



« *L'ART DE LA SALAISSON* »

**RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE
& ENVIRONNEMENTALE
DES SALAISSONS DE L'ADOUR
2020-2021**

S.A. SALAISSONS DE L'ADOUR

ZI EST PYRENE AEROPOLE

65290 LOUEY

www.salaisonsdeladour.com



Notre projet commun, notre engagement RSE

En tant que Président Directeur Général des Salaisons de l'Adour, je mesure chaque jour le chemin parcouru depuis 1945, date où mes grands-parents ont créé une petite Salaison au cœur du Tarn, dans les montagnes noires.

Après la seconde guerre mondiale, Fernand et Edmond PHALIP décident de créer une salaison dans les monts des Cévennes dans le but de saler et sécher les jambons issus de l'exploitation familiale : Tout commence là ...

Ensuite, ils montent la salaison « Montagne Noire », dans les années 60, et créent la marque qui porte le même nom, marque qui existe encore aujourd'hui : l'entreprise prend de l'essor et est reconnue pour son savoir-faire et ses produits de qualité.

Au début des années 70', les deux frères se séparent et Fernand, aidé par son fils Jean reprend l'exploitation des Etablissement PHALIP à Murat / Vebres dans les monts de LACAUNE (81) connu pour ses spécialités de salaisons.

La spécialité sera le « jambon des cévennes ».

Au début des années 80, Jean et Nadine PHALIP quittent le Tarn pour rejoindre le Bassin de l'Adour et IBOS (65) afin de saler le véritable jambon de Bayonne issu de la future zone protégée par l'Identification Géographique Protégée « Jambon de Bayonne ».

En 1997, Jean et Nadine PHALIP aidés de Jean Gael et Jean Ronan (leurs enfants) créent les Salaisons de l'Adour et bénéficient, en 1998 de l'IGP Jambon de Bayonne qui va protéger et promouvoir l'appellation.

Depuis quelques années, l'entreprise travaille à l'export dans près de 15 pays (*Japon, Canada, Singapour, Mexique, Corée du Sud, Belgique, Suède, USA, Allemagne, Vietnam, Taiwan...*).

Nos valeurs qui constituent notre ADN sont restées en tout point les mêmes :

- La loyauté et la fidélité dans les engagements pris envers nos clients, fournisseurs et salariés.
- L'exemplarité et l'esprit d'équipe dans toutes nos actions.
- L'implication, la transparence et la simplicité dans nos réalisations au quotidien.

C'est construire une relation basée sur la confiance avec nos clients, fournisseurs et salariés et qui privilégie les partenariats sur le long terme, c'est rejoindre une entreprise qui fait le choix d'investir dans les ressources humaines et l'outil de travail pour durer...

C'est dans cet état d'esprit que, en tant que PDG et dans le prolongement de nos engagements pris dans le domaine environnemental, j'ai décidé de mettre en œuvre une démarche globale de RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise). Fidèle à nos principes et nos valeurs, cette démarche se veut simple, efficace et résolument humaine. Cette démarche est en cohérence avec la démarche RSE de la filière Jambon de Bayonne et est construite autour du référentiel RSE de cette filière et de la norme ISO 26000 « Responsabilité Sociétale des organisations » et de sa déclinaison dans le domaine agroalimentaire ISO 26030 « Responsabilité sociétale et développement durable - lignes directrices relatives à l'utilisation de la norme ISO 26000 dans la chaîne alimentaire ».

En tant qu'entrepreneur responsable, je suis convaincu :

- Qu'il est de notre responsabilité de démultiplier les impacts positifs et de minimiser les impacts négatifs de notre activité sur l'ensemble de la société et sur l'environnement.

- Que la RSE est un véritable levier de performance créateur de valeurs.
- Que nos partenaires, nos acheteurs et nos consommateurs accordent de plus en plus d'importance à nos engagements RSE.
- Que nous devons sans cesse chercher à améliorer le bien-être collectif de notre communauté de travail, entretenir un dialogue social apaisé et renforcer le sentiment d'appartenance.

Preuve du réel engagement de l'entreprise et de ses salariés, en 2020, Salaisons de l'Adour a été le premier transformateur de la filière Bayonne à recevoir le label engagé RSE – approche sectorielle et le label RSE filière Jambon de Bayonne avec le niveau « confirmé » dès la 1^{ère} évaluation. C'est une fierté !



Table des matières

Notre projet commun, notre engagement RSE.....	2
Table des matières	1
1. Genèse de la Responsabilité Sociétale des Salaisons de l'Adour	2
2. Présentation des Salaisons de l'Adour et de ses activités.....	4
2.1 Organisation	5
2.2 Activités	5
2.3 Notre modèle de croissance et de création de valeurs.....	6
3. Les Salaisons de l'Adour en quelques chiffres.....	7
3.1 Volume de jambons entrés en salaison en 2020 et 2021	7
3.2 Répartition sectorielle du chiffre d'affaires en 2020 et 2021	8
3.3 Favoriser l'emploi durable.....	8
3.4 La consommation d'énergie chez SDA	9
3.5 Assumer sa responsabilité par la gestion maîtrisée des effluents et des déchets.....	10
4. Les enjeux prioritaires des Salaisons de l'Adour	11
5. Les actions des salaisons de l'Adour en faveur des 17 ODD	13

1. Genèse de la Responsabilité Sociétale des Salaisons de l'Adour

La décision de mettre en place une démarche RSE au sein des Salaisons de l'Adour découle de la volonté de la filière jambon de Bayonne à devenir la 1^{ère} filière sous SIQO à être engagée RSE au niveau Européen. C'est aussi une volonté farouche du PDG, Jean Ronan PHALIP, qui siège au conseil d'administration du Consortium du jambon de Bayonne, de proposer aux consommateurs des

Comme complément au cahier des charges jambon de Bayonne, le Consortium a décidé de créer son propre référentiel de filière basé sur l'ISO 26000 qui est la norme de référence mondiale et en lien avec les 17 Objectifs du Développement Durable (ODD) de l'ONU.

La filière jambon de Bayonne veut démontrer l'engagement de ses adhérents à participer aux évolutions de la société et à proposer un jambon de Bayonne qui soit porteur de valeurs et de sens tant pour les producteurs que pour les consommateurs finaux dans une industrie mondialisée et fortement compétitive.

La démarche coïncide avec une volonté de la filière de valoriser toutes les actions positives et innovantes qu'elle a mise en place en 20 ans d'existence et qui restent méconnues du grand public. D'autant plus que les scandales dénoncés par les associations antispécistes pullulent et jettent le discrédit sur les pratiques des entreprises agroalimentaires (affaire *Spanghero*, maltraitance animale dénoncées par *l'association L214...*).

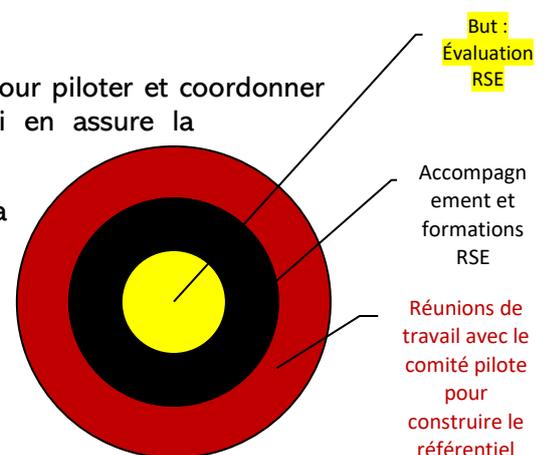
En 2018, le Consortium du jambon de Bayonne et l'ensemble des opérateurs adhérents de la filière (fabricants d'aliments, éleveurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs) ont engagé une démarche de labellisation RSE qui semblait être la réponse aux problématiques centrales :

- FOURNIR DES ÉLÉMENTS DIFFÉRENCIANTS VIS-A-VIS DES PRODUITS CONCURRENTS
- PERMETTRE À L'ENSEMBLE DES OPÉRATEURS ADHÉRENTS D'APPORTER DES GARANTIES AUX ACHETEURS ET CONSOMMATEURS CONCERNANT DES ENJEUX SOCIÉTAUX TELS QUE LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, LA PRESERVATION DES ÉNERGIES ET DE L'ENVIRONNEMENT, CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES...
- CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE LA COMPÉTITIVITÉ ET DE L'ATTRACTIVITÉ DE CHACUN DES ACTEURS DE LA FILIÈRE JAMBON DE BAYONNE

Étapes de la mise en place de la RSE

Un coordinateur RSE était nécessaire au sein de l'entreprise pour piloter et coordonner la démarche RSE. Morgane OLLA, Responsable Qualité qui en assure la mission en tant que CoorRSE.

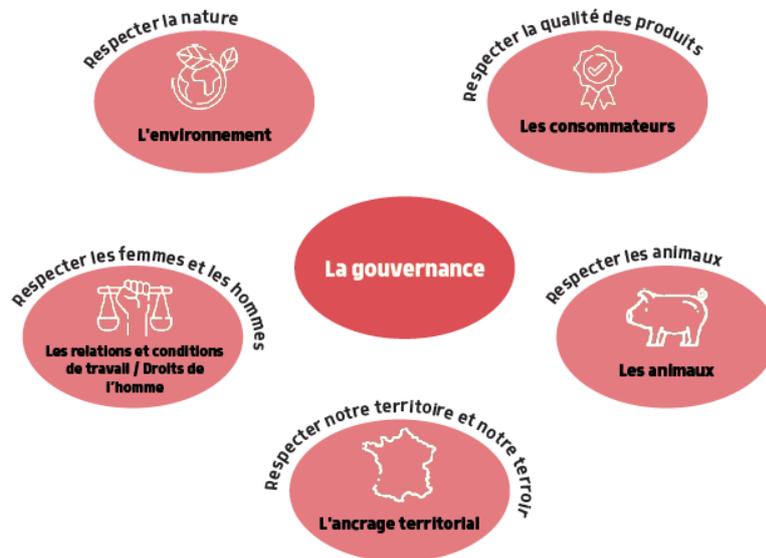
Ainsi, elle a participé avec les autres CoorRSE de la filière à la construction du référentiel de la filière en apportant ses retours d'expériences et en témoignant des actions et engagements des Salaisons de l'Adour.





« Lorsque le Consortium a évoqué l'idée d'une responsabilité Sociétale et Environnementale de filière, je n'ai pas tout de suite été emballée. Et puis, relever le défi de mettre en place une Responsabilité Sociétale et Environnementale chez Salaisons de l'Adour s'est présenté comme une évidence pour moi lorsque j'ai compris que la majeure partie des actions que nous réalisons au quotidien entraient déjà dans le cadre de la RSE. Il fallait « juste » que je le mette en forme du mieux que je pouvais pour un début. Et de toutes façons, c'est une démarche collective, donc je ne suis jamais seule ! Nous partageons chacun à notre niveau, l'effort de la faire grandir et de l'intégrer dans nos habitudes. De plus, notre stratégie s'avère payante : proposer d'abord localement des produits issus de SIQO à des consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux démarches comme la nôtre, puis, partager à plus grande échelle notre idée d'une entreprise participative ».

Le référentiel, constitué de 6 chapitres à évaluer, est organisé par questions centrales de l'ISO 26000.



A l'issue de la création du référentiel de filière, il a fallu établir un état des lieux aux Salaisons de l'Adour pour évaluer le niveau de maturité de la structure.

2. Présentation des Salaisons de l'Adour et de ses activités

Créé en 2000 dans le Bassin de l'Adour, Salaisons de l'Adour (SDA) est le fruit de la vision, du travail et du savoir-faire de Nadine et Jean-Marie PHALIP. Dans la décennie 2010, leurs fils Jean Ronan et Jean Gael prennent progressivement la direction des opérations. La stabilité de l'actionnariat permet à SDA de mener des politiques d'investissements sur le long terme.

Par sa stratégie commerciale articulée principalement sur la transformation de produits sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) à forte valeur ajoutée et à importante valeur sociétale incontestable, sur des affinages longs et sur le développement des exportations, SDA occupe une place forte dans les filières au sein desquelles il s'inscrit. Ainsi, le jambon de Bayonne IGP et le jambon Noir de Bigorre sont les fers de lance de l'écurie SDA.

En 2020, SDA décide de s'engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) au sein du Consortium du jambon de Bayonne. Grâce à l'adhésion de ses collaborateurs à cette démarche, elle est la première structure de la branche des transformateurs à obtenir label RSE de la filière jambon de Bayonne avec le niveau 2 et à obtenir le label Engagé RSE au niveau « confirmé » en cohérence avec la norme ISO 26000.

Dès 2021, SDA élabore une charte Bien-Etre Animal à destination de ses fournisseurs de jambons frais. sa prise en compte est actée par la signature de la charte.

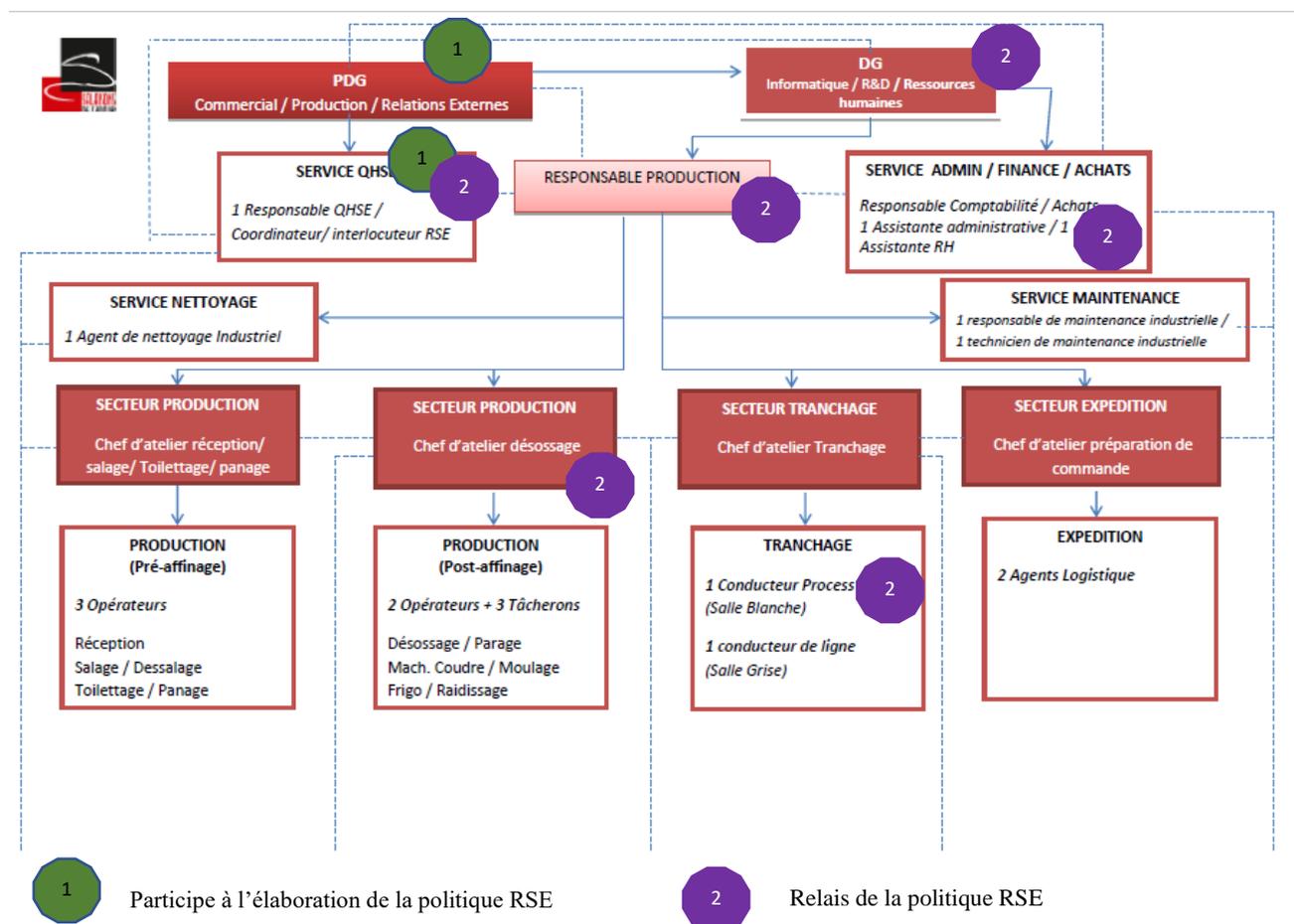
Les valeurs de l'entreprise SDA et sa volonté d'être acteur d'un développement responsable se traduisent dans les engagements de sa politique RSE :

- *Démultiplier les impacts positifs et minimiser les impacts négatifs de notre activité sur l'ensemble de la société et sur l'environnement.*
- *Améliorer le bien-être collectif de notre communauté de travail, entretenir un dialogue social apaisé et renforcer le sentiment d'appartenance.*
- *Rester loyal et fidèle dans les engagements pris envers nos salariés, nos clients et fournisseurs.*
- *Faire de notre RSE un véritable levier de performance créateur de valeurs pour nos parties prenantes.*
- *Maintenir l'exemplarité et l'esprit d'équipe dans toutes nos actions.*
- *Privilégier les filières locales.*
- *Défendre le bien-être animal.*
- *Garantir des produits sans conservateurs.*

C'est en cela que nous croyons !

2.1 Organisation

Salaisons de l'Adour est fort d'une vingtaine de collaborateurs répartis selon l'organigramme ci-dessous :



Ce sont des femmes et hommes, citoyens, qui participent à l'élaboration de la politique et stratégie RSE de l'entreprise et qui en assurent également la diffusion au sein de équipes et auprès de nos partenaires.

2.2 Activités

L'activité principale des Salaisons de l'Adour (SDA) est le salage et l'affinage de jambons secs. L'entreprise privilégie la transformation de jambons sous signes officiels de qualité comme l'Indication Géographique Protégée (IGP) Bayonne et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) du noir de Bigorre. Elle investit aussi dans les labels de qualité comme le Label Rouge porc fermier ou le jambon de Bayonne IGP



issu de l'Agriculture Biologique.

En parallèle, SDA met un point d'honneur à être un acteur de l'économie du département en soutenant d'autres charcutiers par la mise en œuvre de **salages à façon**. Par ce biais, ce sont en moyenne 10 tonnes de ventrèches de porc noir de Bigorre et 30 tonnes de jambons de pays qui sont transformés dans les ateliers.

L'exportation des jambons est une part grandissante. Aujourd'hui, la part des exportations toutes destinations confondues (hors UE) s'élève à 12% du chiffres d'affaires de l'entreprise. Une réussite !

2.3 Notre modèle de croissance et de création de valeurs

Notre ambition : Faire de beaux et bons produits dans un environnement préservé.

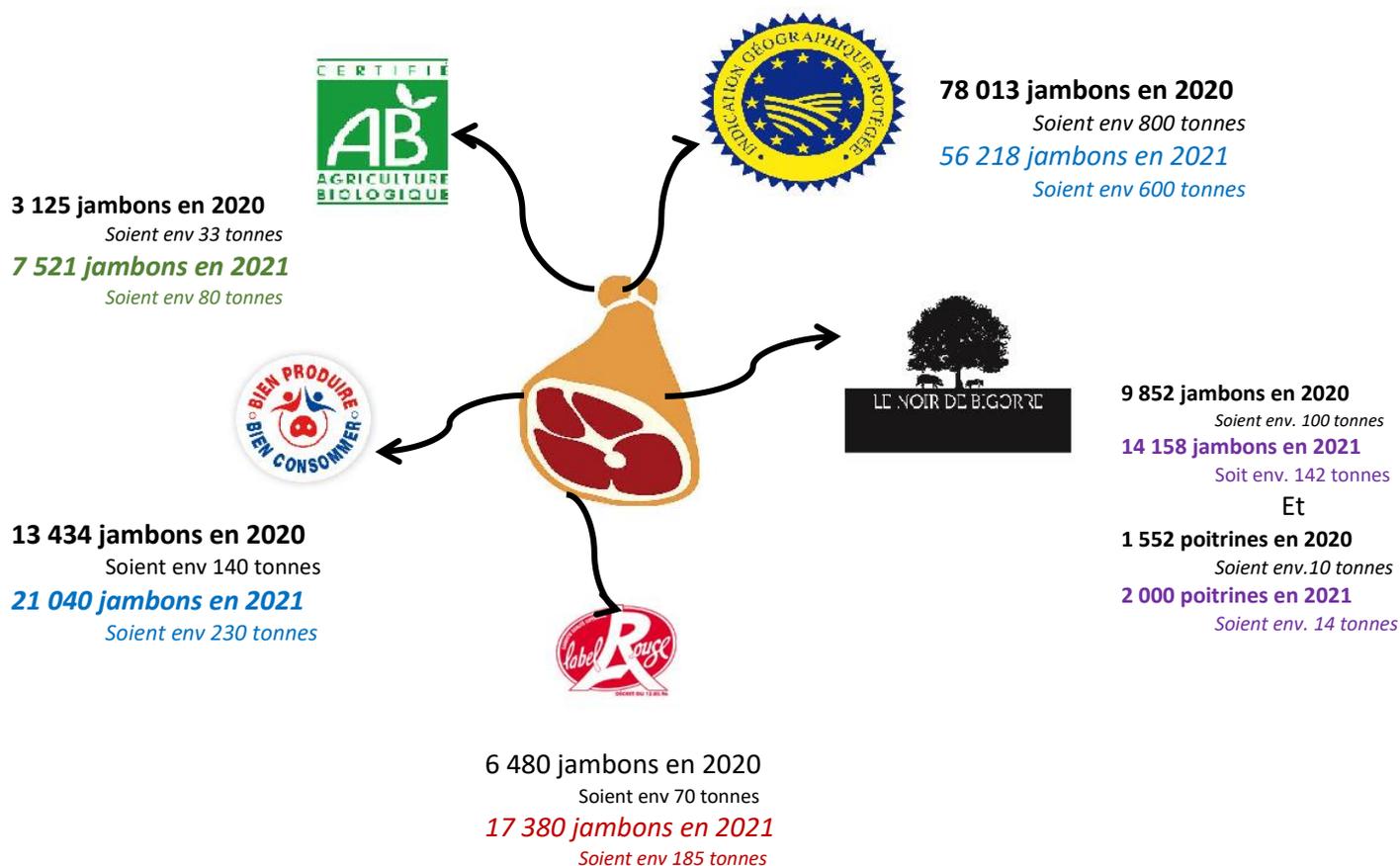
Cette devise est l'inspiration des actions que nous mettons en œuvre pour tenir nos engagements et alimenter les 17 ODD de l'agenda 2030.

<p>Capital humain</p> <ul style="list-style-type: none">• 20 collaborateurs travaillant à temps plein• 30 % des collaborateurs ont bénéficié d'une formation RSE• 95% des collaborateurs ont été sensibilisés à la démarche RSE de l'entreprise• 1 coordinatrice RSE <p>Opérations</p> <ul style="list-style-type: none">• Ancrage territorial important :• 1 usine dans les Hautes-Pyrénées,• Plus de 50 % des collaborateurs habitant le département 65,• 3 fournisseurs sur 5 issus des départements 64 et 65• 1 des seuls établissements de la région possédant plusieurs agréments export.• 1 er adhérent transformateur de la filière jambon de Bayonne à être évalué dans le cadre de la RSE.	<p>Achats et offres de service</p> <ul style="list-style-type: none">• ERP développé par VIF software référence dans le monde de l'agroalimentaire• Stratégie d'achats basée sur le Made in France lorsque cela est possible• Des produits de qualité transformés avec le minimum d'ingrédients (viande et sel uniquement) et sans conservateur.• Sélection d'emballages de qualité pour assurer l'intégrité des produits. <p>Capital financier</p> <ul style="list-style-type: none">• Actionnariat uniquement familial• Structure financière solide <p>Redistribution de la valeur</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Entre 0.025€ et 0.25 € / KG de jambon reversé comme incitation aux éleveurs de la filière</i>• En 2021 : une enveloppe de + de 30 K€ en guise d'intéressement à partager entre tous les salariés.• Prime exceptionnelle de fin d'année donnée à l'occasion des fêtes de Noël• Dons de denrées à des associations.
--	--

3. Les Salaisons de l'Adour en quelques chiffres

Depuis 2014, Salaisons de l'Adour détient la labellisation VPF qui garantit actuellement l'origine France de la viande de porc et des charcuteries. Ce label ne garantit pas uniquement l'origine, la traçabilité et le suivi sanitaire des porcs, il intègre des obligations sur les conditions d'élevage et la gestion en abattoirs des animaux mais, également, les plans de formation à destination des éleveurs.

3.1 Volume de jambons entrés en salaison en 2020 et 2021



La production de jambons est globalement en augmentation en 2021. Nous avons confirmé notre volonté de transformer des produits de qualité issus de filières contrôlées, maîtrisées et connue comme telles des consommateurs de charcuteries. Ainsi, le volume de salage des jambons issus des filières *porc fermier Label Rouge, agriculture biologique et porc élevés garanti sans antibiotiques* a évolué de manière significative.

	+170%
	+140%
	+56%
	+44% (jambon)
	+29% (ventrèche)

Le saviez-vous ? Le label Bio récompense la mise en place de bonnes pratiques comme la limitation de la taille des élevages, la garantie d'une alimentation sans OGM des porcs, le respect des critères environnementaux et de conditions d'élevage spécifiques (en liberté ou sur paille).

3.2 Répartition sectorielle du chiffre d'affaires en 2020 et 2021

Chiffre d'affaires national :
7120 K€ en 2020
7400 K€ en 2021



Chiffre d'affaires à l'export :
900 K€ en 2020
730 K€ en 2021

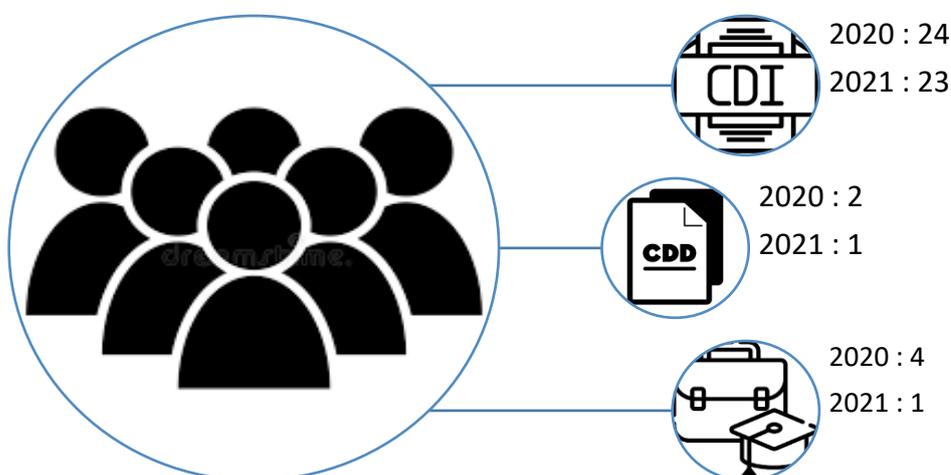


Salaisons de l'Adour met en œuvre des stratégies pour pouvoir s'implanter durablement au niveau local. Cela passe par la distribution auprès des restaurants, petites et moyennes surfaces de la région, bouchers-charcutiers qui favorisent voire, priorisent les achats locaux et les circuits courts.

La collaboration avec les clients historiques, qui pour la plupart font partie du marché national (hors région Occitanie/ Nouvelle Aquitaine) n'est pas en reste. Elle constitue une part importante du chiffre d'affaires de l'entreprise. La RSE permet à l'entreprise de consolider ces relations en mettant en avant la transparence dans nos méthodes, nos approvisionnements et nos pratiques commerciales.

Le développement à l'export qui représente en moyenne 8 à 10% du chiffre d'affaires en 2020 reste un enjeu important dans la politique de développement commercial. Cela reste une formidable occasion de faire connaître des produits issus de territoires bien définis et développés dans le souci et le respect des attentes sociétales qui deviennent communes au niveau mondial. Salaisons de l'Adour reste conscient des émissions de gaz à effet de serre résultant des exportations et encourage ses partenaires à privilégier les modes de transport les moins polluants comme le fret maritime.

3.3 Favoriser l'emploi durable



La politique de recrutement des salaisons de l'Adour a pour ambition de créer des équipes stables et fonctionnelles. Pour cela, nous encourageons les formations, les échanges de compétence et même les départs pour ceux qui aspirent à d'autres projets professionnels. Nous soutenons les projets personnels de nos collaborateurs car nous croyons que des collaborateurs épanouis et engagés sont la base d'une organisation solide et prospère.

Ca bouge !

1 départ en 2020

Au moins 1 stagiaire / apprenti accueilli par an.

1 VIE au Vietnam

2 congés maternité en 2020

2 recrutements en CDI en 2021

Focus : gestion de la Covid-19

Pour exemple :

1 centaine de masques réutilisables mis à disposition et lavés régulièrement par La Direction

4500 masques jetables achetés en 2020

15000 masques jetables achetés en 2021.

Face à cette épidémie qui a surpris tout le monde à l'échelle planétaire, Salaisons de l'Adour s'est avant toute chose attelé à préserver la santé de ses collaborateurs. Elle s'est mobilisée pour fournir à ses personnels les équipements de protection individuels adaptés et en nombre suffisant pour assurer la sécurité de tous. Elle a permis à ceux qui le souhaitent - lorsque c'était possible- de pratiquer le télétravail si cela pouvait les rassurer. Elle a mis en place des règles d'hygiène renforcées, une sensibilisation du personnel sur les comportements dans et en dehors de l'usine pour éviter les contaminations et une organisation du travail adaptée pour éviter le développement de clusters au sein des équipes. Le résultat a été que très peu d'agent a été atteint au plus fort de l'épidémie.

Ayant à cœur de tenir son rôle d'entreprise citoyenne, Salaisons de l'Adour a entre autres soutenu un cabinet d'infirmières libérales local en lui fournissant des gants, des masques et des blouses jetables afin qu'elles aussi puissent continuer à assurer leurs missions auprès de leurs patients en toute sécurité.

Dans le même temps, SDA a été actif aux côtés de ses clients et fournisseurs pour faciliter l'acheminement des produits, adapter les productions et les livraisons, garantir le paiement des factures en dépit de la baisse d'activité de la période et de son impact sur l'économie.

3.4 La consommation d'énergie chez SDA

Nous avons la volonté de maîtriser la consommation des énergies qui sont tout de même indispensables pour nos productions. Pour ce faire, dans un 1^{er} temps, nous avons mis en œuvre des actions simples mais qui ont du sens pour économiser et préserver. Ces actions s'appuient sur les comportements des collaborateurs pendant la production, sur l'investissement en matériels moins énergivores et en infrastructures permettant des consommations d'énergies moindres.



Ainsi, nous avons mis en place (liste non exhaustive) :

- « Les 10 écogestes » pour vulgariser les pratiques simples d'économies d'énergies dans les ateliers et dans les bureaux,
- Des systèmes de détection des mouvements pour éclairer au besoin les couloirs,
- Des puits de lumière naturelle dans les ateliers,
- Des éclairages extérieurs alimentés par panneaux photo sensibles
- L'achat de papier sous label PEFC / Ecolabel pour promouvoir la gestion durable des forêts et aider à lutter contre la déforestation
- Le changement de la chaudière (vétuste) pour avoir de l'eau suffisamment chaude et réduire la consommation au moment du prélavage.

Ces actions mises bout à bout ont permis de stabiliser ou de faire baisser la consommation des énergies principales utilisées eau/ électricité et gaz.

Nos intentions ne s'arrêtent pas là et nous avons divers projets de modernisations de nos installations pour continuer à aller vers plus d'économies et atteindre d'ici 2025 les objectifs de :

Moins de 3 L d'eau / KG de jambon produit



2020 : 3,9L /Kg
2021 : 3,4L/Kg

Moins de 1.5 kWh d'électricité / KG de jambon produit



2020 : 2 kWh/Kg
2021 : 2 kWh/kg

Moins de 1.5 kWh de gaz / KG de jambon produit



2020 : 1,7 kWh/Kg
2021 : 1,7 kWh/Kg

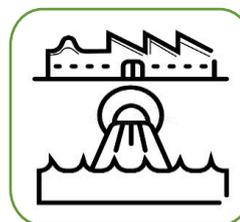
Sans pour autant baisser la production annuelle de jambons, nous continuerons de mettre en marche des actions et des méthodes sur le long terme visant à réduire l'empreinte de l'activité sur l'environnement car cela devient inévitabile et indispensable.

3.5 Assumer sa responsabilité par la gestion maîtrisée des effluents et des déchets

L'activité industrielle produit des denrées et des déchets. Il s'agit aujourd'hui d'assumer ces derniers et de mettre en œuvre des actions simples et efficaces. Par exemple :

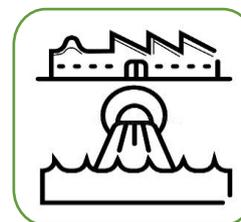
- Le pré-traitement de nos effluents salins et graisseux pour en diminuer l'importance dans les eaux usées rejetées à cause de nos activités.

Ainsi, en 2011, nous avons investi dans un aspirateur à sel permettant de récupérer le sel sec, le sel humide et les saumures avant le prélavage des machines qui est la source principale du mélange du sel avec l'eau. Pour pousser la réflexion encore plus loin, nous avons branché chacun des saloirs directement à une cuve qui permet de récupérer les saumures (en quantités non négligeables) issues de la période de repos en saloir des jambons.



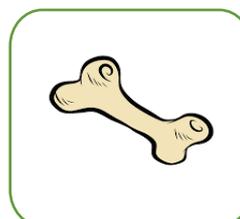
Graisses :

2020 : 100 tonnes
2021 : 126,92 tonnes



Saumures :

2020 : 156,09 tonnes
2021 : 110,62 tonnes



Déchets organiques :

2020 : 210,32 tonnes
2021 : 206, 878 tonnes



Déchets plastiques/ cartons

2020 : 44,06 tonnes
2021 : 40,72 tonnes

Nous avons également repensé l'activité de panage (application de graisse servant à protéger les jambons durant le séchage) ; pour appliquer la quantité juste de panne par jambon, nous sommes repassés au panage manuel. Cela demande plus de main d'œuvre mais, en définitive, la quantité de panne utilisée a baissé de même que les quantités de graisse disséminées dans l'atelier qui étaient difficiles à récupérer si ce n'était que par le nettoyage (et donc le mélange et dissolution dans de l'eau chaude). Aujourd'hui, il est possible de récupérer la panne inutilisée par raclage et de mieux dégrossir le matériel avant les opérations de nettoyage.

D'autres actions nous permettent de limiter l'impact de nos activités sur l'environnement :

- Le tri sélectif des papiers / carton / plastiques/ déchets d'emballage
- La réutilisation des versos de papiers déjà imprimés en guise de brouillon
- Le retrait de contenants en plastique / carton au profit de contenants en verre.

La production de déchets et leur traitement est un véritable enjeu qu'il faut maîtriser en continuant d'appliquer les méthodes qui fonctionnent et en étant sans cesse dans la recherche de solutions toujours plus innovantes.

Nous entendons diminuer leur émission à hauteur de 1% par année d'activité

4. Les enjeux prioritaires des Salaisons de l'Adour

De la sélection des matières premières entrant dans la fabrication de nos jambons, à leur consommation par nos clients, Salaisons de l'Adour entend faire rayonner ses engagements en saisissant les opportunités de répondre aux divers enjeux sociétaux, sociaux et environnementaux.

Qualité et nutrition

Respecter le code des usages de la charcuterie.

Inscrire le jambon sec dans une alimentation variée et équilibrée en apportant continuellement des informations claires, pédagogiques et documentées sur nos produits, aux consommateurs finaux

Afficher les consignes de consommation sur nos fiches techniques, étiquettes et packaging.

Toujours mettre en avant l'origine France des produits et les filières de qualité dont ils sont issus.



Améliorer le profil nutritionnel de nos produits : c'est-à-dire mettre à disposition des produits sans additif, sans conservateur et travailler à baisser les taux de sel autant que possible

Garantir la sécurité sanitaire des produits en gérant et appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, en respectant les plans de contrôle des produits, en réalisant un challenge test visant à démontrer l'innocuité de nos produits lorsqu'ils sont utilisés dans les conditions adaptées.

Garantir la traçabilité des produits finis et de leurs composants à chaque étape de transformation pour plus de transparence : un QR code apposé sur les étiquettes permettra d'obtenir toutes ces informations.

Environnement

Respecter de manière efficiente l'arrêté préfectoral auquel nous sommes soumis

Organiser, encourager et promouvoir le covoiturage et les moyens de transport peu polluants.

Organiser nos tournées de livraison conjointement avec les transporteurs pour qu'elles aient une empreinte carbone minimale.

Développer une usine peu gourmande et pourquoi pas, autonome en énergie renouvelable avec l'installation de panneaux solaires.

Investir dans des emballages à la fois plus facilement recyclables et continuant à assurer une fonction protectrice pour les produits

Social et Sociétal

Valoriser le travail et les travailleurs en garantissant la transmission et la pérennité de notre savoir-faire.

Œuvrer pour renforcer l'esprit d'appartenance en organisant des événements qui regroupent tous les salariés qui le désirent.

Rendre nos métiers attractifs : favoriser l'accueil de stagiaires et d'alternants.

Lutter contre les accidents du travail et TMS en organisant des formations internes, adaptées aux activités de chacun.

Mettre à disposition de nos salariés un cadre de travail moderne, entretenu et épanouissant en investissant dans des matériels modernes et adaptés aux activités, en entretenant les infrastructures et en permettant de réaliser les pauses dans un environnement accueillant.

Bien-être animal

Intégrer le bien-être animal comme clause incompressible dans les cahiers des charges.

Faire adhérer et respecter notre charte sur le bien-être animal à tous nos fournisseurs.

Continuer à remonter à l'ODG toutes les anomalies détectées sur les jambons qui pourraient traduire des signes de maltraitance animale (hématomes, pétéchies...)

Contrôler l'application des règles de bientraitance animale en visitant les installations agricoles dont sont issus les jambons de porcs que nous salons.

Depuis 2019, nous mettons tout en œuvre pour visiter des élevages dont sont issus les jambons de porcs que nous transformons. S'informer sur les pratiques d'élevage, échanger, apprendre, aider, constater par nous-mêmes que les animaux sont traités décemment durant leur élevage est une nécessité pur pouvoir expliquer et démontrer notre engagement en faveur de la bientraitance animale.



5. Les actions des salaisons de l'Adour en faveur des 17 ODD

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Pour répondre autant qu'elle le peut aux 17 ODD de l'agenda 2030, SDA a déjà mis en place plusieurs actions au fil du temps. Elle entend en proposer et en appliquer d'autres pour continuer de faire vivre sa RSE. Tous les ODD ne sont pour l'instant pas pris en compte car le champ d'action de SDA est pour certains, limité.



- Tickets restaurants pour augmenter le pouvoir d'achats des salariés avec contribution à hauteur de 50% de la valeur d'achat.
- jour de carence pris en charge par l'entreprise en cas d'absence pour maladie dès le 1^{er} jour
- Distribution de primes exceptionnelles de pouvoir d'achat.
- Intéressement aux bénéfices de l'entreprise.
- Incitations financières reversée aux éleveurs de la filière jambon de Bayonne pour chaque jambon salé.



- Valorisation des coproduits : produits issus de talons des pavés et transformés en talons, lamelles, pétales...
- Les collaborateurs ont la possibilité de récupérer gratuitement les produits qui ne seront pas commercialisés car ils n'ont pas satisfait au contrôle qualité mais restent comestibles.
- Dons de denrées à la banque alimentaire et au secours populaire



- O nitrites dans les produits.
- Traçabilité des produits et de leurs constituants : ingrédients, emballages ...
- Proportion de produits issus de filières SIQO plus importants.
- Baisse du taux de sel dans les produits finis
- Incitation à la consommation de jambon dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié : rajout de cette mention dans les fiches techniques produits.
- Équipement des salariés en protections auditives personnalisées.
- Équipement des postes avec des aides à la manutention de charges
- Challenge-test sur nos produits pour démontrer la maîtrise de notre procédé de fabrication sur la salubrité des denrées produites.



Pour exemple : l'atelier d'emballage a été doté de 2 robots d'aide à la manutention :

Robot palettiseur automatique portant les palettes et les cartons.



Filmeuse industrielle



- Accueil d'apprenti et / ou stagiaires du 1^{er} ou second cycle universitaire.
- Interventions pour parler des métiers de l'agroalimentaire dans les écoles.
- Promotion de l'utilisation du compte CPF pour la formation et la montée en compétence.
- Formations aux outils et nouvelles technologies utilisés dans l'entreprise.
- Formations internes pour permettre de développer les méthodes et transmettre le savoir-faire.

Témoignage Anaïs TRABESSE-PASQUINE / service qualité

« L'apprentissage est pour moi la meilleure alternative pour lier théorie et pratique. L'entrée aux Salaisons de l'Adour m'a permis de réaliser une licence professionnelle en qualité et sécurité alimentaire. Au cours de ces 10 premiers mois, j'ai pu découvrir une entreprise dynamique et soucieuse des valeurs qu'elle porte. J'ai également découvert des équipes dynamiques et sympathiques auprès desquelles j'ai pu apprendre. Enfin, aux côtés de Morgane j'ai pu apprendre les rôles d'une responsable qualité et les rudiments de la qualité. Elle a partagé avec moi ses expériences et connaissances grâce auxquelles j'ai pu évoluer. De plus, elle m'a permis de mettre en pratique la théorie apprise à l'école et de mettre le pied à l'étrier de la vie professionnelle. C'est une expérience marquante dans ma vie d'étudiante et dans les débuts de ma vie professionnelle ».



S'assurer qu'il n'y ait aucune discrimination à l'embauche, à compétence égale, entre les femmes et les hommes.

Accès des femmes à des fonctions support : les services qualité, achats, comptabilité et Ressources humaines sont pilotés par des femmes.



Rechercher l'égalité de genres c'est aussi faciliter la transmission des connaissances entre les différents agents/ agentes pour créer des passerelles solides entre les différents services de l'entreprise.

Salaisons de l'Adour encourage ses collaborateurs à entretenir l'esprit d'équipe qu'elle revendique en communiquant et échangeant leurs savoirs, leur savoir-faire et leur savoir-être car, « tout seul on va plus vite, mais ensemble, nous allons plus loin ».



Nous appliquons la gestion raisonnée de cette ressource :

- Relevé de la consommation générale d'eau pour surveiller les éventuelles dérives et les éliminer.
- Utilisation de matériel surpressé pour le nettoyage des ateliers.
- Consignes pour la fermeture systématique des robinets après utilisation.
- Consignes pour dégrossir correctement les matériels avant l'utilisation de l'eau.
- Consignes pour racler les surfaces au lieu d'utiliser le « chassé-poussé »
- D'ici à 2025 : remplacement de la cabine de lavage des jambons par un dispositif moins gourmand en eau.

La gestion de la ressource en eau est une tâche difficile dans l'industrie agroalimentaire car elle est à la base d'un des processus les plus importants : le nettoyage des locaux et du matériel qui, s'il est correctement réalisé, aide à assurer la salubrité des productions.

Nous sommes investis à la préserver et les actions mises en place permettent de constater une diminution entre 2020 et 2021 de près de 8% des consommations mensuelles d'eau pour l'ensemble de l'activité.



Cet ODD est un défi majeur aujourd'hui et constitue les opportunités de demain. Salaisons de l'Adour réfléchit à des actions à son modeste niveau pour lutter contre le changement climatique et l'accès de tous à une énergie durable. Pour cela, **elle s'engage avant 2025** à :

- Explorer la possibilité d'installer des panneaux solaires sur le toit de l'usine
- Installer des bornes électriques pour permettre à ceux qui en possèdent, de recharger leurs véhicules.
- Avoir à la fois un impact environnemental nul avec le changement de ses fluides frigorigènes pour de l'ammoniac mais également récupérer des calories pour chauffer l'eau de lavage par exemple.



- Questionnaire à destination des salariés pour prendre la température au sein des équipes, déterminer et évaluer leurs attentes.
- Développer des stratégies innovantes pour pérenniser ou développer l'emploi dans la région
- Application une politique d'achats prenant en compte la politique d'emploi du fournisseur lorsque cela est possible (notamment si fournisseur étranger : interdiction du travail d'enfants, pas d'esclavage moderne, égalité hommes /femmes)

Pour exemple :

Salaisons de l'Adour emploie les pensionnaires de l'ADAPEI de Bordères-sur-L'échez pour la prestation de tonte des abords de l'usine ainsi que pour la préparation des cordes servant à pendre les jambons en cours de production.



- Maintenir des installations en bon état de fonctionnement : changer immédiatement ce qui est abîmé, entretenir les locaux (murs, sols...)
- Améliorer la qualité de vie au travail en modernisant le matériel utilisé : aide à la manutention, création de puits de lumière, mise à disposition d'espace fumeurs extérieurs
- Participer à des essais visant à améliorer le traitement des eaux usées : nous avons mis à disposition nos effluents salins chargés en matière organiques pour une étude menée par Total Énergies dans le cadre de la valorisation des effluents salés dans le processus de méthanisation.

L'une des cibles à venir pour satisfaire à cet ODD est la recherche et la mise à disposition d'un emballage fonctionnel et écologique pour nos produits. Nous entendons nous y consacrer à l'horizon 2023 et pouvoir proposer une gamme de produits conditionnés selon ces prérogatives.



Dons d'argent ou de produits à diverses associations rendant la musique ou le sport accessible aux populations locales

Le don à des associations, à des écoles ou autres organismes de recherche fait partie des engagements que l'entreprise prend pour participer au maintien et au développement du lien social que ce soit au niveau local (associations sportives, associations musicales, écoles) ou au niveau national (association pour la recherche contre des maladies). Aussi, c'est tout naturellement que la proportion totale de dons a doublé entre 2020 et 2021. Salaisons de l'Adour entend rester aussi longtemps que possible, un soutien aux activités sociales locales a minima.



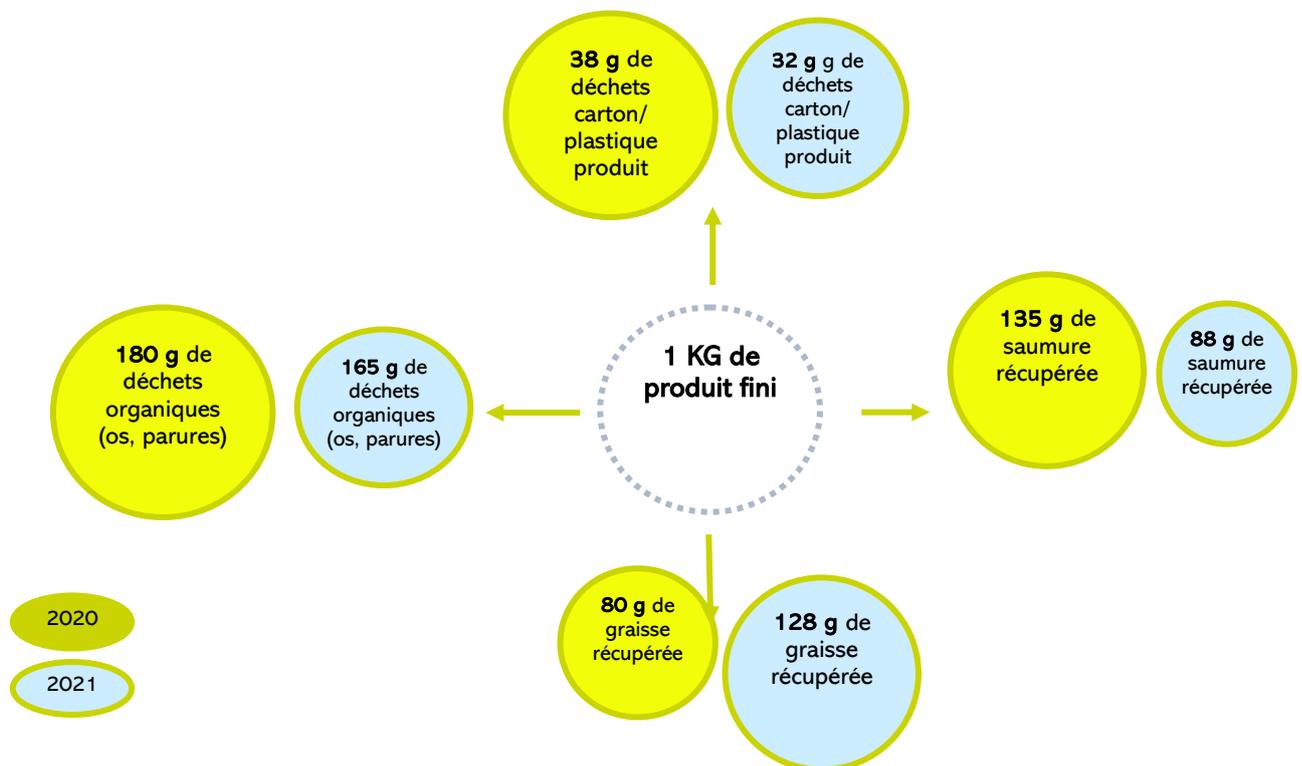


- Sensibiliser les collaborateurs aux bienfaits et aux avantages du covoiturage : mise à disposition d'un plan pour visualiser les trajets possibles communs.
- Intégration d'accès aux personnes en situation de handicap moteur dans la modernisation des infrastructures (rampes, places de stationnement...)
- Réduction de l'impact environnemental de nos activités : plantation d'arbres sur la façade sud du bâtiment, récupération des eaux saumurées et des graisses, fourniture du sel humide à l'abattoir de Tarbes.
- Formation de plusieurs collaborateurs à la prévention et à la maîtrise des incendies.



Salaisons de l'Adour mesure l'empreinte environnementale d'un KG de produit issu de ses ateliers : suivi des consommations d'eau, de gaz, d'électricité Suivi de la quantité de saumures et de graisses récupérée par an et par kg de produit.

Ainsi, nous avons pu constater qu'une diminution de la quantité de déchets produits était possible en appliquant des méthodes telles que le tri, le prétraitement des effluents : entre 2020 et 2021, nous avons produit 34% de saumure en moins et prétraité 60% de graisses supplémentaires Les actions d'amélioration se font aussi en sensibilisant les tâcherons à appliquer un désossage plus délicat menant vers une quantité de déchets organiques réduite de 8% entre 2020 et 2021. Le suivi des déchets carton/ plastique n'est pas en reste : 15 % de déchets en moins grâce à la sensibilisation et la mobilisation du personnel qui applique le tri sélectif dans les ateliers, les bureaux et les parties communes.





-Amorce de la transition du R404 au fluide ammoniac qui est plus propre, plus écologique.



-Gestion globale des effluents aqueux pour éviter la pollution des nappes phréatiques ou le rejet d'effluents difficilement gérables par la station d'épuration
-Entretien du réseau d'eaux pluviales.



Plantation d'arbres le long des faces Nord et sud du site : ils servent de lieu de nidage pour les espèces locales d'oiseaux pendant les beaux jours.

Abandon de la sanitation chimique des locaux pour une sanitation mécanique : les pièges sont désormais dotés de placebo (non létal) permettant de contrôler le degré de visite des rongeurs et d'adapter en fonction la lutte contre les nuisibles.



Nous aimerions œuvrer pour la paix et la justice à notre petit niveau. En interne, nous essayons de mener une politique sociale utile, juste, responsable et efficace pour chacun de nos collaborateurs.



Participation à la promotion de la RSE de la filière en fournissant des témoignages et des retours d'expériences.

Transmissions de données de *reporting* pour alimenter la RSE de la filière.

Pourquoi émettre un rapport d'activités RSE ?

Il permet de constater les efforts faits et à faire en matière de responsabilité sociétale et environnementale. C'est un outil concret d'explication des engagements et des actions que l'entreprise réalise ou souhaite réaliser. Il permet de valoriser l'implication des principaux acteurs de cette démarche qui sont les salariés.

Le rapport d'activité couvre les divers domaines de la RSE pour une industrie agroalimentaire à savoir comment s'envisagent la préservation des ressources et de l'environnement, les actions sociales et sociétales, la santé et la sécurité, la bienveillance animale.

Enfin, c'est un formidable outil de communication envers nos parties prenantes, une porte ouverte vers des collaborations fructueuses, mutuellement bénéfiques et indispensables pour que les générations futures puissent envisager un avenir serein.

Mentions légales :

Conception et rédaction : service qualité & RSE des Salaisons de l'Adour.

Crédits photos : photothèque Salaisons de l'Adour

Rapport d'activités Consortium du jambon de Bayonne