maximum la période de rush, de Février à Juin, durant laquelle nous proposons sans relâche des produits festifs à nos clients. Et ce dans le but d'obtenir le travail le plus abouti possible ! Ce groupe de travail s'est attaché à construire une offre produit innovante, pertinente et rentable, afin de toujours montrer et démontrer à nos clients tous les avantages de travailler avec Européenne des Desserts. Nous commençons tout juste à produire les PFA pour cette fin d'année 2013, et la campagne s'annonce plutôt bonne !

Mais nous ne nous reposons pas pour autant, et afin d'être toujours plus innovant, notre groupe de travail s'est déjà réuni mi-Juin pour tracer les premiers contours de l'offre produits de fin d'année 2014.



Perspective 2013/2014 :

-- Construction de l'offre « Produits de fin d'année 2014 » avec le même groupe de travail.

RENTABILITÉ et PÉRENNITÉ

-- LES CONDUITE DES AFFAIRES	21
• L'organisation Achats	
• Un exemple de partenariat fournisseur	
• Prévenir une crise, notre kit sur mesure	
-- L'EXCELLENCE INDUSTRIELLE	22
• Optimisation des flux logistiques Delmotte Renaison	
• Augmentation de la capacité de production	
• Notre "CF4"	
• 3 nouveaux bâtiments à Broons	
• La démarche Qualité - Sécurité - Productivité	
• Diagnostics de performance industrielle	
• Plan Industriel et Commercial	
-- LE FOOD DEFENSE	26
-- LE DIALOGUE ET LE MÉCÉNAT	27
• Dons et sponsorings	
• Notre engagement contre le cancer	



LA CONDUITE DES AFFAIRES



♦ L'organisation Achats

Les achats, qui représentent en valeur plus de 50% de notre chiffre d'affaires, sont essentiels pour la marche et la rentabilité des sites d'Européenne des Desserts.

Les marchés font de plus en plus l'objet de variations directement liées aux opérations en bourse. Certaines céréales habituellement destinées à l'alimentation sont aujourd'hui utilisées pour fabriquer du bio-carburant et l'accroissement de la population mondiale entraîne une demande de plus en plus forte de produits agricoles. Enfin, à l'heure des scandales alimentaires nous devons être encore plus sélectifs et vigilants quant à la qualité et à l'origine de nos matières premières et emballages.

De plus en plus stratégique, nous avons donc renforcé notre Direction des Achats. Nos 3 acheteurs se répartissent les grandes familles de matières : Cécile a choisi le chocolat, le sucre, les décors... rien que de la gourmandise, Florent est le « maître des fruits », rien que du goût et de la couleur, Jean-Pierre s'occupe entre autres des matières laitières, pour garantir des produits bons et sains.

♦ Un exemple de partenariat Fournisseur

L'entreprise s'engage à mettre en œuvre une politique d'achats responsables et promeut une relation équilibrée et durable avec ses fournisseurs.

Dans ce cadre, Européenne des desserts travaille en étroite collaboration avec Les Grands Moulins de Paris et s'engage dans la durée en contractualisant sur 3 ans une partie de ses approvisionnements en farine. Le groupe en achète plus de 10 000 Tonnes par an pour l'ensemble de ses sites de production.

Témoignage...

Patrick Laurant

Directeur des Achats

« Constamment chahuté par les spéculations financières, le marché des céréales est devenu très volatile. À travers cet accord, nous amenons de la visibilité sur ce poste achat. Cette maîtrise de nos approvisionnements à moyen terme nous permet de garantir une qualité de farine adaptée à nos fabrications de pâtes feuilletées, ainsi qu'une relation stable de partenariat avec un fournisseur stratégique qui pourra lui même planifier l'organisation de son moulin ».



Perspective 2013/2014 :

- Etablir et communiquer notre politique Achats.
- Elaborer un système d'évaluation RSE de nos fournisseurs.
- Créer des cahiers des charges communs aux sites EDD pour les principales matières premières.



♦ "Prévenir une crise..." notre kit sur-mesure

Entraîner les équipes à la gestion de situations d'urgence ou de crise est important pour garantir la pérennité du groupe. Une crise, dont les causes et les conséquences sont par définition inconnues, ne prévient pas, c'est pourquoi il faut s'y préparer !

Européenne des Desserts a donc créé son propre Kit de gestion de crise, déployé de façon opérationnelle sur chaque site du groupe.

Comment communiquer, comment prendre les bonnes décisions, comment gérer son stress.... Autant de thématiques qui ont été abordées lors des exercices réalisés chez Delmotte à Broons et Martine à 3 Abers au mois de mai ; ces entraînements permettent de donner les bons réflexes aux salariés.

L'exercice portait sur une contamination chimique volontaire, impactant 2 sites de productions. Aux deux coins de la Bretagne, les équipes se sont vite mobilisées et ont plutôt bien géré « la crise ». Un plan d'actions d'amélioration a bien sûr été élaboré dans le but de progresser encore.

Malgré un certain stress, les équipes ont bien joué le jeu !

L'EXCELLENCE INDUSTRIELLE

♦ Optimisation des Flux logistiques Delmotte Rensaison

Un des enjeux majeur de l'intégration de DELMOTTE Rensaison était l'organisation et l'optimisation du flux logistique qui représente 16 000 palettes par an.

L'exploitation des stocks de produits finis était externalisée sur deux entrepôts en région parisienne. Ce modèle, qui générait des transferts compliqués et pénalisants pour le service client, a été revu avec deux objectifs :

- Simplifier, en réduisant le nombre de kilomètres parcourus par camion,
- Optimiser, en réduisant le nombre de jours de stock et en améliorant le service client.

.. Désormais, l'ensemble des produits ambiants, soit 4 000 palettes par an, et une partie des produits surgelés avec 1500 palettes, sont stockés et expédiés chez nos clients directement depuis le site de production. Cette organisation nous permet d'économiser 160 camions semi-remorques sur la route par an, soit 62 000 km/an soit 78 tonnes équivalent CO2 par an.

.. Depuis le mois d'avril 2013, pour parfaire le modèle et gérer les 10500 palettes de produits surgelés restantes, nous avons décidé de mutualiser l'entreposage de ces produits dans la nouvelle chambre froide de Martine à Valade. Cela nous a permis de créer des synergies de flux vers nos clients de la GMS, mais également vers la Restauration hors Foyer ou vers les grossistes.

.. En parallèle, nous avons réalisé des regroupements de gammes par client en élargissant le traitement des commandes par EDI.



3 RENTABILITÉ et PÉRENNITÉ

♦ Augmentation de la capacité à Broons



Depuis octobre 2012, deux cellules de pré-surgélation de la marque Acfri sont en place et opérationnelles au sein de l'atelier de production de la Sica.

Cet investissement, qui était à l'étude depuis la dernière campagne de bûches, nous permet d'augmenter notre capacité de surgélation. L'ergonomie de cet atelier a également été optimisée ; nous améliorons les conditions de travail grâce à un environnement plus spacieux, moins encombré et mieux organisé.



♦ 3 nouveaux bâtiments à Broons



Les travaux ont commencé en novembre 2012 pour la réalisation d'un laboratoire R&D, d'un nouveau magasin d'usine et d'une zone de stockage de produits d'hygiène.

Afin d'améliorer les conditions de travail des services production et R&D qui cohabitaient au sein du même atelier, un local dédié à la Recherche et au développement de nouveaux produits a été construit. La mise en service de ce bâtiment a été inaugurée en avril 2013.



.. Le magasin d'usine était jusqu'à présent abrité dans un atelier relais de la commune de Broons. Le contrat arrivant à échéance, nous avons décidé de rapatrier cette aire d'accueil des clients sur le site de Delmotté afin d'en améliorer la logistique et redimensionner, de façon plus chaleureuse, cette vitrine commerciale. L'ouverture de ce nouveau point de vente a été inaugurée en avril 2013.

.. La construction d'un bâtiment « hygiène » nous permet de stocker nos Equipements de Protection Individuelle (EPI) ainsi que nos produits chimiques liés au nettoyage et à la désinfection, dans le respect strict des normes de sécurité.

.....
TOTAL INVESTI :
246 000 €
.....



3 RENTABILITÉ et PÉRENNITÉ



Martine Valade s'est agrandie de plus de 3500 m², soit désormais une surface totale du site de 16 000 m².

Les travaux de construction de la Chambre froide de stockage des produits finis surgelés, débutés en juillet 2012 se sont terminés en avril 2013. Les palettes de produits finis stockées dans un entrepôt extérieur à 65 km du site de production ont été rapatriées.

C'est quelques 3 500 m² de bâtiment, 6 000 emplacements palettes sur racking mobiles, 344 KW de puissance froid (Ammoniac) et 6 000 000 € qui ont été investis.

Un convoyeur de palettes à rouleaux automatique permet aux produits emballés de transiter directement depuis les lignes de production vers le stockage de produits finis et de garantir le respect de la chaîne du froid.

Des nouveaux bureaux, locaux sociaux adaptés avec salle de pause, vestiaires etc ont également été conçus.

Les plans ont été réalisés de façon ergonomique et sont complètement intégrés dans notre environnement. Les quais de chargement des camions sont positionnés à l'arrière de l'usine permettant ainsi d'éviter au maximum les nuisances sonores pour notre voisinage.

Un bassin d'orage a été spécialement prévu afin de recueillir les eaux drainées par les fortes pluies.

Des espaces verts et un grand parking pour le personnel vont être aménagés devant le site.

Le suivi et la gestion de ce projet ambitieux se sont déroulés tel que planifié.



♦ La démarche Qualité - Sécurité - Productivité



Nous vous avons parlé l'an passé de notre démarche QSP, Qualité Sécurité Productivité, lancée en 2011 et qui a pour objectif d'optimiser le fonctionnement des ateliers de production et d'améliorer les résultats grâce au développement de l'autonomie des équipes.

Nous avons cette année, formalisé des standards de travail et créé le poste de Superviseur. Ces superviseurs ont été formés au tutorat. Pourquoi ? Parce que le tuteur doit transmettre son savoir-faire et doit également être pédagogue. Son objectif sera de développer les compétences, de renforcer les connaissances, pour appliquer et optimiser les standards de travail. Un focus particulier sera réalisé sur les points clés, c'est-à-dire les points essentiels aux bonnes pratiques du métier, relatifs à la Qualité, à la Sécurité et à la Productivité, afin de réduire tous types d'incidents.

L'étape suivante est désormais de lancer la formation interne des salariés aux postes clés tels que les conducteurs de machine ou de ligne.



Perspective 2013/2014 :

-- Etendre et pérenniser la démarche QSP ; construire les outils de la formation interne.

◆ Diagnostics de performance industrielle

Le groupe est désormais doté d'une véritable équipe « Méthodes et productivité ». Des diagnostics de performance industrielle ont été réalisés sur les sites de Delmotte, Raison et 3 Abers.

En étroite collaboration avec les responsables méthode des sites, nous avons établi une évaluation complète des forces et faiblesses de la maîtrise opérationnelle de chaque site et mis en place des propositions d'amélioration adaptées. Des plans de route ont été élaborés permettant un pilotage partagé et efficace.

La définition des standards de production, les rendements main d'œuvre et la chasse aux pertes, n'ont plus beaucoup de secret pour les équipes opérationnelles.

Des modes opératoires ont été définis ou sont à l'étude, et les échanges de bonnes pratiques sont encouragés.



Témoignage ...



Anne Tartu
3 Abers

"Nous avons mis en place un mode opératoire pour l'agrégage des abricots et des poires, témoigne Anne Tartu chez 3Abers. Pourquoi refaire ce qui existe déjà et qui a été éprouvé sur un autre site du groupe ? Nous avons donc travaillé en étroite collaboration avec l'équipe de Valade pour adapter notre système de contrôle. Et celui-ci est efficace".

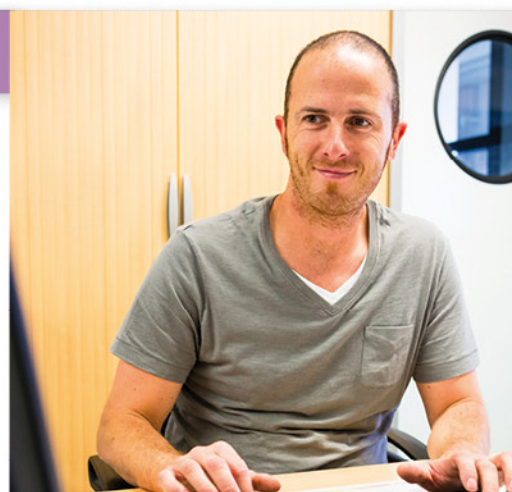


Témoignage ...



Laurent Boscher
Responsable Méthodes

"La création du poste Méthodes et Productivité m'a permis d'évoluer dans l'entreprise dans un poste complémentaire de la fonction de responsable de fabrication que j'occupais auparavant. La connaissance des équipes de production et des process a rendu ma prise de fonction plus rapide, et facilité la communication avec les différents services de l'entreprise. L'objectif est d'apporter, avec l'aide des 2 personnes qui travaillent avec moi, une assistance aux chefs d'équipe et aux responsables de fabrication leur permettant d'améliorer les performances des ateliers".



*"Les échanges de bonnes pratiques sont encouragés.
Des sites... un groupe"*

3 RENTABILITÉ et PÉRENNITÉ

◆ Plan industriel et commercial !



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 projet, appelé PIC, qui a démarré avec la réalisation d'un diagnostic sur la planification industrielle, pour les sites de Broons et de 3 Abers.

Notre objectif était notamment de redéfinir le processus de planification, ses outils et tableaux de bord pour tous les produits fabriqués afin de mettre en évidence des leviers de progression et d'améliorer notre service clients.

Faciliter ce projet nous a permis de mettre en relief un « vrai » processus "supply chain" pour les 2 sites.

Tout démarre par la gestion des prévisions de ventes, module qui nous permet de récupérer toutes sortes d'informations comme les opérations commerciales, le stock ou les commandes. Le menu « Plan de vente » nous permet d'analyser, de comparer les prévisions aux ventes réelles et au budget.

Puis intervient l'étape de Planification. Le responsable fabrication en charge de la planification s'est vu renforcé dans cette mission afin de s'y consacrer pleinement. Grâce à un développement sur notre système informatique AS400 nous allons intégrer les approvisionnements de matières premières, les heures de fabrications, les recettes...

Un planning de pilotage des réunions PIC orchestre tout cela.

Perspective 2013/2014 :

-- Finaliser le déploiement du projet PIC sur 3 Abers.



LE "FOOD DEFENSE"



EUROPÉENNE DES DESSERTS

En janvier 2012 apparaissent les versions 6 de l'IFS et du BRC, intégrant des notions de sûreté alimentaire sous le terme de Food Defense.

Pour répondre à cette nouvelle exigence client, les entreprises du groupe Européenne des Desserts ont mis en place des systèmes de lutte contre les actes de malveillance qui s'appuient sur la méthode VACCP (Vulnerability Analysis Critical Control Point). Ces systèmes ont permis de renouveler les certificats IFS/BRC de Martine Valade, Martine 3 Abers et Delmotté Broons.

Des équipes Food Defense ont été désignées pour travailler à l'évaluation des risques d'exposition, à la mise en place de procédures et moyens techniques de contrôle et de vérification et à l'application des bonnes pratiques de sûreté.

Nous avons pour perspective la consolidation des systèmes déjà en place par le biais d'audits internes suivis de plans d'actions.

Pour preuve des efforts mis en œuvre en terme de sûreté des denrées alimentaires, Martine Valade a vu une hausse significative de son taux de conformité aux exigences du Food Defense entre le diagnostic de juin 2012 et l'audit interne de Mai 2013 : de 38% à 70% de conformité ! Un diagnostic est également effectué à Delmotté Raison en Avril 2013 qui sert actuellement de base de travail pour la mise en place du Food Defense afin d'avoir la certification IFS/BRC l'année prochaine !



Perspective 2013/2014 :

-- Poursuivre les groupes de travail et analyses de risques VACCP sur les sites.

◆ Notre engagement contre le cancer

16 salariées d'Européenne des Desserts ont participé à la « Parisienne 2012 », course réunissant 28 000 femmes pour lutter contre le cancer du sein. Certaines d'entre elles, concernées et doublement impliquées, ont communiqué toute leur énergie, leur volonté et leur bonne humeur !

Elles se sont entraînées, de façon individuelle ou en équipe, pour réaliser ces fameux 6,3 km !

Le classement fut fort honorable pour une première, les plaçant à la 166^{ème} position sur 473 entreprises représentées. La médaille était bien méritée ! Les montants collectés ont été reversés à la fondation pour la recherche contre le cancer du sein. Les filles ont passé un moment inoubliable et sont rentrées en pleine forme, déterminées à poursuivre leur engagement pour cette cause et à continuer les entraînements tout au long de l'année.

Elles ont été soutenues par les actionnaires du groupe, certains fournisseurs et prestataires, qui ont cru en elles et ont investi dans ce challenge POUR la vie.

Elles ont pu ainsi représenter dignement les couleurs d'Européenne des Desserts et faire un don de 50€ par participante à la fondation pour la recherche médicale.



La médaille était bien méritée !



Performances

2012-2013

Critères	N°GRI	Indicateur	Objectif de la mesure	Martine Valade 12-13	Martine 3Abers 12-13	Delmotte Broons 12-13	Delmotte Renaison 12-13
Environnement	EN3	Consommation annuelle d'électricité (Kwheure par tonne produits finis)	Optimiser les consommations d'énergie	632	583	2 602	1 483
		Consommation annuelle de gaz (Kwheure par tonne produits finis)	Optimiser les consommations d'énergie	193	235	1 386	2 295
	EN8	Consommation annuelle d'eau (m³ par tonne produits finis)	Maîtriser les consommations d'eau	3,0	2,0	14,6	6,8
	EN10	Quantité d'eau rejetée dans le milieu / consommation totale d'eau	Préserver la ressource eau	0,5	1,7	0,7	A construire
	EN22	Quantité totale de déchets (Tonnes)	Limiter la quantité de déchets générés	2579	à construire	1781	649
	EN28	Quantité totale de déchets organiques (Tonnes)	Limiter la quantité de déchets générés	772	à construire	860	273
Gouvernance		Montant des amendes inhérentes à un mauvais tri des déchets (€)	Optimiser le tri des déchets	0	0	0	0
		Montant de la participation aux bénéfices (€)	Optimiser la politique de rémunération	879 000	58 000	0	0
		Montant de l'intéressement (€)	Optimiser la politique de rémunération	606 000	61 000	0	0
Marchés & Clients		Cotation banque de France	Capacité de l'entreprise à honorer ses engagements financiers	C3	F3	C3	non côté
	PR1	Nombre de références produits	Mesurer l'activité de l'entreprise	570	230	530	330
		Nombre de nouveaux produits créés chaque année	Mesurer l'activité de l'entreprise	60	35	100	45
		Nombre de personnes au service R&D	Mesurer l'activité de l'entreprise	7,5	0,5	8	2
Social		Nombre de Demande de développement traitées	Mesurer l'activité de l'entreprise	500	50	300	150
	LA1	Salariés en CDI (%)	Lutter contre les emplois précaires	83	72	75	100
		Nombre d'embauche	Mesurer la dynamique d'emploi	36	4	10	1
		Age moyen des salariés (années)	Mesurer l'équilibre des tranches d'âge	41	42	40	45
		Nombre moyen d'années d'ancienneté	Mesurer le turnover	10	12	7	18
	LA10	Masse Salariale Brute pour la formation (%)	Développer la compétence des collaborateurs	3,9	1,6	2,3	1,6
Sécurité & Santé au Travail		Taux d'utilisation du DIF (Droit Individuel à la Formation) (%)	Permettre aux collaborateurs d'être acteur de leur parcours professionnels	10	0	2	0
	LA13	Femmes dans l'encadrement (%)	Favoriser l'égalité et l'équité interne	49	60	41	37
	LA6	Salariés Sauveteur Secouriste du Travail (%)	Prévenir les accidents	17,5	19,6	16	17,4
	LA7	Taux de gravité des accidents du travail	Suivre les performances SST	0,50	0,27	3,08	0,83
Sociétal	LA7	Taux de fréquence des accidents du travail	Suivre les performances SST	18,8	27,0	64,4	37,6
		Montant investis pour la Sécurité €	Prévenir les accidents	59 500	10 000	140 400	8 300
	EC6	Nombre de stagiaires accueillis	Contribuer à la professionnalisation des jeunes	13	1	2	4
		Montant du mécénat et des dons (€)	Contribuer à la culture et à la vie associative locale	18 000	1 000	2 000	800
Économique		Montant des règlements versés aux fournisseurs sur le territoire d'implantation de l'entreprise (€)	Contribuer au développement du tissu économique local	9 000 000	A construire	A construire	A construire
	EC7	Salariés locaux (<30Km du site) (%)	Contribuer au développement du tissu économique territorial	93	98	89	98
	EC1	Chiffre d'affaires national (K€)	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	82 843	7 321	21 279	10 765
	EC1	Chiffre d'affaires export hors France (K€)	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	3 500	534	4 703	1700
Qualité		Quantité de produits fabriqués (Tonnes)	Mesurer l'activité économique de l'entreprise	26 972	2 373	2 960	2 010
	EC5	Application de la convention collective	Respecter la législation sociale	oui	oui	oui	oui
		Certification IFS / BRC	Respect des engagements de sécurité des denrées alimentaires	oui	oui	oui	en cours
	Autres certifications : SEDEX	Respect des engagement en terme d'éthique	oui	non	oui	non	
	Référentiels clients	Respect des engagements clients spécifiques	oui	oui	oui	oui	





EUROPÉENNE DES DESSERTS

