

DDD
2018
Desserts of Development
& Delicious Desserts Durables

DESTINATION
DESSERTS DURABLES



20 | RAPPORT DE
14 | DÉVELOPPEMENT
DURABLE



EUROPÉENNE DES DESSERTS

L'ENGAGEMENT DE EUROPÉENNE DES DESSERTS

Fin 2014, le groupe a continué de s'agrandir avec une sixième société intégrée, en Angleterre, The Handmade Cake Company. Leurs produits font déjà saliver plus d'un consommateur, en France comme en Europe, avec des caramel shortcakes, des carrot cakes, des gâteaux sans gluten...

« DESTINATION DESSERTS DURABLES » TEL DEMEURE NOTRE ENGAGEMENT !

Depuis le mois de juin, nous sommes devenus membre du Global compact. Cet engagement renforce notre participation, de manière volontaire, à une action collective internationale qui promeut les principes universels relatifs aux droits de l'homme, aux normes du travail, à l'environnement et à la lutte contre la corruption. Nous avons également intégré le réseau français du « Pacte Mondial », ce qui nous permet d'échanger sur ces thématiques avec d'autres acteurs impliqués.

Enfin et surtout en 2014 le groupe a encore réaffirmé sa volonté d'intégrer la démarche RSE au cœur de son modèle. Nous avons redéfini nos engagements et nos priorités pour les années à venir et communiquons maintenant sur nos 9 engagements sociaux, environnementaux et sociétaux. Une démarche partagée avec nos salariés, nos clients et toutes nos parties prenantes. Parce que nos desserts ne seront bons que s'ils restent durables.

Didier Boudy
Président

« Le groupe a continué de s'agrandir
avec une sixième société intégrée »

NOS 9 PRIORITÉS DÉVELOPPEMENT DURABLE

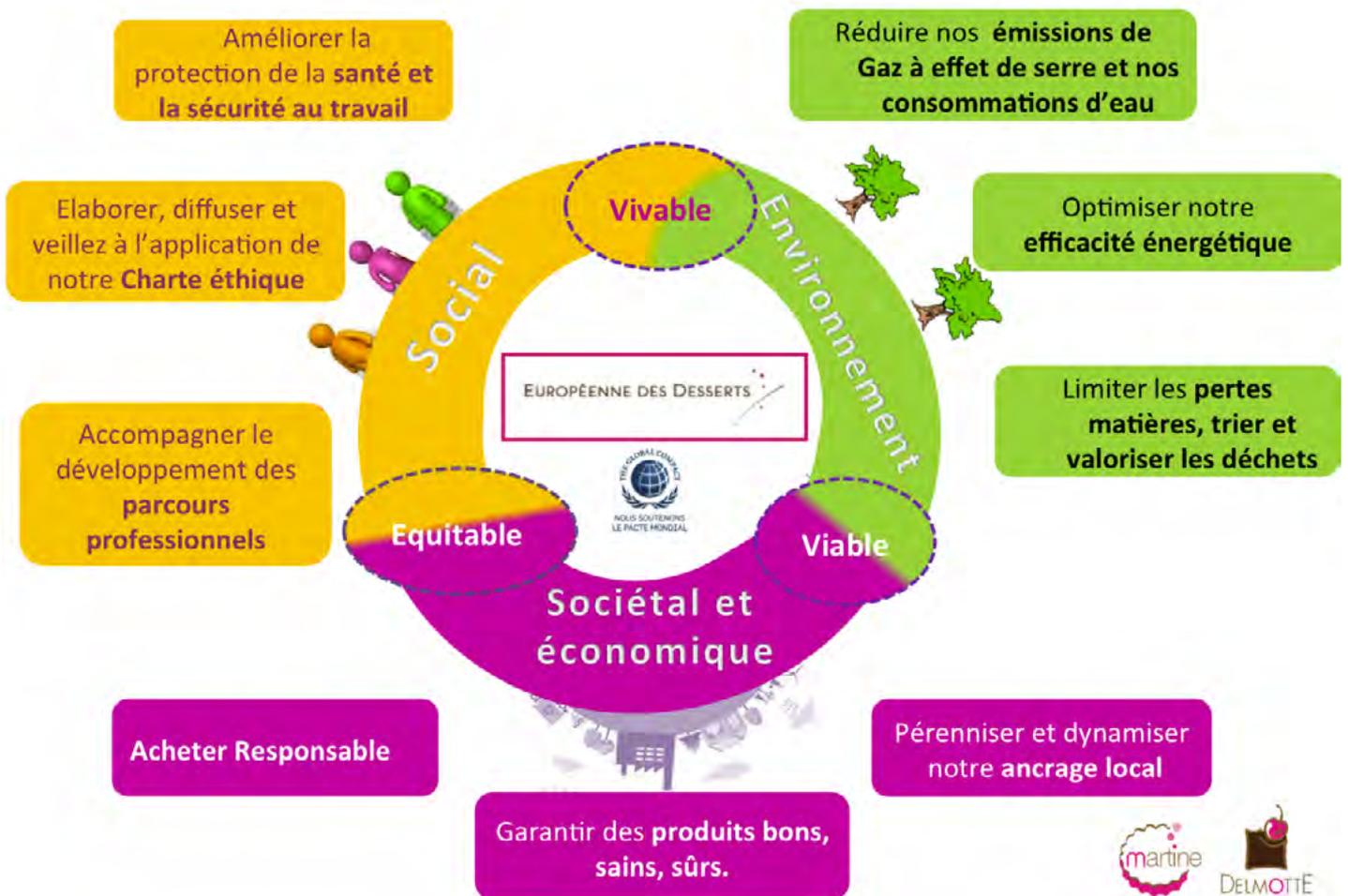




TABLE DES MATIÈRES

p 06 Qui est Européenne des Desserts ?

p 08 Qu'avons-nous fait en 2014 ?

- p 08 Nous avons partagé nos valeurs
- p 10 Nous avons continué à mettre l'emploi et la formation au cœur de nos préoccupations
- p 11 Nous avons poursuivi les innovations
- p 14 Nous avons participé aux salons professionnels
- p 16 Nous avons développé l'Export
- p 18 Nous avons confirmé notre démarche d'Achats responsables
- p 19 Nous avons mesuré notre empreinte environnementale
- p 20 Nous avons choisi d'adhérer au Global compact
- p 21 Nous avons maintenu notre implication locale

p 22 Nos usines, centres de vie :

- p 22 Martine Valade
- p 34 Delmotte Broons
- p 46 Martine 3 abers
- p 52 Delmotte Renaison
- p 58 Speciality Desserts

PROFIL DU GROUPE EUROPÉENNE DES DESSERTS EN 2014

CHIFFRES

140 MILLIONS €
CHIFFRE D'AFFAIRES

1 000
SALARIÉS

42 ans
ÂGE MOYEN

14%
DU CHIFFRE D'AFFAIRES
RÉALISÉ À L'EXPORT

14%
DU CAPITAL DÉTENU PAR
LES SALARIÉS

1 500
RÉFÉRENCES DE PRODUITS
FINIS

11 000 heures
DE FORMATION DISPENSÉES

20 000€
ALLOUÉS AUX DONNS ET
SPONSORING

EXEMPLAIRE EN MATIÈRE
D'ÉGALITÉ ET DE MIXITÉ



PORTEFEUILLE CLIENTS :
GRANDE DISTRIBUTION, RESTAURATION COMMERCIALE,
DISTRIBUTEURS, INDUSTRIELS, EXPORT.



LE GROUPE

Le groupe offre la plus large gamme de pâtisseries du marché et couvre près de 80% de l'offre pâtisseries : des fonds de tartes en pâte feuilletée, sucrée, brisée, des feuilles de génoise, du flan, des tartes et tartelettes, des charlottes, des entremets, de la pâte à chou.... soit 1500 références de produits, essentiellement à marque de distributeur (MDD).

Nos produits iconiques sont la feuillantine de Delmotte Broons, le flan de Martine Valade, les fonds brisés et sucrés de Martine 3 Abers, les kits charlottes, choux parisiens de Delmotte Rensaison, le cheesecake de Speciality Desserts.

Parmi ses clients figurent les acteurs majeurs de la grande distribution, de la restauration française ainsi que les artisans. Les opportunités de croissance sur les marchés internationaux sont également clairement identifiées avec un chiffre d'affaires à l'export en progression et qui représente 14% du CA total du groupe. Européenne des Desserts a réalisé en 2014 un chiffre d'affaires consolidé de 140 millions d'euros.

Le groupe emploie près de 1000 personnes et compte six sites de production, dont quatre en France et deux au Royaume-Uni. Le management d'Européenne des Desserts, accompagné dans son développement par le fond d'investissement Equistone, détient 14% du capital du groupe.



NOUS AVONS PARTAGÉ NOS

VALEURS



EN FIN D'ANNÉE

un thermo-mug portant
l'ensemble des valeurs a été
offert à chaque salarié



En 2014,

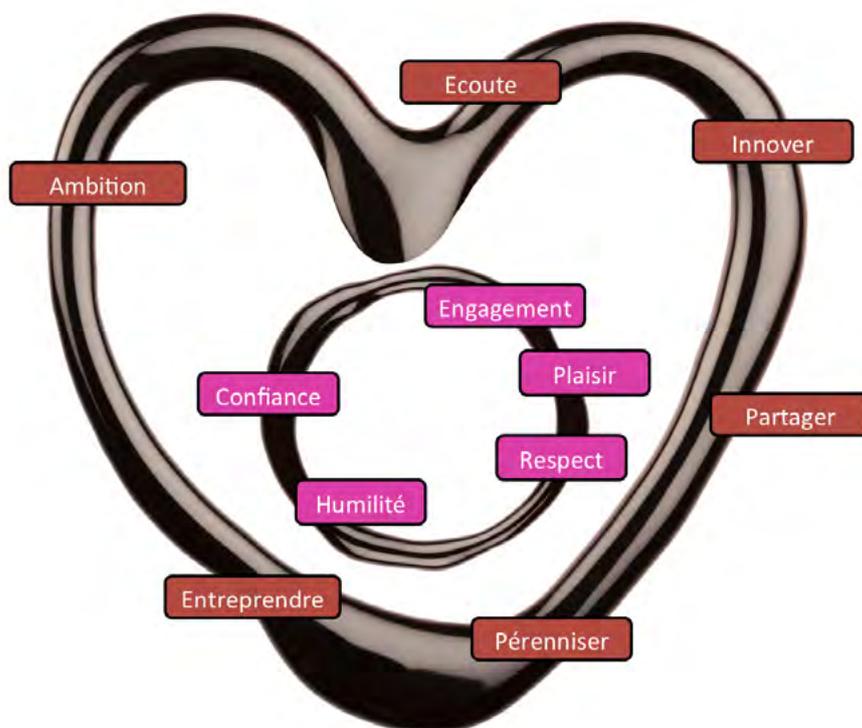
nous adressions nos vœux de « Bonne Année » et nous présentions les valeurs du groupe à nos clients, fournisseurs, prestataires... Au travers des cartes unicef. 1 500 cartes de vœux personnalisées et imprimées sur papier recyclées ont été envoyées.

Pour le Groupe Européenne des Desserts, la manière de faire est tout aussi importante que le résultat à atteindre.

Aussi nos valeurs représentent le socle commun pour tous les collaborateurs du groupe. L'esprit dans lequel ces valeurs sont appliquées détermine également leur respect et leur considération.

Le groupe véhicule 11 valeurs qui sont : Ambition, Ecoute, Innover, Partager, Pérenniser, Entreprendre, Engagement, Confiance, Plaisir, Respect, Humilité. Les valeurs sont affichées à la fois en zone de production dans les usines et dans les salles de réunion. Ces valeurs traduisent la culture d'entreprise et la façon de faire le métier au quotidien.

Depuis février 2014, chaque mois, nous affichons « la valeur du mois », avec sa définition, transcrite par des salariés d'Européenne des Desserts et avec des témoignages à l'appui.



“ *Le respect, c'est aussi être à l'écoute
de ses collègues et collaborateurs* ”

Exemple de communication mensuelle

RESPECT

Traiter chacun avec dignité, en acceptant et en s'enrichissant des différences.



Le respect commence par la politesse. Le respect, c'est aussi être à l'écoute de ses collègues et collaborateurs. Le respect, c'est également tenir compte des remarques ou critiques que l'on peut nous adresser. Le respect est PRIMORDIAL pour le bon fonctionnement et la bonne entente dans l'entreprise.

Bernard Grangeon,
Philippe Duverger,
Thierry Tesey

Service Approvisionnement Delmotte Rensaison.



Chaque personne doit et mérite le respect ; nous sommes tous des êtres humains avec nos qualités, nos défauts et nos particularités. Ce sont ces différences qui font notre richesse. Au sein du groupe EdD, au quotidien, avec nos fournisseurs, nos collègues, nos clients, cette valeur de « respect » est essentielle pour travailler sereinement. Difficile de hiérarchiser, mais ce qui me semble le plus important au quotidien, c'est le respect de la personne et le respect de la parole donnée.

Patricia Delage,
Responsable marketing groupe.



Au quotidien, notre mission est de mettre à disposition des locaux et du matériel propre et désinfecté afin de produire et de travailler dans les meilleures conditions possibles. En échange, nous attendons de la part de l'ensemble du personnel le respect de notre mission, de jour comme de nuit.»

Vincent Perrot
Christophe Le Roch
Cédric Dieudonné.
Service Nettoyage Delmotte Broons.



ÉCOUTE

Comprendre et considérer les aspirations et les contraintes de chacun, en interne comme en externe, dans le respect de la parole de l'autre.

« L'écoute est une valeur essentielle : Ecouter c'est porter de l'attention, comprendre, et accepter. Dans notre métier, il est vital d'être à l'écoute du marché et du commerce pour mieux répondre aux aspirations de nos clients. Mais il est également précieux de s'écouter les uns les autres afin de se respecter, de s'accepter et de se comprendre pour que chacun vive en harmonie»

Ecoute, réflexion, action... en voilà un beau process !!!

Jérôme, Julie-Anne, Adeline, Denis, Cécile, Séverine, Erwan
L'équipe R&D

NOUS AVONS CONTINUÉ À METTRE L'EMPLOI ET LA FORMATION AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

EMPLOI & FORMATION

Le groupe a recruté 47 personnes dont 7 cadres en 2013/2014

Les collaborateurs du groupe constituent la principale ressource du groupe, ils 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 l'accompagne pour favoriser une meilleure adéquation entre ses besoins en compétences et les ressources humaines dont elle dispose, à travers la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC).

La formation encourage la création de valeur et le développement économique de l'entreprise, tout en valorisant son capital humain, par :

 L'acquisition de nouvelles compétences ; plus de 3% de la masse salariale est consacrée à la formation et au développement des compétences dans les secteurs comme le commerce, la sécurité et de la prévention des risques, le management.

 La Maîtrise de son environnement de travail ; par exemple des référents « accueil » ont été formés sur les sites de Martine Valade et Delmotte Broons pour accueillir les intérimaires et les nouveaux embauchés et les accompagner dans leur intégration.

 L'amélioration de l'efficacité et les performances individuelles et collectives ; les superviseurs et les tuteurs sont accompagnés et formés au management, à la transmission des savoir-faire opérationnels, à l'animation de réunions. L'entreprise s'engage dans des actions de formations dispensées par un formateur spécialisé dans l'accompagnement.

 La Mise à jour des connaissances, par rapport à un environnement social, économique et technologique en mouvement ; l'entreprise met en œuvre des formations permettant de s'adapter et de développer des compétences comme par exemple la maîtrise des outils bureautiques, les achats responsables, l'actualité sociale en mouvement.

 La Validation des acquis et de l'expérience par la reconnaissance d'un diplôme, le certificat de qualification professionnel (CQP), entre 2013 et 2014 ; sur la base du volontariat, plus de 15 salariés ont réalisé en 2013/2014 un CQP comme Agent de nettoyage ou chef d'équipe en production.



NOUS AVONS POURSUIVI

LES INNOVATIONS

L'équipe développement, innovation produits et marketing réunit 20 personnes dans le groupe. La majorité des produits fabriqués répond à une demande et à un cahier des charges clients. Néanmoins la part des produits appelés « Push » augmente chaque année. Il s'agit de produits dont les recettes ont été pensées et créées dans nos laboratoires.

Les collections

À raison de deux collections par an, nous proposons des produits tendance du moment autour d'une thématique définie. La collection printemps/été 2014 a renouvelé les classiques et adapté les goûts et les formes. Par exemple le fameux Paris-Brest devient le « Paris-pralines » avec une finition pralines, la pomme d'amour devient le « dôme d'amour », la tarte abricots ronde classique devient carrée...



Le Vichy à l'honneur !

Delmotte Renaison a mis le vichy à l'honneur en 2014 pour un look tendance ! En version vichy marron pour les entremets aux parfums chauds ou version rose pour les entremets fruités, 10 nouvelles références de biscuit Joconde sont disponibles en kits ronds prêts-à-garnir et en feuilles décorés. Cette base créative a été proposée pour les produits de fin d'année et les produits événementiels

Souvenirs !

À l'automne les souvenirs d'enfance resurgissent. Européenne des Desserts a proposé une collection de 6 produits autour de saveurs de pâte croustillante, d'odeur de caramel, de douceur de praliné, d'onctuosité de crème de marron.

“ *Le plaisir
du beau & du bon* ”

“ Une touche traditionnelle
et rassurante ”

Les bûches crème au beurre

C'est une première pour Européenne des Desserts. Ces bûches présentent une recette ultra généreuse allant jusque 35% de crème au beurre, déclinées en cinq parfums, chocolat, café, praliné, grand marnier, vanille.

L'offre comprend 4 formats (bûchettes, bûches et tiges à décorer).

Ce sont plus de 31 000 bûches crème au beurre qui ont été dégustées par les consommateurs français mais également américains ! 2014 était la première année de commercialisation des bûches crème au beurre aux Etats-Unis. Avec le référencement, chez l'un de nos distributeurs Food Service, d'une bûche crème au beurre chocolat.

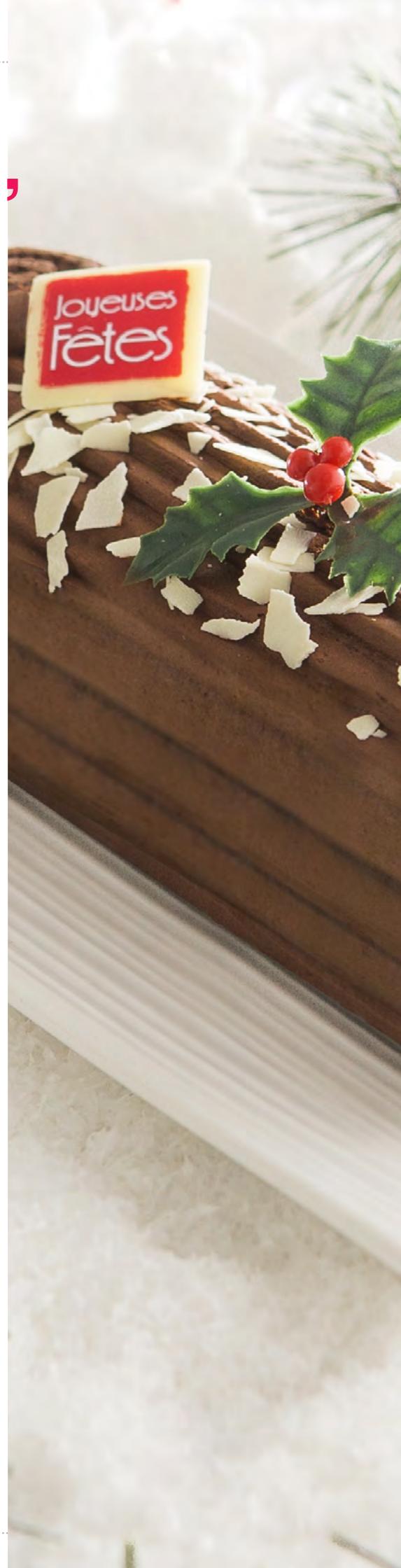
La bûche crème au beurre est un produit qui correspond très bien aux goûts du marché américains avec un look artisanal qui ajoute cette touche traditionnelle et rassurante, des produits « confort food ».



L'événementiel :

**La St Valentin, Pâques,
la Fête des mères.**

L'offre s'est élargie cette année, afin de répondre aux besoins de nos clients, à la recherche d'événement au sein du rayon pâtisserie. Ces offres se composent de produits fabriqués sur les sites de Broons, Rencaison et Valade, allant du produits à garnir jusqu'au produit fini prêt à vendre.



PERSPECTIVE

2015

- ADAPTER L'OFFRE PRODUITS DE FIN D'ANNÉE AU PLUS PRÈS DE LA DEMANDE CLIENT.
- INTÉGRER À NOTRE GAMME UN INCONTOURNABLE DE L'OFFRE PÂTISSERIE, MAIS REVISITÉ....SURPRISE !



« RAYMOND BLANC » S'EXPORTE

En Angleterre c'est une vraie star des émissions consacrées à la cuisine ou à la restauration à la télévision britannique : propriétaire et chef cuisinier du Manoir aux Quat 'Saisons (2 étoiles au guide Michelin), le chef Français Raymond Blanc a confié sa licence Pâtisserie à Winterbotham avec qui nous avons développé deux entremets à Broons et un Clafoutis (prêt à cuire) à Valade ! Les 3 produits ont été lancés en simultanément chez Waitrose et Sainsbury's dans 600 magasins au total et sont disponibles depuis Février 2014. Notre savoir-faire a désormais un ambassadeur de renom dans les rayons surgelés UK.

“ Notre savoir-faire a désormais
Un ambassadeur de renom ”

NOUS AVONS PARTICIPÉ AUX SALONS PROFESSIONNELS

Equihotel :

Comme tous les deux ans, Transgourmet, l'un des leaders de la distribution française en restauration hors foyer, a invité ses fournisseurs à exposer les produits qu'il distribue lors d'un salon nommé Equip'hotel. Le salon s'est déroulé en novembre 2014 Porte de Versailles à Paris. Nous y avons participé en tant que fournisseur de Transgourmet et avons pu présenter les produits vendus comme le flan, les tartes, les entremets, les palmiers « Ce salon est l'occasion de mieux appréhender les besoins des restaurateurs et des artisans boulangers-pâtisseries qui sont directement les clients de nos clients », témoigne Philippe Petitbon qui a tenu le stand durant ces 3 jours.



Le salon du sandwich « Snack and show »

En février se tenait le salon du Sandwich Porte de Versailles à Paris et toute l'équipe d'Européenne des Desserts était fière d'y présenter ses desserts. Nous avons donc donné rendez-vous à nos clients sur un stand de 30m² qui reprenait les couleurs de Martine et de Delmotte. Part belle donnée à la QUALITE et à l'INNOVATION pour notre seconde présence à ce salon !

Tout notre savoir-faire était représenté : des bases pâtisseries à notre nouvelle gamme de tartes et de bandes RHF ; de l'assortiment Speciality à tout un éventail de produits snacking ; de l'incontournable flan à la prochaine collection Printemps Eté 2014 ...

Mention spéciale était faite aux chouquettes et aux bûches crème au beurre, point fort de ce salon.

Wabel....

Il y a différentes manières de se rendre visible pour de nouveaux clients, les salons en sont un ; mais il existe aussi des événements plus ciblés tels que des rencontres d'acheteurs d'un pays ou d'une zone, ou même d'un segment de marché. C'est ainsi que en Mars 2014 à Paris, notre Directeur Export a participé au 2e sommet du surgelé MDD à Paris, organisé par WABEL, avec une représentation internationale confirmée des principaux décideurs des achats surgelés en Europe (Carrefour, Tesco, Waitrose, ICA, Delhaize, Ahold, Bofrost, Iceland, Casino, Toupargel, METRO...).

Une opportunité de rencontrer directement les décideurs de ces grands groupes dans un format « speed-meeting » et de leur présenter le savoir-faire du groupe Européenne des Desserts pour le rayon surgelé. De nombreuses opportunités aussi bien sur la gamme courante que sur les produits festifs/saisonniers sont en cours de concrétisation suite à cet événement, et la pertinence de ce format nous a poussé à renouveler cette expérience en 2015.



SSERTS

salade



Je compose ma salade comme il me plait!



EUROPÉENNE DES DESSERTS



“ Fière d’y présenter ses desserts ”

NOUS AVONS DÉVELOPPÉ

L'EXPORT

La part du chiffre d'affaires Export du groupe est de 14% en 2014. Le groupe Européenne des Desserts désormais présent en Angleterre via la société Speciality Desserts et the Handmade Cake Company, agrandit son service export avec pour ambition de doubler la part de son CA à l'international d'ici 5 ans.

7 PERSONNES
AU SERVICE EXPORT

...à la conquête de l'Amérique

Nous sommes très fiers, à l'aube de 2015, de confirmer notre présence sur le marché Nord-Américain. Nous avons choisi le « Volontariat International en Entreprise » pour nous y aider. Ainsi, basée à Washington depuis près de 2 ans, notre représentante sillonne le territoire américain. L'étendue, la complexité du marché et la culture américaine requièrent une proximité et une réactivité sans faille. Il nous faut des partenariats solides sur le long terme avec des distributeurs nous permettant de couvrir les villes, états ou région incontournables aux USA.

Nous ciblons des marchés attractifs, côtiers, souhaitant approcher la population américaine citadine, aisée, sensible à la qualité de nos produits et à la recherche de pâtisseries uniques. Notre partenariat avec Sweet Street Desserts, en Pennsylvanie, est toujours un succès et nous sommes très fiers de compter cet exemple d'American Success Story dans nos plus importants clients américains.

Nous bénéficions d'un courant d'affaire pérenne sur la région de New-York City via 2 distributeurs d'origine française spécialisés dans les produits raffinés, majoritairement en Hôtellerie et Restauration Hors Domicile. Plus récemment, nous avons développé une gamme de pâtisseries avec un des TOP 5 de la distribution nationale aux USA : Haddon House en Pennsylvanie. Ce nouveau partenariat s'annonce très prometteur aussi bien sur des gammes courantes que sur des gammes saisonnières.

Tout ne se passe pas pour autant uniquement sur la côte Est... Avec le profil de ses consommateurs, le tourisme et sa côte tournée vers l'Asie, la Californie est une priorité pour nous en terme de prospection. Le voisin Canadien chez qui nous sommes présents via un distributeur, nous offre aussi des opportunités en grande distribution qu'il faudra saisir en 2015. Notre objectif sur ces marchés, est de développer nos ventes en mettant à profit les savoir-faire des différentes usines du groupe. La diversité, la qualité et le dynamisme de nos gammes MDD sont des atouts majeurs. Nous allons aussi pouvoir nous appuyer sur le lancement de notre marque Export « Oh Oui ! » en offrant des solutions « clés en main » aux acteurs de la grande distribution qui le souhaitent.

Cette présence se doit d'être marquée par notre participation à plusieurs événements : rencontres BtoB, missions de prospections, mais surtout notre participation au Fancy Food Show de New York depuis maintenant 3 ans.

Adaptation, Persévérance, et Proximité sont les piliers pour installer une présence durable et encore plus significative dans les mois à venir.

“ À la conquête de
l'Amérique ”



NOUS AVONS CONFIRMÉ NOTRE DÉMARCHE

D'ACHATS RESPONSABLES

Parce qu'ils représentent un poste de charge supérieur à 60% du chiffre d'affaires, les achats sont au cœur de la stratégie d'Européenne des Desserts. L'économie mondialisée rend complexe et à risque les décisions et les engagements.

Européenne des Desserts développe une véritable culture du long terme et s'engage sur la durée avec une grande partie de ses fournisseurs. Ainsi 23% de nos achats sont couverts sur plus de 12 mois contre 8% en 2010. Il s'agit d'une réelle démarche de partenariat qui donne de la visibilité à nos fournisseurs.

Par exemple, nous avons validé avec notre nouveau fournisseur Beuralia (groupe Sodial), un contrat de beurre portant sur deux ans et en partie indexé sur le prix du lait payé aux producteurs.

Au-delà de pérenniser notre relation commerciale il accentue notre ancrage local avec des usines de production situées proches des sites de consommations. Cela nous permet également de supprimer 35 000 km de route parcourus par an par les camions transportant le beurre.

Le groupe a communiqué sa charte Achats responsables et travaille sur l'évaluation RS (Responsabilité sociétale) de ses fournisseurs.

Tous les acheteurs sont formés aux « Achats responsables ».

Nos engagements sont disponibles sur notre site internet :

www.europeenne-des-desserts.com

EVALUATION RSE DE NOS FOURNISSEURS

Après avoir rédigé et communiqué notre charte des Achats responsables à une grande partie de nos fournisseurs, nous souhaitons maintenant les interroger, voire les accompagner sur leurs pratiques concernant l'environnement, la sécurité des denrées alimentaires, les conditions de travail, les droits de l'Homme etc.

Depuis 2014 Européenne des Desserts participe à une opération pilote, A.R.A ou Achats Responsables en Agro-alimentaire, en collaboration avec l'Ademe et Coop de France, sur la mise en place d'un système d'évaluation « développement durable » de nos fournisseurs et prestataires. En effet, l'évaluation « qualité » indispensable à tout référencement doit désormais être étendue à l'ensemble des critères de la responsabilité sociétale.

Ce projet est porté par les équipes Achats et Qualité.



NOUS AVONS MESURÉ NOTRE EMPREINTE

ENVIRONNEMENTALE

Les quatre sociétés françaises du groupe ont réalisé leur bilan Gaz à effet de serre.

Ces bilans GES ont été réalisés selon le scope 1, 2 qui sont les scopes réglementaires, et a intégré le scope 3 qui intègre l'amont, comme les matières premières, et l'aval, comme la distribution ; l'année de référence est 2013.

Notre objectif était d'abord de quantifier nos émissions de façon volontaire puisque nous ne sommes pas soumis à la réglementation imposant la réalisation du bilan GES. Ces bilans nous permettent de travailler sur des plans de réduction de nos impacts environnementaux.



Le changement climatique est un enjeu commun pour tous, tant au niveau professionnel que personnel. En agro-alimentaire, comme pour nos usines, près de 90% des émissions de GES sont dues à la production des matières premières et notamment les matières première d'origine animale comme le beurre, la crème, les œufs...bien présentes dans nos pâtisseries.

Nous devons donc travailler en étroite collaboration avec nos fournisseurs afin de les inciter et tendre à trouver des modes de production plus respectueux de l'environnement.

Innovation et éco-conception, le produit doit porter nos engagements !

Afin d'avoir une vision globale des émissions de GES et de la consommation d'eau sur l'ensemble du cycle de vie d'un produit, Européenne des Desserts a également investi et déployé un outil d'Analyses de Cycle de Vie (ACV).

Cet outil permet de mesurer les impacts carbone et eau, ainsi que l'impact sur la biodiversité des produits finis. Toutes les étapes sont prises en compte, depuis la culture des matières premières jusqu'à la poubelle du consommateur.

Les sites sont accompagnés dans leurs études et plans d'actions associés, notamment par la Chambre de commerce et d'industrie des Landes qui possède un pôle dédié à l'éco-conception.

En 2015 nous allons travailler sur la mise en place d'actions concrètes et sur notre plan de communication environnemental.

NOUS AVONS CHOISI D'ADHÉRER AU GLOBAL COMPACT

DES PRINCIPES UNIVERSELS

Depuis juin 2014 Européenne des Desserts a rejoint le Global Compact, une initiative internationale lancée en 2000 par le Secrétaire Général de l'ONU, pour rassembler des entreprises citoyennes et promouvoir les principes universels dans 4 grands domaines : Droits de l'Homme, Conditions de travail, Environnement, Lutte contre la corruption.

Le groupe a également rejoint l'association qui regroupe des adhérents français.

SE REPORTER AU SITE
WWW.PACTEMONDIAL.ORG



NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL



NOUS AVONS POURSUIVI NOTRE

IMPLICATION LOCALE

A l'écoute de ses parties prenantes, Européenne des Desserts promeut l'engagement local, national et associatif de chacune de ses sociétés. Les différentes formes de partenariats, de mécénat ou d'implication au sein d'associations, offre au groupe la possibilité de s'impliquer librement et de soutenir des actions, facteur d'intégration de l'entreprise sur son territoire.

Ces actions peuvent relever des domaines de l'éducation, de l'humanitaire, du sport, de la famille, de la culture, de la mise en valeur du patrimoine artistique, de la défense de l'environnement naturel.



Nouer des partenariats est un moyen de s'ouvrir vers l'extérieur, de valoriser des compétences techniques et humaines auprès de ses partenaires, de bénéficier de nouveaux contacts. Il s'agit d'un acte citoyen pour l'entreprise, d'un vecteur de communication de nos valeurs et de notre culture.



martine





MARTINE VALADE

CHIFFRES

80 MILLIONS €
CHIFFRE D'AFFAIRES 2014

460
EMPLOYÉS

17
TAUX DE FRÉQUENCE
Nombre d'accidents avec arrêt / nombre
d'heures travaillées x 1 000 000

47 %
FEMMES

41ans
D'ÂGE MOYEN

13
LIGNES DE FABRICATION

16 000 m²

28 000 T
PRODUITS FABRIQUÉS / AN
(fonds de tartes, flans, tartes crues et cuites)

500
RÉFÉRENCES

60
NOUVEAUX PRODUITS CRÉÉS CHAQUE ANNÉE

7%
DE LA PRODUCTION COMMERCIALISÉE À L'EXPORT

MARTINE VALADE

Entreprise de pâtisserie surgelée créée en 1984, Martine Spécialités est située dans le Périgord vert, non loin de Brantôme. Elle propose des pâtisseries surgelées crues ou cuites, vides ou garnies, à base de pâte feuilletée, sucrée ou brisée. Attachée aux traditions pâtisrières, l'entreprise s'est bâtie une renommée sur le marché de la pâtisserie en conciliant les critères des meilleurs artisans et la régularité de l'industrie.

En 2010 une nouvelle ligne de production de tartes cuites voit le jour grâce à un investissement de 7 millions d'euros. En 2013 le site investit de nouveau 6 Millions d'euros dans une chambre froide stockage des produits finis.

Le site est certifié IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium), référentiels garantissant la conformité réglementaire en terme de Sécurité des denrées alimentaires et le respect des spécifications clients.

Martine Spécialités a un ancrage fort sur son territoire. La majorité des salariés est issue de la région et le turnover est faible. Les produits sont localement connus et très appréciés. Des produits sont régulièrement offerts ou proposés à des tarifs préférentiels aux associations locales. L'entreprise soutient les restos du cœur, la croix rouge ou encore participe au Noël « zéro solitude » du gour de l'arche à Périgueux. L'entreprise est représentée à l'institut du goût de Périgueux par un membre de son comité de Direction.

Audit social et environnemental

Un audit de commerce éthique a été réalisé, à la demande de nos clients britanniques. Cet audit a pour objectif de vérifier les pratiques d'achats et de référencement des fournisseurs d'un point de vue éthique, de valider le fonctionnement de l'entreprise dans le respect des droits de l'Homme et de la lutte contre la corruption. 26 salariés ont été interrogés de façon individuelle et collective en toute impartialité. La certification OHSAS 18001 du site a été fortement appréciée ainsi que le fait d'avoir un défibrillateur sur le site et des formations associées.



“ La certification du site
a été fortement appréciée ”



La Santé et la Sécurité au Travail

Le site de Valade est certifié OHSAS 18001, système de management de la santé et de la sécurité au travail, depuis janvier 2011. Le site a renouvelé cette certification tout début 2015.

Depuis 3 ans maintenant le site est dans une dynamique de maintien de la certification. Chaque année un audit de suivi est réalisé au mois de janvier et tous les 3 ans un audit complet de renouvellement a lieu durant 4,5 jours.

La culture sécurité est bien ancrée sur Martine Valade avec un engagement fort de la Direction, de l'encadrement et de l'ensemble du personnel. Notre objectif est bien d'améliorer nos performances et de toujours garantir à nos salariés des bonnes conditions de travail en toute sécurité.

Aujourd'hui il faut savoir que très peu d'entreprises de la profession « Boulangerie-pâtisserie » sont certifiées OHSAS 18001. C'est un réel atout et une référence dont nous pouvons être fiers !

En 2014 le site a investi près de 200 000€ dans le domaine de la Sécurité.



Ergonomie : Adaptation des postes de travail

L'activité professionnelle peut jouer un rôle dans l'apparition de maladies comme les Troubles Musculo Squelettiques, encore connus sous le nom de TMS.

Soucieuse de la santé de ses salariés et de leur maintien dans l'emploi, Martine Valade a créé des postes de repli (adaptés) pour maintenir dans l'emploi certaines personnes présentant ces TMS.

Le but est bien d'éviter des licenciements pour incapacité médicale.

La méthode éprouvée maintenant demeure : observation de l'outil de travail et des pratiques au quotidien, évaluation des avantages et des inconvénients, définition des modifications à apporter, conception d'un nouvel équipement, tests. Nous avons ainsi aménagé 7 nouvelles trémies de pose de fruits (pommes, mirabelles, framboises...) qui peuvent chacune accueillir 4 opérateurs afin de favoriser un poste assis et d'éviter le mouvement du bras au-dessus de l'épaule.

AVANT



APRÈS



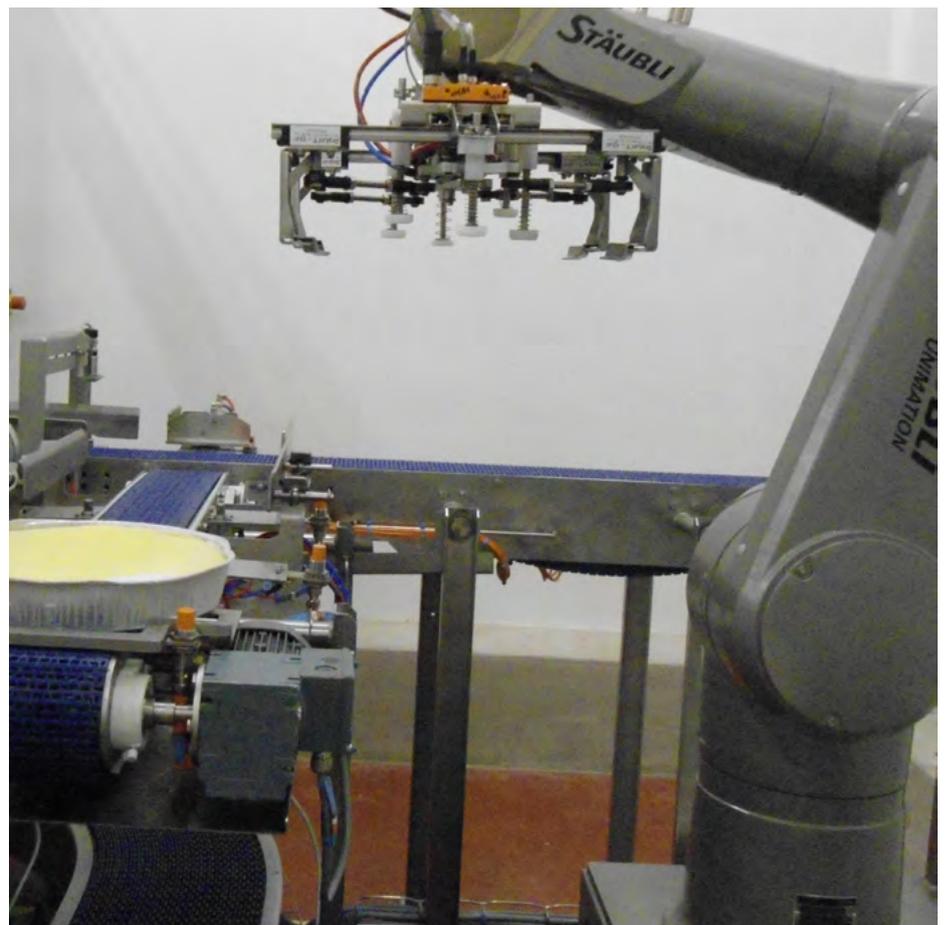


Mécanisation du conditionnement

Au terme de 2 années d'étude, nous avons mis en service l'automatisation de l'emballage des flans afin de gagner en productivité, d'améliorer les conditions de travail et d'optimiser le transport.

Par exemple, les produits sont désormais positionnés différemment dans les cartons et le poids des colis a pu être réduit, passant à moins de 15kg. Sur une référence particulièrement, nous avons pu optimiser le stockage et le transport de palettes complètes. Nous avons réduit de près de 20% le nombre de palettes stockées.

Il est important de préciser que cette ligne sert à fabriquer les volumes de production les plus importants du site ; or cette ligne était aussi source de Troubles Musculo Squelettiques (TMS).



La mise en place de la robotisation a permis le reclassement d'une personne sur un poste de repli moins sollicitant physiquement. Nous nous sommes engagés à porter ce projet en simulant les changements de conditionnement, en pilotant et en coordonnant les actions des Méthodes, de la Maintenance, de l'Administration des Ventes, du Commerce, de la Qualité, de la R&D, de la Production et de notre fournisseur de robots.

La nouvelle Chambre Froide

Inaugurée et mise en fonctionnement en Mai 2013, suite à un investissement de 6 millions d'euros, la chambre froide (CF4) de Martine Spécialités à Valade fait aujourd'hui partie du décor. Cet imposant entrepôt frigorifique automatisé dernière génération de 3 700 m² contenant 6 000 emplacements palettes est un bel investissement en tout point. La chambre froide se remarque par sa modernité avec des installations automatisées : des racks mobiles permettent un gain de place, un tapis convoyeur facilite le travail des opérateurs et leur assure des meilleures conditions de travail.

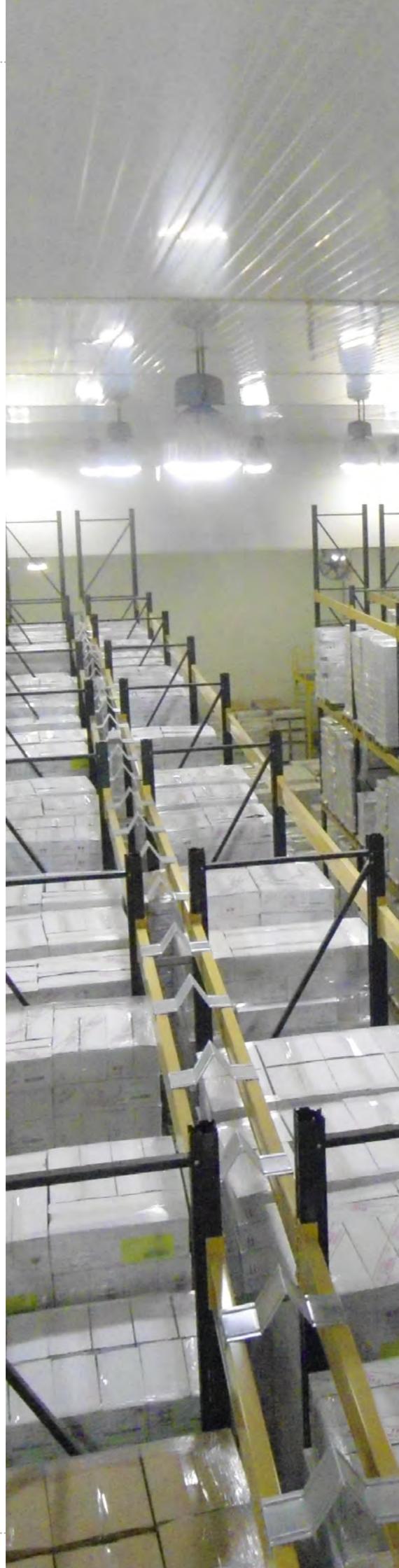
Son fonctionnement est organisé en trois zones. Une zone stockage de masse pour les palettes complètes, une zone de « picking » pour les préparations et enfin, une zone de gare servant de tampon avant le chargement.

Environ une quinzaine camions partent chaque jour du site, ce qui représente près de 300 palettes par jour.

D'un point de vue environnemental, nous avons pu réduire de 10% les émissions de gaz à effet de serre du site. Cette installation offre l'avantage de supprimer l'équivalent de 2 190 camions par an sur les routes entre l'ancien entrepôt prestataire et le site Valade, soit 175 200 km/an (60 tonnes équivalent CO₂ d'économisées juste pour la logistique interne). Nous optimisons notre organisation par le regroupement du personnel sur une seule zone. Une vingtaine d'employés se relayent nuit et jour afin d'assurer les expéditions et les préparations des commandes clients. Les six personnes qui travaillaient dans l'ancien entrepôt à Thenon sont revenues sur le site de Valade.

En 2013, le groupe intègre un nouveau site de production dans la Loire, Delmotte à Renaison (Ex Délices du Palais) qui fabrique des produits surgelés comme des entremets ou de la pâte à choux. Les 1 000 tonnes de produits fabriqués sont désormais stockées à Valade ; cela représente près de 33 palettes réceptionnées chaque jour. Actuellement, entre les produits de Martine Valade et les produits de Delmotte Renaison, la capacité de stockage maximal de ce bâtiment est déjà pratiquement atteinte...

Ce projet est pour Martine Valade un grand succès qui répond à nos exigences logistiques, économiques, ergonomiques et environnementales.

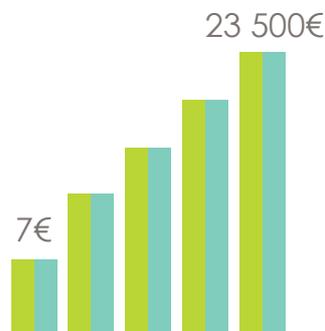




Réduction des consommations d'énergie

Un peu d'actualités...les pouvoirs publics, dans le cadre de la loi POPE (Programme fixant les Objectifs de la Politique Energétique) renforcée par le Grenelle de l'environnement, imposent aux vendeurs d'énergie de réaliser des économies d'énergie à travers leurs clients. Nos prestataires nous permettent donc d'acquérir des Certificats d'Economie d'Énergie (CEE) lors de la mise en conformité d'équipements industriels. La démarche a commencé à Valade début 2013 au sein du service Maintenance et concerne :

- L'achat de matériels de remplacement, type variateurs de vitesse pour des convoyeurs ;
- L'amélioration des performances énergétiques des installations de froid ;
- Les nouveaux projets tels que la réalisation de la salle des machines de la nouvelle chambre froide, l'achat d'un transformateur électrique haut rendement...etc.



Valeurs de CEE

Depuis début 2013 nous sommes éligibles à hauteur de 41 000 € ! Tous les dossiers ont été déposés. Les valeurs des CEE vont de 7 € pour des petits variateurs de vitesse à 23 500 € pour une installation d'amélioration NH3 par exemple. En 2014, à Valade, Aurélien Boyer, apprenti durant 2 ans au service Maintenance, a eu la mission de travailler sur la réduction des consommations d'énergie du site.

« Tout d'abord il a fallu réaliser les cartographies des réseaux d'électricité, de gaz et d'eau, répartis sur les 16 000 m2 du site ; j'ai parcouru quelques kilomètres entre les locaux, les extérieurs, les salles des machines, les combles.... ! Mais j'y suis arrivé. Nous avons ensuite posé des compteurs, 3 pour le gaz par exemple, et nous effectuons les relevés chaque mois. Des tableaux ont été créés spécifiquement pour collecter rapidement les valeurs. Ces relevés vont permettre d'avoir des mesures précises et de définir des actions d'optimisation de nos consommations ».

Fin 2015, nous réaliserons l'audit énergétique du site.



Traitement des anomalies

Bilan Gaz à Effet de Serre

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) a pour objectif de réaliser un diagnostic des émissions de gaz à effet de serre du site en vue d'identifier et de mobiliser les gisements de réduction de ces émissions. Le site de Martine Valade a mis à jour ce bilan sur l'année de référence 2013 – 2014 suite à l'acquisition de sa nouvelle chambre froide de stockage des produits finis surgelés.

En 2014 le site a réduit de 10% ses émissions de GES en réduisant les flux logistiques internes, passant de 101 000 Tonnes équivalent CO2 à 91 000 Tonnes équivalent CO2 en scope 3.

La démarche Qualité Sécurité Productivité et la maintenance autonome

« L'approvisionnement de certaines lignes de production de produits finis avec des cartons adaptés, c'est tout un programme et surtout un casse-tête ! En effet, à raison de 30 lots de fabrication par jour, de 7 références différentes de cartons et de seulement 3 machines pour les former, il faut un planning adapté et le moins de panne possible. »

Témoigne Jérôme Dourdoigne, Responsable du service approvisionnement.

Nous avons mis en place un mode de communication visuel et avons travaillé au rapprochement des équipes entre production et emballage. Des outils ont été adaptés pour ajuster au mieux les besoins de la production à la mise à disposition des emballages par le service approvisionnement.

Nous avons également réalisé une « chasse aux anomalies » et mis en place des modes opératoires adaptés. Par exemple, en lien avec l'équipe maintenance, les opérateurs ont été formés pour réaliser eux-mêmes des points d'inspection des machines selon un planning défini et apporter des actions correctives éventuelles, c'est ce que nous appelons « plan de maintenance autonome ». Depuis quelques mois, force est de constater que le nombre de panne a diminué. Cette expertise supplémentaire permet de réduire les dysfonctionnements grâce à davantage d'autonomie et de réactivité et d'améliorer les conditions de travail des équipes.





Food defense

Martine Valade, certifié IFS au niveau supérieur, optimise en 2014 la sécurisation du site. Près de 70 000€ ont été investis afin de clôturer complètement le site. Un portail avec un digicode est également en place.

Le système en place, sous la responsabilité du Directeur de site, intègre un audit interne annuel relatif aux risques d'actes de malveillance. Cet audit est réalisé conformément aux référentiels IFS, BRC et Mac Donald's, il est sous-traité à un prestataire habilité.

Une personne assure le gardiennage du site à raison de 80h/ mois et vérifie régulièrement les fermetures de portes, des fenêtres, l'état des clôtures...

Les visiteurs sont désormais identifiés avec des blouses bleues et un gilet sérigraphié !

Ancrage local

Martine Spécialités a un ancrage fort sur son territoire. La majorité des salariés est issue de la région et le turnover est faible. Les produits sont localement connus et très appréciés. Des produits sont régulièrement offerts ou proposés à des tarifs préférentiels aux associations locales. L'entreprise soutient les restos du cœur, la croix rouge ou encore participe au Noël « zéro solitude » du gour de l'arche à Périgueux.

L'entreprise est également sponsor du club Boulazac Basket Dordogne, club de basket-ball qui évolue en pro B (2ème division du championnat de France). Les salariés de l'entreprise peuvent assister aux matches gratuitement.

Soutien des enfants de l'équipe de foot locale.

La remise des maillots aux enfants de l'équipe de foot de Champagnac de Belair, qui pour la plupart sont des enfants de salariés Martine, a été un vrai succès en janvier 2014. Les enfants (et les parents !) étaient fiers ! « Enfin des jolis maillots neufs, sponsorisés par l'entreprise de papa ou de maman....Vivement la prochaine rencontre ».



Engagement au sein de l'institut du goût.

Dans le cadre de son soutien au développement d'initiatives locales, Martine Spécialités participe à la destinée de l'Institut du Goût du Périgord depuis sa création, il y a près de 10 ans. L'entreprise est représentée à l'Institut du goût du Périgord par un membre de son comité de Direction qui participe à son développement, en tant que vice-président du conseil d'administration de l'association. L'Institut du goût est une association composée de 12 personnes, dont l'expertise en matière d'analyse sensorielle produits, d'études marketing, d'accompagnement de projets de développement, lui confère une reconnaissance tant au niveau local qu'au niveau national.

INSTITUT DU GOÛT
du Périgord

Solidarité

Martine Spécialités s'est engagée dans l'action « Solidarité handicap au Magrehb – raid amazone » en donnant une participation financière aux aventurières.

« Plus qu'un défi sportif, le Raid L'Arbre vert Amazones est avant tout une aventure humaine. Découverte, dépaysement et partage sont au programme de ce challenge 100% féminin qui transporte chaque année les amazones vers une nouvelle destination. Outre la dimension physique de cette aventure sportive non motorisée, cet événement prône aussi le respect de l'autre et celui de l'environnement », témoignent les participantes.

Des valeurs soutenues par le groupe Européenne des Desserts !







DELMOTTE BROONS

CHIFFRES

25 MILLIONS €
CHIFFRE D'AFFAIRES 2014

200
EMPLOYÉS

47
TAUX DE FRÉQUENCE
Nombre d'accidents avec
arrêt / nombre d'heures
travaillées x 1 000 000

56%
FEMMES

40 ANS
ÂGE MOYEN

3
LIGNES DE FABRICATION

8 200 m²
DE SURFACE

3 100 T
PRODUITS FABRIQUÉS/AN

450
RÉFÉRENCES

100
NOUVEAUX PRODUITS CRÉÉS
CHAQUE ANNÉE

10%
PRODUCTION
COMMERCIALISÉE À
L'EXPORT

Créée en 1983 à Paris, la société déménage en 1999 en Bretagne près de Dinan pour la construction d'une usine afin de suivre la croissance rapide de l'activité. En 2005 l'usine s'agrandit pour augmenter sa capacité de cuisson pour la catégorie biscuit pour la fabrication des entremets et tarterie. La station d'épuration est créée en 2006 et peut traiter l'équivalent d'une commune de 30 000 habitants.

Le site est spécialisé dans la fabrication d'entremets, tartes, café gourmand. Delmotte pâtisserie a une forte activité saisonnière de septembre à décembre avec la fabrication de bûches pâtisseries et d'entremets festifs.

Le site est certifié IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium), référentiels garantissant la conformité réglementaire en terme de Sécurité des denrées alimentaires et le respect des spécifications clients.

La société est fortement ancrée sur son territoire d'implantation. La majorité des salariés est issue de la région. Les produits sont localement connus et très appréciés. Les produits Delmotte ont une grande renommée de qualité.

Le site comprend un magasin d'usine ouvert au public chaque jour, qui reçoit plus de 100 clients par semaine et propose de nombreuses références de produits. Une personne y est présente à temps plein.

L'entreprise soutient les associations locales, les écoles ou encore par exemple le festival de Bobital et la fête du blé à Pleudihen sur rance.

Le Contrat de Qualification Professionnel à Broons

Développer les compétences, accompagner les parcours professionnels et déployer la polyvalence sont les enjeux du service Ressources Humaines sur le site Delmotte Broons.

Sur la base du volontariat, cette année, 7 chefs d'équipe ont participé à ce parcours de formation, aboutissant à une certification reconnue dans l'ensemble des branches agro-alimentaires. Ce parcours d'une durée de 150 heures de formation, permet d'accroître les compétences en management de proximité, performance industrielle, produit et process, qualité et sécurité.

Cette formation qualifiante de « Responsable d'équipe » a pour objectif l'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle. Les six mois de formation pratique et théorique qu'ils ont suivis, leur ont permis de professionnaliser leurs pratiques et maîtriser ainsi les enjeux du métier.

Nos chefs d'équipes ont pu compter sur l'implication et le soutien de leurs tuteurs ainsi que la participation active de Franck Mentré, Responsable de production.

L'examen final a eu lieu les 25 & 26 septembre. Le jury a évalué chacun des candidats tant sur le plan théorique que sur le plan pratique. Les 7 chefs d'équipe ont obtenu leur CQP grâce à leur motivation et leur implication. Une cérémonie de remise des diplômes s'est déroulée le 31 octobre 2014, dans une ambiance conviviale, en présence de la Direction qui a félicité l'ensemble des nouveaux diplômés et tous les acteurs de ce succès.

AVANT



APRÈS



Amélioration continue sur les postes de travail

Donner les moyens et les méthodes aux chefs d'équipe de production, et notamment de l'atelier Finition, pour qu'ils améliorent leurs performances Sécurité et Productivité à leur poste de travail, tel était l'objectif en 2014. Grâce à des exercices et des applications concrètes sur le terrain, nous avons formé ces personnes à la résolution de problème et à la construction d'une « supervision active ».

Nous avons notamment travaillé, par le biais d'un groupe de résolution de problème incluant un technicien de maintenance et 2 conductrices de machines, sur la problématique de décalage des tapis sur nos 2 machines découpe jet d'eau. Grâce au travail réalisé par l'ensemble de l'équipe, nous avons réduit de façon significative la fréquence d'apparition du problème, ce qui a permis d'améliorer la productivité et la sécurité concernant cet aspect.

Cela se concrétise également par l'affichage et l'animation au quotidien d'indicateurs qualité-sécurité-productivité, la promotion de la polyvalence, la mise en place de grilles de compétences...

L'objectif pour 2015 est de continuer et de pérenniser les actions en cours et de déployer la démarche vers les autres ateliers, avec l'aide des Responsables de fabrication et des chefs d'équipe.

MISE EN PLACE DE LA GRILLE DE COMPÉTENCES ET DE LA FICHE D'IDENTITÉ DE L'ATELIER (83%)

Fiche d'identité de l'atelier:

EQUIPE VALERIE PERRIN

Chef d'équipe								Valérie PERRIN 
Conductrice de ligne								Bénédicte DAVY 
Conducteur machine	Françoise VAULEON 	Nadège GUINARD 	Aurélie MORIN 	Gaëlle FONTORBE 	Emeric BOURGET 	Marie-Stéphanie DUMONT 		
Opérateur	Eric MONNIER 	Jeremy NOEL 	Chantal LECHEVESTRIER 	Nathalie VIEL 		Nadine AMICE 		

Accueil des intérimaires

Afin d'améliorer l'intégration des intérimaires, de réduire le turn-over et de diminuer notre taux de fréquence, nous avons mis en place un accueil général, tous les lundis d'une durée d'une heure. La Sécurité des personnes étant « priorité N°1 », nous devons poursuivre nos efforts. En effet, par exemple le taux de fréquence des personnes travaillant en intérim était de 126 à fin août ce qui est beaucoup trop ! Les principales causes sont les glissades, les manutentions diverses. L'objectif est d'atteindre à terme le même taux de fréquence que celui des salariés titulaires c'est-à-dire un TF inférieur à 50. Et nous pouvons le faire puisque chez 3 Abers par exemple le taux de fréquence intérimaire qui était de 86 il y a plus de 6 mois est désormais de....ZÉRO. Lors de cette réunion hebdomadaire, nous abordons les aspects qualité et sécurité, ainsi que des points Ressources Humaines (ponctualité, assiduité,...). Cette formation est animée par nos équipes qualité ou sécurité. Pour mener à bien ce projet, nous avons pu compter sur l'implication des équipes qualité, de :



Gaëlle BIARD,
Responsable Sécurité Environnement
Peggy JUILLET,
Responsable Ressources Humaines.

Ces formations sont mises en place depuis juillet 2014, nous avons pu constater une nette amélioration sur l'intégration de nos intérimaires ainsi qu'une meilleure compréhension de leur part sur le fonctionnement de l'usine. Ces éléments ont été confirmés par les agences d'intérim, ainsi que par notre médecin du travail lors de différents échanges.

Formation en sécurité incendie

En 2014, nous avons repensé notre organisation des secours en cas de départ de feu et de début d'incendie sur le site. L'objectif est d'agir le plus en amont possible en cas d'incendie, en vue de protéger le personnel, de protéger l'environnement immédiat du site et de remettre les installations dans un état de sécurité le moins dégradé possible. Le rôle de chacun sur le site a été revu : témoin d'un départ de feu, équipier incendie, guide, serre-file, direction des secours, maintenance.

Un guide, un serre-file et un équipier incendie ont été identifiés dans chaque équipe et dans chaque service. Les consignes incendie ont été redéfinies et communiquées à l'ensemble du personnel. Des exercices d'évacuation ont été réalisés et ont permis de valider cette nouvelle organisation. Enfin, des formations à la manipulation d'extincteurs pour l'ensemble du personnel et des formations d'équipiers incendie ont été organisées et seront renouvelées chaque année.



Les 10 basiques de la Sécurité !

C'est justement parce que ce sont « les bases » qu'il faut les connaître et les respecter : « fermer les portes, maintenir les issues de secours libres d'accès, ne pas courir ... ».

L'équipe Logistique de Broons s'inscrit dans la démarche Sécurité à travers 10 basiques, définis dans le cadre du groupe de travail. « Nous devons faire évoluer nos comportements au quotidien et intégrer ces basiques, même en période de forte activité ; ce n'est pas très compliqué, il faut que chacun de nous en prenne conscience et y fasse attention. Nous allons renforcer la communication dans ce sens. Nous comptons également sur les autres services pour les appliquer lorsqu'ils viennent nous voir à la logistique ! ».

- MAINTENIR PROPRE ET RANGÉ VOTRE ESPACE DE TRAVAIL
- PRENDRE SOIN DE VOTRE OUTIL DE TRAVAIL
- FERMER LES PORTES
- MAINTENIR L'ACCÈS LIBRE AUX ISSUES DE SECOURS
- NE PAS COURIR
- CHAUSSURES DE SÉCURITÉ OBLIGATOIRES POUR TOUS (Y COMPRIS CHAUFFEURS, VISITEURS ETC...)
- PORT DU GILET JAUNE OBLIGATOIRE POUR TOUTE PERSONNE EXTÉRIEURE AU SERVICE LOGISTIQUE
- ADAPTER VOTRE VITESSE À VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL
- AUTORISATION DE CONDUITE OBLIGATOIRE POUR LES CHARIOTS À CONDUCTEUR PORTÉ
- RESPECTER ET FAIRE APPLIQUER CES BASIQUES

« Nous réalisons des audits hebdomadaires afin de nous assurer de la bonne application des 10 basiques, en associant à chaque fois un membre de l'équipe logistique. C'est une bonne manière de faire évoluer les comportements de chacun d'entre nous ».

Gaëlle Biard, responsable sécurité environnement





Tri des déchets

2014 a été l'année de la mise en place d'une nouvelle organisation concernant le tri des déchets. Le volume annuel des déchets est de 1 200 Tonnes. Le site réalise divers tris et valorisation. Le pourcentage de recyclage est de 84%.

Les cartons :

Grâce à l'installation d'un compacteur de cartons nous divisons par deux le nombre d'enlèvement et de rotations annuelles ; à ce rythme, en 2015 nous envisageons de supprimer 10 rotations soit un gain financier de près de 2000€ et une réduction significative du transport routier.

Les big bags :

Les big bags de sucre en raphia sont recyclés et valorisés, à raison de 40 kg par mois.

Les palettes :

Les palettes en bois sont désormais triées, stockées et rangées de façon à optimiser leur enlèvement et leur traitement ultérieur.

Des formations au tri sont organisées à raison de 4 formations par an par notre prestataire, pour les responsables de fabrication et chefs d'équipe ainsi que pour le personnel de nettoyage.

En plus d'être écologiques, nos actions sont économiques et permettent de réduire les coûts de traitement de plus de 5 000 € par an.

RAPPEL de TRI
Compacteur Papiers, cartons et films plastiques

Mise à disposition de contenants nécessaires à la collecte des déchets sur site

Déchets générés

- Carton
- Papier
- Plastique

Bacs roulants à couvercle JAUNE

FILM PALETTE

Compacteur rouge Veolia



↓CO₂

Bilan Gaz à Effet de Serre

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) a pour objectif de réaliser un diagnostic des émissions de gaz à effet de serre du site en vue d'identifier et de mobiliser les gisements de réduction de ces émissions.

Le site de Delmotte Broons a mis à jour ce bilan sur l'année de référence 2013.

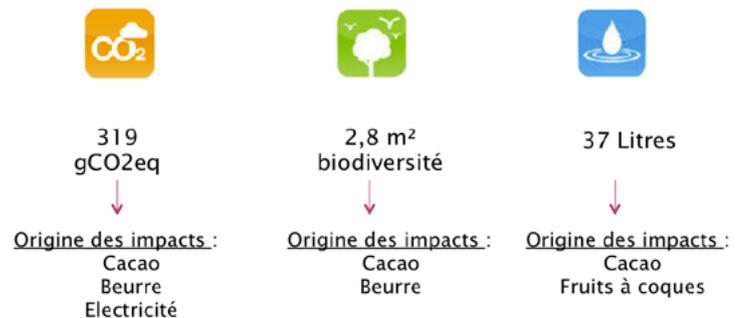
Le total des émissions de GES du site en scope 1 et 2 était de 2 042 TCO₂eq.

2 042 TCO₂EQ

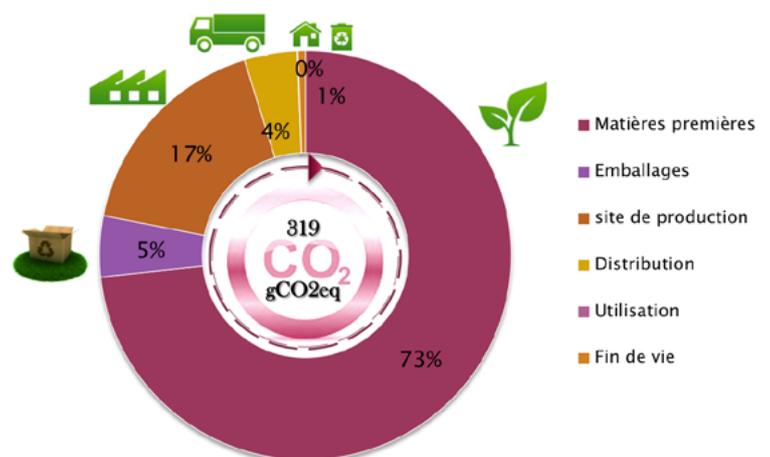
Analyse de cycle de vie de la feillantine

L'analyse de cycle de vie est un moyen efficace pour évaluer les impacts environnementaux d'un produit. En agro-alimentaire nous nous intéressons essentiellement aux impacts carbone, eau et aux impacts sur la biodiversité. Delmotte Broons a quantifié ces impacts sur un de ses produits phare, la feillantine chocolat.

100 g de feillantine :



Répartition des GES par étapes du cycle de vie Feillantine

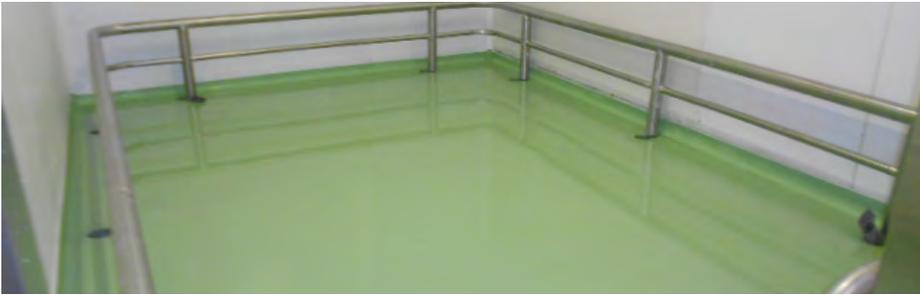


Cette étude montre qu'une grande partie des impacts provient de la matière première comme dans 90% des produits de l'agro-alimentaire. Le deuxième poste concerne le site de production avec notamment l'énergie. Le site a pour objectif de travailler sur ces thématiques en 2015.

Optimisation des flux de production

La mise à niveau « High care » du site de Broons fin 2014 est une réelle opportunité de simplification et de clarification des différentes zones et différents flux du site. D'un point de vue commercial, c'est un « sésame » pour la fabrication de produits à destination des rayons surgelés et frais dans la grande distribution anglaise. Le projet déjà réclamé il y a un an a été initié cette année sous l'impulsion et la volonté d'un des leader de la GMS anglaise pour référencer un fournisseur proposant une offre de pâtisseries complète pour ces deux rayons.

Cette mise à niveau devrait aussi nous ouvrir des possibilités au sein d'autres enseignes de la grande distribution anglaise dans un futur proche.



Utilisation de pommes fraîches et diminution des pertes

Diminuer nos surconsommations de pommes fraîches et réduire les pertes lors de l'épluchage, tel est notre objectif en 2014-2015. Tout d'abord la pesée des déchets a été mise en place, ce qui représente le double avantage de calculer les pertes et de faire prendre conscience des volumes de déchets générés et des enjeux associés.

Chaque jour la performance de la machine est enregistrée et les résultats analysés entre les conducteurs de la machine et le service maintenance.

Témoignage d'Alexandre Malherbe, Responsable Fabrication Tartes : «Depuis un an, nous suivons tous les jours le pourcentage de perte de pommes à l'épluchage. Cela nous permet de réagir rapidement en cas de dérive en travaillant avec la maintenance sur le fonctionnement de la machine. Cela a mis également en évidence que la durée de stockage avait un impact sur le résultat. Nous avons travaillé avec le service Approvisionnement pour mieux gérer le stock de pommes.»

En 2015, nous avons prévu un investissement supérieur à 100 k€ pour l'achat d'une doseuse volumétrique. Cela nous permettra de mieux maîtriser le poids de pommes dosées sur les tartes, d'améliorer notre productivité et également de réduire la pénibilité du poste de dosage pour les équipes concernées.





Optimisation de l'organisation de travail

En 2014, nous avons simplifié le processus de planification et d'ordonnancement de la production. Suite au développement d'un nouveau programme sur notre système d'informations, le calcul des besoins se fait désormais en automatique à partir des prévisions de ventes. Cela permet d'orienter les besoins en matières premières, en emballages, les besoins en personnel.

Ces informations servent de données d'entrée pour alimenter le plan de charge de l'usine ; ce plan est présenté au Comité d'Entreprise chaque mois et les besoins en équipes sont déterminés pour les 3 mois à venir.

Des réunions de travail ont été mises en place entre le service Administration des ventes, approvisionnements, Recherche et développement, production....afin de partager les informations, construire le plan de production, ajuster les effectifs. Nous intégrons également la gestion des produits de fin d'année.

En 2015, le suivi du nombre de jours de stock sera renforcé afin de le réduire de 20% en 2015. Le taux d'intérim sera également un indicateur clé avec un objectif à 25% maximum. Enfin nous visons le maintien de notre taux de service à 97%.

Charte achats

Début mars, nous avons rencontré nos principaux fournisseurs bretons afin de leur présenter notre charte des Achats Responsables. Nous étions ravis d'avoir autour de la table les représentants des sociétés Brochet (farine), Terreos (sucre), Olano (transport), CRIT Interim, Silliker (analyses), Garnifruit (fruits), Fuseau (fourniture de matières premières), Vergers de Chateaubourg (fruits), Saica pack (emballages). La visite de l'usine les a également beaucoup intéressés « vous avez une belle usine et des bons produits » ont-ils témoigné.



Sponsoring

Delmotte Broons soutient les actions locales comme le festival de musique de Bobital, la fête des remparts de Dinan, ou la fête du blé et des vieux métiers de Pleudihen sur rance. L'entreprise participe le plus souvent en offrant des produits de pâtisseries qui régalent les convives.





Le magasin d'usine

Cubes chocolat café intense, allumettes framboise, tiramisus, étoiles fraise, opéras, verrines panachées...

« Les pâtisseries surgelées Delmotte animent les papilles des consommateurs lors des repas dominicaux ou lors des fêtes », témoigne Sihem Ben Salem, Responsable du magasin.

La boutique du magasin d'usine est ouverte au public et affiche des tarifs très intéressants sur une large gamme de produits déclassés. Du gâteau individuel jusqu'aux belles pièces de 30 parts.

De quoi se faire plaisir !



MARTINE TROIS ABERS

CHIFFRES

8 MILLIONS €

CHIFFRE D'AFFAIRES 2014

52

EMPLOYÉS

47

TAUX DE FRÉQUENCE

Nombre d'accidents avec
arrêt / nombre d'heures
travaillées x 1 000 000

58%

FEMMES

42 ANS

AGE MOYEN

6

LIGNES DE FABRICATION

3 200 m²

RÉFÉRENCES DE PRODUITS
FINIS

2 400 T

PRODUITS FABRIQUÉS/AN

200

RÉFÉRENCES

7%

DE LA PRODUCTION
COMMERCIALISÉE À
L'EXPORT

Fondée dans les années 60, la société 3 Abers est basée tout près de Brest. Elle est spécialisée dans la fabrication de produits plus techniques, pour les professionnels, comme des fonds de tartes à base de pâte sucrée, brisée, feuilletée mais également des pâtes à pizza ou encore des quiches.

Ses principaux clients sont la Restauration Hors Foyer et les grossistes, ainsi que le site Delmotte de Broons. En effet, Delmotte Broons utilise certains fonds de Martine 3 Abers pour la confection de ses tartes.

Le chiffre d'affaires de la société est en progression de près de 10% grâce à des nouveaux clients et des volumes en augmentation. La société 3 Abers a construit depuis 2 ans une réelle démarche de management de la Santé et la Sécurité au travail. Par exemple, un programme ainsi qu'une charte Santé et Sécurité au Travail ont été rédigés et largement communiqués. L'accueil aux postes de travail a été renforcé. Le taux de fréquence des personnes intérimaires a nettement baissé en 2014.

Le site est certifié IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium), référentiels garantissant la conformité réglementaire en terme de Sécurité des denrées alimentaires et le respect des spécifications clients.

En 2013/2014 la société a investi 400 000€ dans le système de refroidissement, la rénovation d'équipements et l'entretien des outils de production.

De plus, le site a supprimé sa tour aéro réfrigérante, l'objectif étant de réduire de 20 à 25% les consommations d'eau d'ici fin 2014.

Martine Trois Abers emploie essentiellement des salariés locaux et le turnover est faible. Pour l'enlèvement et le traitement de ses déchets l'entreprise travaille en collaboration avec les recycleurs bretons.



Achats responsables et démarche qualité vont de pair

Dans le cadre de sa démarche Achats responsables, Européenne des Desserts souhaite harmoniser ses procédures groupe, faciliter et fiabiliser les échanges d'informations techniques avec les fournisseurs.

C'est le site de 3 Abers qui a initié la démarche en créant une trame unique et commune de cahier des charges matières premières. Cette trame est utilisée pour les matières premières et emballages utilisés par plusieurs sites. L'intérêt majeur pour nos fournisseurs est de n'avoir qu'un document unique à compléter en lieu et place des 4 (minimum 1 par site). Les mises à jour se font de façon progressive.

Déployer la polyvalence

Développer les compétences et déployer la polyvalence sont les enjeux mis en place par le service Ressources Humaines actuellement sur le site des 3 Abers.

Afin de pallier les absences et permettre ainsi un bon fonctionnement dans les ateliers, une grille polyvalence a été réalisée sur l'ensemble de la production. L'objectif premier de cette grille est de permettre l'accompagnement de nos salariés et d'accroître ainsi leurs compétences. Suite à cette grille, des formations de tuteurs ont été réalisées afin de faciliter l'échange et le partage d'expériences. Un planning de formation est déployé sur l'usine pour faciliter et contrôler ainsi la montée en compétences de nos équipes.

Pour mener à bien ce projet, nous avons pu compter sur l'implication de Sylvain ROUDAUT, Responsable Production, accompagné de Peggy JUILLET, Responsable Ressources Humaines.



Les déchets alimentaires, une ressource...

Dans le cadre de sa politique de développement durable et conformément à la loi Grenelle II de l'environnement, le groupe a pour volonté de limiter les pertes matières, trier et valoriser les déchets.

En effet, les déchets alimentaires de production ne peuvent plus être jetés sans être valorisés.

Notre objectif est de travailler avec une filière de méthanisation.

Ainsi, au lieu d'être incinérés, nos déchets organiques seront donc dégradés en biogaz pour produire de l'électricité et de la chaleur.

Les tests réalisés en 2014 sont satisfaisants et ont été validés par le prestataire. Il nous reste néanmoins à optimiser les coûts d'organisation, de stockage de la matière organique et de transport.

En 2015, dans le cadre du projet global de tri et de valorisation de nos déchets, nous avons pour objectif d'optimiser le traitement des déchets non organiques tels que le plastique. Le compactage de ce type de déchets nous permettra de réduire le nombre de rotation des bennes. Les gains financiers générés permettront de financer en 2016 la méthanisation des déchets organiques.



Bilan Gaz à Effet de Serre

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) a pour objectif de réaliser un diagnostic des émissions de gaz à effet de serre du site en vue d'identifier et de mobiliser les gisements de réduction de ces émissions. Le site de Martine 3 Abers a mis à jour ce bilan sur l'année de référence 2013 et 2014.

En 2013, le total des émissions de GES du site en scope 1 et 2 était de 1 479 TCO₂eq, passant à 590 TCO₂eq suite à la mise en conformité des installations et en supprimant le R22.



En effet, en 2014 Martine 3 Abers a réalisé un chantier important de mise en conformité de ses installations afin de supprimer le fluide frigorigène R22 du site.

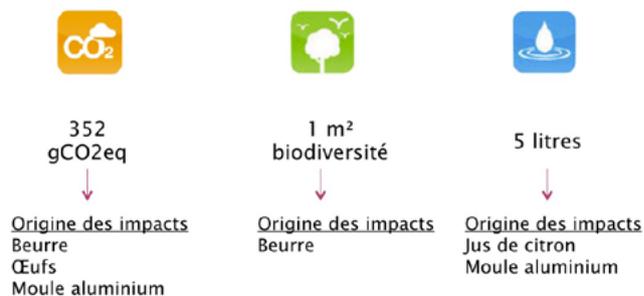
Ce sont plus de 420 000 € qui ont été investis pour cette mise en conformité.



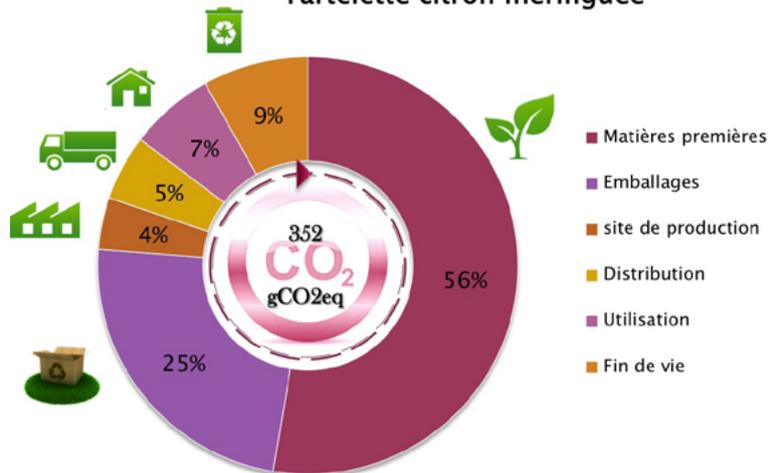
Analyse de cycle de vie produits

L'analyse de cycle de vie est un moyen efficace pour évaluer les impacts environnementaux d'un produit. En agro-alimentaire nous nous intéressons essentiellement aux impacts carbone, eau et aux impacts sur la biodiversité. Martine 3 Abers a quantifié ses impacts sur deux de ses produits phare, le fonds brisé et la tartelette citron meringuée.

100 g de tartelette citron meringuée



Répartition des GES par étapes du cycle de vie Tartelette citron meringuée



Cette étude montre qu'une grande partie des impacts provient de la matière première et des emballages. Les matières premières animales comme les œufs ou le beurre ont un impact important mais également les emballages primaires et secondaires comme les moules aluminium.

Nous devons maintenant travailler avec nos fournisseurs de matières premières afin de comprendre et de trouver des solutions de réduction de ces impacts. L'ademe a publié en 2008 une synthèse d'ACV sur la filière agricole des œufs par exemple, et s'est intéressé particulièrement aux modes d'élevage. De manière générale, pour ce type de production, l'impact principal réside dans la production des aliments et l'utilisation d'engrais organiques ou chimiques. Le mode de production est également un facteur impactant.

 	<h2>Fiche évènement sécurité</h2>	Réf : / Indice de révision : 1 Date de mise à jour : 24/07/14
---	-----------------------------------	--

accident du travail ou bénin (quand une personne s'est blessée)
 presqu'accident

PERSONNE PRINCIPALE CONCERNEE

NOM Prénom : _____

 CDI
 CDD
 Intérimaire
 Autre : _____

Ancienneté dans le poste :

 < 1 semaine
 < 1 mois
 < 3 mois
 < 1 an
 1 an et +

Lieu de travail :

 Habituel
 Occasionnel

Emploi : _____ Service : _____ Responsable : _____

Horaires de travail le jour de l'évènement : _____

EVENEMENT

Date : _____ Heure : _____ Zone / Atelier : _____
 Lieu exact : _____

REMPLIR L'ENCADRE UNIQUEMENT SI LA PERSONNE S'EST BLESSEE :

Témoin(s) : oui, précisez (Nom Prénom) _____
 si non, 1^{ère} personne avisée (Nom Prénom) : _____

Secouriste : non oui, précisez (Nom Prénom) _____

Nature des lésions (plaie, brûlure, douleur, ...) : _____

Siège des lésions :

 Tête
 Yeux
 Cou
 Epaules
 Bras
 Coude
 Avant-bras
 Poignets
 Mains
 Dos
 Cuisses
 Genoux
 Jambes
 Cheville
 Pieds
 Siège interne
 Autres : _____

Préciser : Droit Gauche

Circonstances détaillées de l'évènement :

Objet dont le contact a blessé (ou aurait pu blesser) la personne : _____

PLAN D'ACTION (Ne pas indiquer les soins donnés par le secouriste)

 	<h2>Fiche évènement sécurité</h2>	Réf : / Indice de révision : 1 Date de mise à jour : 24/07/14
---	-----------------------------------	--

Action(s) immédiate(s) mise en place pour éviter la situation dangereuse :

Proposition(s) d'amélioration(s) :

Personne qui remplit la fiche Nom Prénom : _____ Date : _____ Signature : _____	Responsable hiérarchique Nom Prénom : _____ Date : _____ Signature : _____	Service Sécurité Environnement Nom Prénom : _____ Date : _____ Signature : _____
--	---	---

Conclusion (service sécurité) : une analyse avec la méthode de l'arbre des causes est-elle nécessaire ? non oui

Agir AVANT l'accident !

Depuis juin 2014, chez 3 Abers comme à Broons, nous recensons les « événements sécurité ». Un événement sécurité est un Accident de Travail avec/sans arrêt ou un Accident du Travail bénin (soin inscrit au registre) ou un presqu'accident. Un presqu'accident est une situation accidentelle qui n'a pas entraîné de dommage corporel (blessure), par exemple la chute d'une palette en la manipulant sans que personne ne soit blessé. Une « fiche événement sécurité », a été créée et doit être remplie lors de chaque AT, presqu'AT ou soin.

L'objectif est de remonter les informations sur les presqu'AT, afin de pouvoir agir avant que l'accident ne survienne.

Suppression du risque Légionnelle !

Depuis octobre 2014, le site de Martine 3 Abers n'a plus de Tour Aéro-Réfrigérante. Le risque Légionnelle a ainsi pu être supprimé. Le système de refroidissement des installations utilise désormais de l'ammoniac, non polluant pour l'environnement. De plus, ces modifications permettent d'ores et déjà de réduire de 40% notre consommation d'eau du site. Ces actions auront un impact positif sur notre bilan Gaz à Effet de Serre à réaliser de nouveau sur 2015.



DELMOTTE RENAISON

CHIFFRES



12 MILLIONS €

CHIFFRE D'AFFAIRES
2014

90

EMPLOYÉS

57

TAUX DE FRÉQUENCE

Nombre d'accidents avec
arrêt / nombre d'heures
travaillées x 1 000 000

64%

FEMMES

45 ANS

ÂGE MOYEN

7

LIGNES DE FABRICATION

10 000 M2

DE SURFACE SUR 30 000M2

1 730 T

PRODUITS FABRIQUÉS/AN

300

RÉFÉRENCES

40

NOUVEAUX PRODUITS

20%

DE LA PRODUCTION
COMMERCIALISÉE À
L'EXPORT

En 2012 la société Délices du Palais est reprise par le groupe Européenne des Desserts, après un dépôt de bilan. Grâce à cette reprise, une centaine de salariés conserve leur emploi à Raison. La société devient Delmotte Raison.

Suite à un incendie survenu en 2009, l'usine avait été immédiatement reconstruite, elle est moderne et spacieuse. Cette intégration apporte un nouveau savoir-faire avec des produits à base de pâte à choux comme la chouquette et des prêts à garnir comme des kits charlotte, joconde ou biscuits.

Deux types de process : ambiant et surgelé.

Tradition et modernité sont les maître-mots de Delmotte Raison.

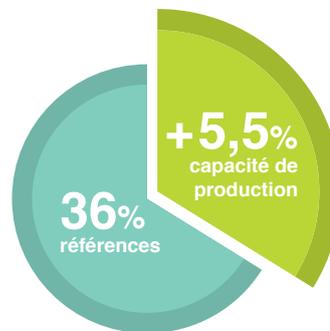
Le site comprend un magasin d'usine qui reçoit plus de 300 clients par semaine et propose de nombreuses références de produits. Une personne y est présente à temps plein.



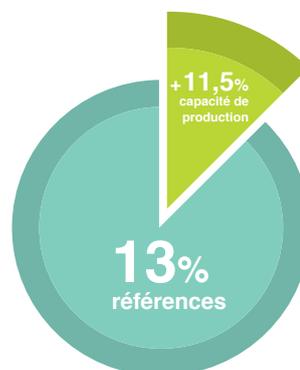


En route vers l'excellence industrielle

En 2014 les équipes ont travaillé sur l'optimisation du fonctionnement des lignes de production.



SUR 36 % DE NOS RÉFÉRENCES FABRIQUÉES DANS L'ATELIER AMBIANT, NOUS AVONS UNE ÉVOLUTION DE + 5.5% DE NOTRE CAPACITÉ DE PRODUCTION



SUR L'ATELIER SURGELÉ, 11.5% D'AUGMENTATION DE NOTRE CADENCE INSTANTANÉE, SUR 13% DES RÉFÉRENCES.

Ces résultats ont pu être obtenus grâce au travail des équipes. Nous avons retravaillé les courbes de cuisson, paramètres temps/température dans le respect des normes et la qualité des produits.



Faciliter les manutentions et sécuriser les postes de travail

Afin de faciliter les manutentions en hauteur, nous avons souhaité aménager certains postes. Nous nous sommes focalisés sur 3 postes dits à risques pour la santé en zone de fabrication des produits « ambient » : Pour faciliter la mise à disposition des matières premières, un gerbeur à levée électrique a été mis en place. Il permet la mise à hauteur des ingrédients nécessaires à la préparation des pâtes, comme le cacao, la poudre d'amandes, la poudre de noix de coco.

Pour réaliser la mise en place des rouleaux de sérigraphie en entrée de four, nous utilisons désormais un système d'élévation qui limite le port de charge en hauteur.

Ce principe est également appliqué pour la mise en place des bobines de film plastique en hauteur au niveau des machines d'emballage.

Nous avons investi près de 9 000 € pour garantir l'ergonomie à ces postes de travail en diminuant les contraintes de charge.



Tri des déchets et valorisations

En 2014, Delmotte Renaison a poursuivi l'optimisation du tri de ses déchets alimentaires et non alimentaires. Le volume annuel des déchets est de 430 Tonnes. Le pourcentage de recyclage global est de 86%.

Séparer les plastiques et les DIB :

En 2014 nous avons mis en place une organisation afin de trier les plastiques et trouver une filière de valorisation. Les plastiques sont désormais isolés et déposés dans une benne dédiée. Dans ces plastiques on retrouve les films, les seaux de fruits, nappages, etc...

Cette action a un double objectif : réduire les quantités de DIB et obtenir un gain financier suite au rachat du plastique.

...et les seaux métalliques :

Les boîtes et seaux métalliques de pâte de noisettes sont isolés dans une benne dédiée puis enlevés pour être valorisés.

Les déchets alimentaires :

Les déchets alimentaires comme les crèmes, mousses ou déchets de biscuits sont jetés dans un compacteur monobloc. Notre prestataire les récupère pour l'alimentation animale.





Accueil des intérimaires de production

Delmotte Renaison a optimisé en 2014 la procédure d'accueil des personnes intérimaires. Tout d'abord une première visite est organisée par l'agence de travail temporaire avec un groupe de personnes ; l'agence qui a elle-même été formée communique l'ensemble des informations. Un livret d'accueil est remis à chaque personne. La personne intérimaire qui arrive sur le site est prise en charge par le responsable du service concerné pour une formation au poste.

Charte achats responsables

En juillet nous avons invité nos fournisseurs sur le site de Renaison pour une journée sur les Achats Responsables. Samo (œufs), Sicoly et Descours (fruits), Beuralia (Beurre), Sevarome (Arome), Petit (Thermoformages), Stef (transports) avaient répondu présents.

Après avoir présenté le groupe, notre politique Développement durable et notre charte Achats responsables, nous avons visité l'usine. Nos fournisseurs et prestataires ont pu visualiser et mieux comprendre les procédés de fabrication ainsi que l'utilisation des matières et des emballages.



Des bûches chalet et crème au beurre aux US

Même les américains apprécient les bûches crème au beurre ! La tradition de Noël nous rapproche autour d'un grand classique : la fameuse bûche roulée crème beurre / buttercream Yule Log. Cette année a été marquée à Renaison par le lancement de cette nouvelle gamme de bûches, et les premières productions étaient à destination des USA, pour le client Haddon House qui a été séduit par la qualité de notre bûche crème beurre chocolat... mais aussi la bûche chalet, un autre classique de Renaison !



Bilan Gaz à Effet de Serre

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) a pour objectif de réaliser un diagnostic des émissions de gaz à effet de serre du site en vue d'identifier et de mobiliser les gisements de réduction de ces émissions.

Le site de Delmotte Renaison a mis à jour ce bilan sur l'année de référence 2013.

Le total des émissions de GES du site en scope 1 et 2 est de 1 198 TCO₂eq.

 **1 198**
TCO₂eq



Cette mesure étant réalisée, nous allons pouvoir désormais définir nos actions pour améliorer l'empreinte environnementale de nos installations. Le site utilise actuellement du gaz, de l'électricité et très peu de fluides frigorigènes.

En 2015 nous lançons le groupe de travail sur l'optimisation des consommations d'énergie.

Ce groupe définira les orientations et actions à mener pour chaque site afin d'avoir une cohérence globale.

Sécurisation du site

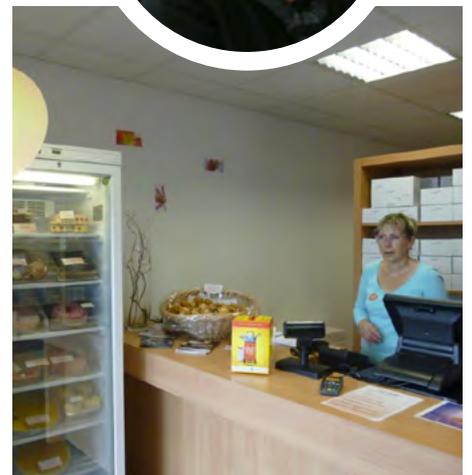
Fin 2014, Delmotte Renaison a optimisé la sécurisation du site. Le site, entièrement clôturé depuis plusieurs années, a optimisé sa procédure d'accès aux locaux des personnels titulaire, intérimaire ou encore des prestataires. De façon individuelle, chaque salarié a son propre code d'accès. Les personnes travaillant en intérim se voient remettre un code d'accès qui change régulièrement.



Ancrage local

Le bonheur est dans le pré...c'est avec ce slogan que près de 6 000 commerçants en Rhône-Alpes ont accueilli les consommateurs et leurs ont fait découvrir le commerce de proximité au mois d'octobre. Delmotte Rensaison a répondu présent à cette initiative locale. 467 tickets ont pu être remis aux clients du magasin et 35 d'entre eux étaient gagnants (lots divers tels que sacs de courses...). Cette opération a généré un Chiffre d'Affaires sur cette période de près de 12 000 € !

« Cette opération est très positive pour l'image de notre magasin et nous permet de nous identifier davantage comme commerce de proximité, habituel, dans lequel les clients se rendaient régulièrement. Elle renforce également la dynamique du magasin, et laisse aux clients le sentiment d'un commerce qui s'investit localement et qui est en recherche constante de nouveaux événements » confie Monique Remontet. « nos produits sont très appréciés et les consommateurs profitent de leur venue au magasin pour demander des conseils sur leur utilisation, pour les kits par exemple » ajoute Elisabeth Morel, Responsable du magasin. Donc, à renouveler ! Et pour un « Happy End », un client du magasin a gagné un bon cadeau « Escapade Gourmande en Roannais » suite au tirage au sort régional. Merci Delmotte Rensaison !



Challenge interne coupe du monde



De l'association de notre métier avec le pays accueillant l'événement sportif de cet été 2014, est né le challenge Bolo Prestigio. C'est dans cet esprit de plaisir et de partage, deux de nos valeurs groupe, que se sont réunis les mordus du foot mais aussi ceux qui ont souhaité participer à la vie de l'entreprise. L'objectif de ce challenge était de trouver les résultats des quatre derniers matchs de la coupe du monde. Le 15 juillet, les participants ont agréablement découvert les lots mis en jeu. Après la remise des récompenses, c'est autour d'un Bolo Prestigio (gâteau brésilien) que s'est terminé ce moment de convivialité.

SPECIALITY DESSERTS

CHIFFRES

10 MILLIONS €

CHIFFRE D'AFFAIRES
2014

56

EMPLOYÉS

50%

FEMMES

42 ANS

ÂGE MOYEN

4

LIGNES DE FABRICATION

1 300 m²

DE SURFACE

1 500 T

PRODUITS FABRIQUÉS/AN

100

RÉFÉRENCES

40

NOUVEAUX PRODUITS
CRÉÉ CHAQUE ANNÉE

25

TAUX DE FRÉQUENCE

Nombre d'accidents avec
arrêt / nombre d'heures
travaillées x 1 000 000

Sur l'année 2013-2014, Speciality Desserts a recruté plus de 25 personnes ce qui représente une croissance de 70 %.

Cette extraordinaire augmentation est le résultat du fort développement de l'entreprise qui réalise cette année dix millions d'euros de chiffre d'affaires pour 62 employés. De plus, cette nouvelle équipe renforce l'intense développement que réalise l'usine.

Speciality desserts dispose d'une grande flexibilité avec la possibilité de fabriquer jusqu'à 14 produits différents chaque jour. La main d'œuvre est fortement qualifiée et les finitions des produits sont réalisées manuellement.

Les principaux produits fabriqués sont des cheesecakes, des gâteaux à base de crème et des tartes. Ils fabriquent aussi beaucoup de pâtisseries sucrées, des desserts chauds et des desserts individuels.

Les clients sont des pubs traditionnels, haut de gamme ou à thème, des restaurants, des ferries, des hôtels et des cafés.





La santé et sécurité au travail

Courant 2014, le système de management de la Sécurité a été optimisé. Le Responsable de la Production, soutenu par l'ensemble des managers, a la charge de veiller chaque jour à la bonne application des règles de Santé et Sécurité sur le site.

La certification BRC Grade A

Le site est certifié BRC (British Retail Consortium), référentiel garantissant la conformité réglementaire en terme de Sécurité des denrées alimentaires et le respect des spécifications clients, avec le grade A depuis juillet 2014.



Shaun Falvey,
Business Development Chef

Des échanges entre France et Angleterre

«Apprenti au sein du service Qualité de Martine Valade depuis 2 ans, j'ai eu récemment la chance de me voir proposer une mission sur le site anglais du groupe, Speciality Desserts. Je m'y suis d'abord déplacé quelques semaines pour aider le service Qualité à mettre en place le référentiel BRC version 6. Puis mon second séjour m'a permis de participer à l'audit de certification et nous avons obtenu le grade A après deux jours intenses de travail.

Je remercie mes collègues anglais pour leur gentillesse et la patience dont ils ont fait preuve à mon égard. Speciality Desserts est une entreprise dynamique avec un gros potentiel réalisant d'excellents produits qui n'ont rien à envier aux pâtisseries françaises.... », témoigne Jonathan Galoulaud.





Audit social et environnemental

Speciality desserts est membre du Sedex, organisation qui vise à promouvoir les améliorations responsables et éthiques au niveau des pratiques en vigueur au sein des chaînes d'approvisionnement. Un audit de commerce éthique a été réalisé. Cet audit a pour objectif de vérifier les pratiques d'achats et de référencement des fournisseurs d'un point de vue éthique, de valider le fonctionnement de l'entreprise dans le respect des droits de l'Homme et de la lutte contre la corruption. Plusieurs salariés ont été interrogés de façon individuelle et collective en toute impartialité.



PERFORMANCE

2014

Indicateurs N° GRI	Indicateur	Martine Valade 2014	Martine 3 Abers 2014	Delmotte Broons 2014	Delmotte Renaison 2014	Speciality Desserts 2014
Environnement						
EN3	Consommation annuelle d'électricité (kWh)	18 600 312	1 977 609	7 374 000	3 988 754	636 013
EN3	Consommation d'électricité / Tonnage produit (kWh/T)	684	824	2 379	2 306	424
EN3	Consommation annuelle de gaz en (kWh)	5 504 287	385 564	3 777 000	4 673 944	529 719
EN3	Consommation de gaz / Production totale (m3/T)	202	161	1 218	2 702	353
EN8	Consommation d'eau (m3)	76 120	2 904	39 768	17 581	3 570
EN8	Consommation d'eau / Production totale (m3/T)	2,80	1,21	12,83	10,16	2,38
EN22	Quantité totale de déchets (T)	1946	132	1 200	430	182
EN16	Emissions totales de GES (TeqCO2)	2099	1479	2042	1198	NA
Gouvernance et Economique						
	Tonnage produits fabriqué	27200	2400	3100	1730	1500
EC1	Chiffre d'affaires national (K€)	83 423	8 419	25 433	13 264	10 000
EC1	Chiffre d'affaires export (%)	5	5	18	12	NA
PR1	Nombre de références produits	500	200	450	300	140
	Nombre de nouveaux produits créés / an	60	3	100	40	95
	Nb de Demande de Développement nouveau produit / an	600	25	180	230	150
	Montant de la participation aux bénéfices (€)	865 469	64 303	NA	NA	NA
	Montant de l'intéressement (€)	665 554	62 669	56430	NA	NA
	Cotation banque de France	C3	F3	C3	F5	NA
Social						
LA13	Age moyen des salariés	41	42	40	45	42
LA10	Nombre d'heures de formation	4796	112	2999	400	728
LA10	Masse Salariale Brut pour la formation (%)	1,56	1,2	1,31	1,2	1
LA1	Effectif total	460	198	52	90	56
LA13	Effectif féminin (%)	47	58	56	64	50
	Nombre d'embauches	29	9	26	8	13
	Nb de salariés Sauveteur Secouriste du Travail	71	14	36	15	8
LA7	Taux de gravité des accidents du travail	1,39	1,34	1,47	1,9	0,1
LA7	Taux de fréquence des accidents du travail	17	47	47	50	21
	Nombre de stagiaires-apprentis accueillis	10	4	9	6	0
Sociétal						
EC6	Nb de fournisseurs stratégiques qui ont signé notre Achats responsables	33				
	% de contrats long terme (sup 12 mois) signés avec nos fournisseurs et prestataires	22				
	Montant du mécénat et des dons (€)	16 000	200	2 000	400	NA
	Certification IFS / BRC	oui	oui	oui	en cours	oui
	Autres certifications : SEDEX	oui	NA	oui	NA	oui



**RAPPORT DE
DÉVELOPPEMENT
DURABLE** | **20
14**



EUROPÉENNE DES DESSERTS

