



« *L'ART DE LA SALAISON* »

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE & ENVIRONNEMENTALE DES SALAISSONS DE L'ADOUR **2022**

S.A. SALAISSONS DE L'ADOUR

ZI EST PYRENE AEROPOLE

65290 LOUEY

www.salaisonsdeladour.com



Table des matières

Table des matières	1
1. Responsabilité Sociétale des Salaisons de l'Adour : an 3	2
2. La raison d'être de la structure	3
2.1 Du nouveau dans notre organisation	4
2.2 Pérennité du modèle de croissance et de création de valeurs	5
2.3 Enquête de perception	6
3. Les chiffres de 2022	8
3.1 Volume de jambons entrés en salaison (en T)	8
3.2 Répartition sectorielle du chiffre d'affaires en 2022	9
3.3 Favoriser l'emploi durable	10
3.4 La gestion des énergies : respect de la réglementation et l'engagement pour la neutralité carbone d'ici 2050.	11
3.5 La gestion maîtrisée des effluents et des déchets	13
4. Avancées sur les enjeux prioritaires des Salaisons de l'Adour	15
5. Les actions des salaisons de l'Adour en faveur des 17 ODD	17
Notre projet commun, notre engagement RSE	22

1. Responsabilité Sociétale des Salaisons de l'Adour : an 3

3 années après la première évaluation de la démarche RSE des Salaisons de l'Adour, l'heure des premiers bilans a sonné : *où en sommes-nous ? Quelles sont les difficultés ? Comment y faire face ? Vers quelles destinations souhaitons-nous désormais nous diriger ?*

Ces questions, nous ne cesserons pas de nous les poser tant elles traduisent le besoin d'amélioration continue de notre organisation ainsi que les ambitions du Consortium du Jambon de Bayonne qui est l'inspiration de cette démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises.

La feuille de route reste la même : participer aux évolutions de la société, 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.

En 3 ans, nous avons pu communiquer et faire connaître à nos parties prenantes les différentes actions positives et innovantes sur lesquelles nous travaillons. La RSE nous a permis de laisser éclore les valeurs dans lesquelles nous croyons et pour lesquelles nous sommes, à notre échelle, déterminés à œuvrer. Le bien-être au travail, l'ancrage territorial, la lutte contre la pauvreté, la préservation de l'environnement... autant de thèmes qui nous animent et qui rajoutent de la valeur ajoutée à nos produits.

La démarche initiée en 2018 par le Consortium du jambon de Bayonne avait pour but de :

- *Fournir des éléments différenciants vis-à-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 préservation des énergies et de l'environnement, la 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*

5 ans après, et en dépit de la crise sanitaire que nous avons connue à partir de 2020, au moins 1 maillon (opérateur) de la chaîne de fabrication du jambon de Bayonne est engagé dans une démarche RSE. Et le cap fixé par le Consortium n'a pas dévié.

2. La raison d'être de la structure

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 / Vèbres 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 s'est ouverte à l'international et traite avec près de 15 pays (Japon, Canada, Singapour, Corée du Sud, Belgique, Suède, USA, Allemagne, Vietnam)... Nous en sommes fiers !

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 (voir annexe 1)

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 :

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.	Construire une relation basée sur la confiance avec nos clients, fournisseurs et salariés et qui privilégie les partenariats sur le long terme.

C'est en cela que nous croyons !

2.1 Du nouveau dans notre organisation

En 2022, une nouvelle CoORSE (Coordinatrice RSE) a été nommée pour s'occuper en lien avec la Direction des questions sociales et sociétales, de la formation ainsi que pour l'amélioration de la Qualité de Vie au Travail. **Élodie TARBES** est engagée pour la défense de l'égalité femmes/ hommes et pour l'épanouissement et la reconnaissance de chacun à son poste.



Pour renforcer le service production, **Stéphane SERREMOUNE** est en charge du développement des méthodes, une suppléance importante pour service production qui doit aussi tenir compte des questions de Responsabilité Sociétales et de la préservation de l'environnement.

Salaisons de l'Adour essaye de conserver les talents qu'elle découvre en les faisant participer aux projets d'amélioration continue de l'entreprise. **Anais TRABESSE-PASQUINE** a reçu pour principale mission de créer et structurer une base documentaire qui sert de référence au sein de l'atelier de tranchage en plus de ses tâches d'assistante qualité. Une mission importante qui suit son court et qui commence à porter ses fruits.

Ce sont des femmes et hommes, citoyens, qui participent au déploiement 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 Pérennité du modèle de croissance et de création de valeurs

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

Cette phrase traduit complètement les actions que nous mettons en œuvre pour tenir nos engagements et alimenter les 17 ODD de l'agenda 2030. Nous entendons développer notre réflexion et réviser autant que possible notre stratégie au fil des années.

<p>Capital humain</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 collaborateurs travaillant à temps plein • Recourt au travail intérimaire au besoin • 80 % des collaborateurs ayant un poste à responsabilité vont bénéficier d'une formation RSE. • 95% des collaborateurs ont été sensibilisés à la démarche RSE de l'entreprise. • 2 coordinatrices RSE. • 1 pilote pour la surveillance des consommations d'énergie. <p>Opérations</p> <p>Ancrage territorial important :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Protection des outils informatiques et des données par le biais d'une charte informatique • 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. • Engagement pour des achats responsables de biens et services par le biais d'une charte. • Investissements pour l'entretien des bâtiments et du parc machine comme socle pour pérenniser les activités. • <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 2022 : une enveloppe de + de 40 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. • Mécénat auprès d'associations culturelles locales
--	---

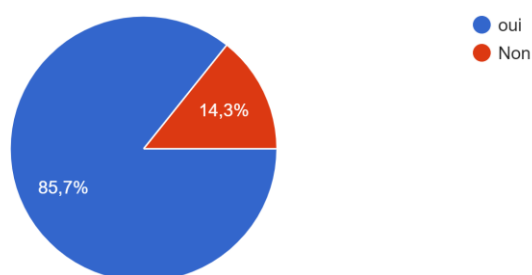
2.3 Enquête de perception

L'enquête de perception ci-dessous a été réalisée en début d'année 2023, et n'a pas vraiment été un plébiscite. Seules 7 personnes sur 25 sollicitées ont participé et donné leur avis par rapport aux questions posées.

L'enquête avait pour but d'évaluer la perception de la politique RSE de l'entreprise du point de vue des salariés. Voici les réponses des participants :

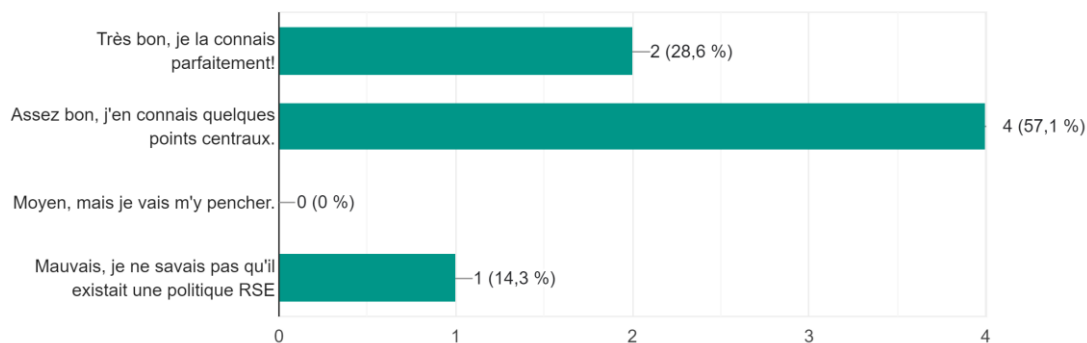
Avez vous pris connaissance de la politique RSE de l'entreprise?

7 réponses



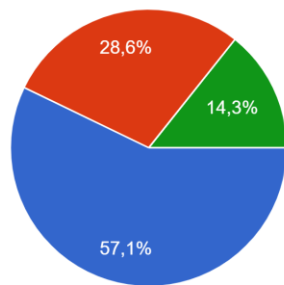
Comment évalueriez vous votre niveau de connaissance de cette politique RSE?

7 réponses



Le rapport d'activités RSE des Salaisons de l'Adour a été édité. Qu'en pensez vous?

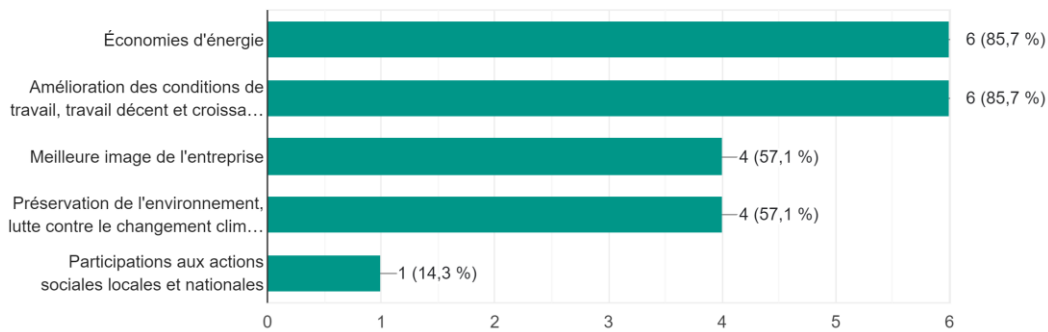
7 réponses



- C'est très bien, il renseigne et informe sur les actions RSE auxquelles j'ai participé de près ou de loin
- Rien à dire, il est assez complet.
- C'est bien mais je trouve qu'il manque des informations.
- Je n'ai pas d'avis (car je ne l'ai pas consulté).

Selon votre vision de la RSE, quelles sont les 3 axes parmi les 5 ci dessous qui sont les plus importants?

7 réponses



A la question libre « *Pourriez-vous citer des actions de notre politique RSE qui ont selon vous un impact significatif et qu'il faudrait conserver ?* », les réponses tendent vers

- Une volonté d'économiser les énergies et donc réduire les coûts,
- Maintenir des conditions d'emploi pérennes et satisfaisante,
- Assurer la distribution de la valeur issue du travail de chacun.

La participation aux enquêtes de perception reste libre et, il est toujours difficile d'attirer et de faire participer le plus grand nombre car, beaucoup pensent qu'ils n'ont pas voix au chapitre et que leur rôle dans la RSE reste dérisoire.

Un sentiment et des idées reçues que nous devons nous efforcer de dissiper en proposant des questionnaires plus participatifs et engageants, en renouvelant l'exercice plusieurs fois par an et sur des thèmes variés et en mettant en avant les points de vue majoritaires.

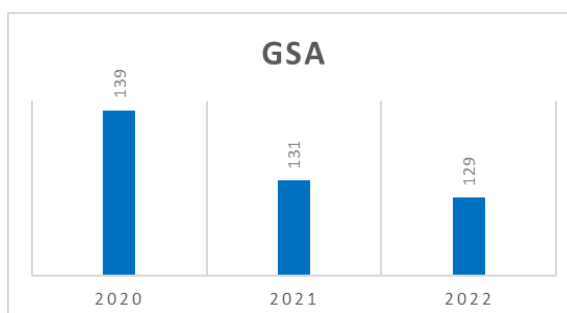
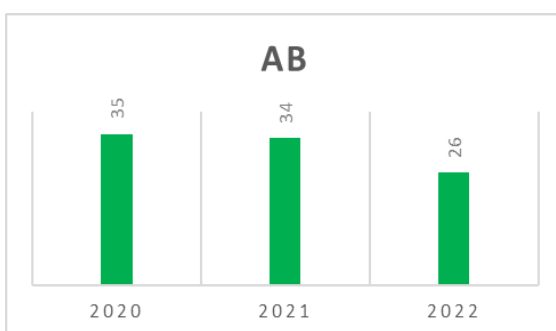
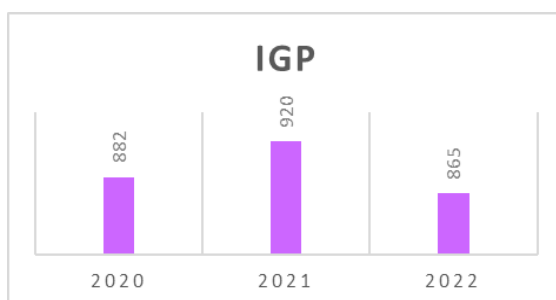
3. Les chiffres de 2022

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.

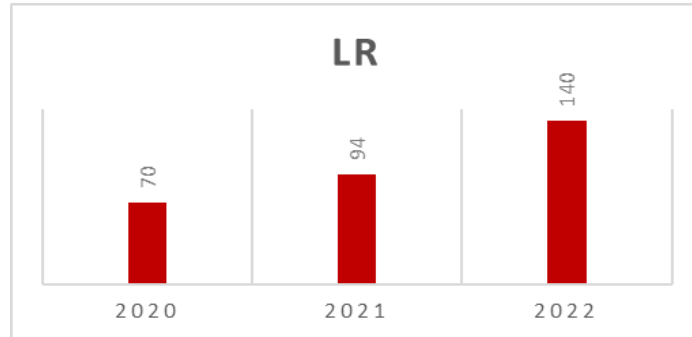
3.1 Volume de jambons entrés en salaison (en T)

La production de jambons est en légère baisse sur le site de Louey en 2022. Notre volonté de transformer des produits de qualité issus de filières contrôlées, maîtrisées et connue comme telles des consommateurs de charcuteries reste inchangée.

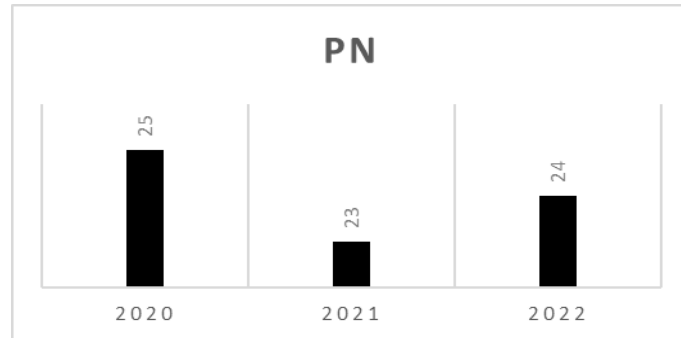
Cependant, la filière porcine a connu quelques turbulences qui peuvent expliquer que les abatteurs / découpeurs ont réduit leurs volumes et cela a bien entendu un impact sur la production en aval car le cout de la matière première n'a cessé de fluctuer (à la hausse).



Le volume de salage des jambons issus des filières *porc fermier Label Rouge* a évolué de manière significative grâce au partenariat initié avec *Labeyrie Fine Foods®* qui malheureusement pris fin dans le courant de l'année 2022.



La production de jambons Noir de Bigorre reste stable en 2022.



3.2 Répartition sectorielle du chiffre d'affaires en 2022

Pour la 1^{ère} fois, la barre des 9 millions d'€ a été dépassée en 2021 ; c'est une tendance qui se confirme en 2022. Salaisons de l'Adour entend utiliser sa RSE comme levier de performance qui permet de réaliser des économies de coût et d'énergies qui peuvent être injectées dans d'autres postes pour améliorer l'organisation du travail, le matériel, l'innovation etc...

Chiffre d'affaires national :
9187 K€ en 2022



Le CA à l'export est stable et représente 11% du CA total



Saisir les opportunités : à la faveur d'un blocage des exportations de jambon de Parme vers le Japon et les USA, Salaisons de l'Adour a pu se placer et augmenter considérablement ses volumes de ventes en mettant en avant le jambon de Bayonne affinage 18 mois ainsi que sa politique RSE. Une initiative qui touche particulièrement les clients japonais car ils y sont sensibles.

3.3 Favoriser l'emploi durable

Nous croyons que recruter du personnel coûte dans l'absolu plus cher que de le fidéliser. C'est pourquoi nous misons sur la formation du personnel et sur les échanges de bonnes pratiques en interne. Le but est que chacun des collaborateurs se sente à sa place et valorisé. Il est important de développer le sentiment d'appartenance des nouveaux venus et de renforcer la fierté des plus anciens à participer à cette aventure.



Transmission de connaissances - Crédit : service qualité SDA



Formation Weber - Avril 2022 - Crédit : service qualité SDA

En 2022, des formations faisant monter en compétence et sécurisant les personnels ont été organisées : CACES (formation certifiante), formations internes sur machines spécialisées, formations internes avec des échanges de pratiques et des mises en situation qui évitent à l'activité d'être en difficulté en cas d'absences involontaires ou prolongées.

Donner sa chance à tout le monde : Salaisons de l'Adour compte parmi ses effectifs 3 personnes en situation de handicap pour lesquels des postes ont été aménagés. Cela participe au besoin que chacun puisse se sentir utile par le travail qu'il effectue et qui apporte aussi de la valeur ajoutée pour l'entreprise. Les intégrer après des arrêts maladie longs restait une priorité.

3.4 La gestion des énergies : respect de la réglementation et l'engagement pour la neutralité carbone d'ici 2050.

La consommation des énergies reste indispensables pour assurer nos productions. Pour commencer à les maîtriser, nous avons encouragé les salariés à agir à leur niveau en publiant des écogestes, (simples) appliquer et à adopter.

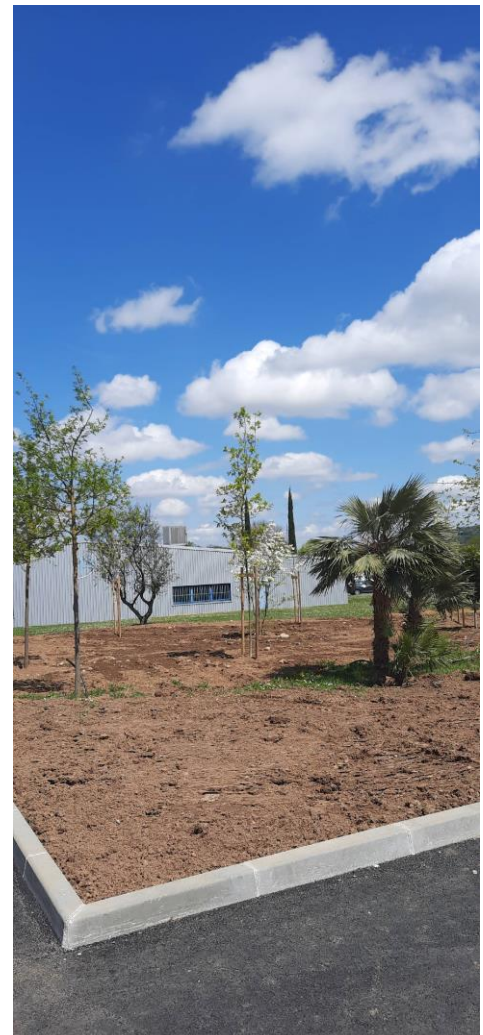
Pour aller encore plus loin et montrer l'exemple ; Salaisons de l'Adour a investi dans des matériels moins énergivores, rénové des infrastructures permettant des consommations d'énergies notamment eau/ électricité et gaz.

En 2022, les chantiers principaux ont concerné (liste non exhaustive) :

- Des systèmes de détection des mouvements pour éclairer le parking au besoin, notamment lors des matinées d'hiver.
- **Le remplacement des compresseurs d'air** : hautement indispensables à l'activité ainsi que du circuit alimentant les ateliers. En effet, celui -ci était sujet à des déperditions qui constituaient du gaspillage en termes de consommations électriques. Le compresseur d'air variable a la particularité d'adapter son débit en fonction des besoins. La zone d'expédition de l'atelier en est nouvellement doté.

Outre les consommations d'énergie, nous souhaitons que nos activités aient moins d'impact sur notre environnement direct et indirect. Les actions pour aller dans ce sens sont diverses, certaines sont toujours en cours de test :

- **La création d'un espace vert** sur la partie nord du site avec la plantation d'arbres et de pelouse qui a vocation à servir dans le renouvellement d'une faune d'insectes, de lieu de nichée pour les oiseaux et d'espace de détente pour les salariés quand viennent les beaux jours. L'arrosage de cet espace fait appel au bon sens et est organisé, mesuré en fonction du besoin.



- **Vive le pass mobilité !** Véritable plébiscite parmi ceux qui ont la possibilité de covoiter du fait de la proximité géographique de leurs domiciles. Ainsi en 2022 on a pu observer que plusieurs groupes se sont formés et ce n'est pas moins de 250€ par salarié participant qui ont été distribués en guise d'encouragement.
- **Des bornes de rechargement** pour ceux possédant des véhicules électriques ont été installées et sont à usage libre sur simple demande à la Direction.
- La transition vers l'utilisation de fluides frigorigènes plus propres a nécessité un investissement conséquent, en partie subventionné par l'État, afin de se conformer à la loi F-Gaz qui a pour ambition de diminuer les émissions de CO2 dans les pays européens d'ici à 2030. Ainsi, le choix s'est logiquement porté sur un fluide combinant du glycol, de l'ammoniaque et du CO2 car une partie des installations servant à la production fonctionne en froid négatif.

Outre son absence de dangerosité pour l'environnement, les autres intérêts d'un tel fluide sont qu'il peut être traité en filière de recyclage adaptée et qu'il contient des agents anticorrosifs pour préserver les installations. Sa mise en service a nécessité un investissement de plus de 2 millions d'euros dont une part (30%) a été financée par Salaisons de l'Adour et a consisté à changer les équipements de production de froid et à doter les ateliers de dispositifs de déshumidification des ateliers.

Les objectifs 2025 en termes de consommation des énergies demeurent :

- Moins de 3 L d'eau / KG de jambon produit
- Moins de 1.5 kWh d'électricité / KG de jambon produit
- Moins de 1.5 kWh de gaz / KG de jambon produit

Les ratios de consommations d'eau et d'électricité en 2022 sont en augmentation car des travaux de construction (bâtiment de stockage, bac à graisse, réfection de la rampe du quai de réception...) et un été très chaud ont nécessité une consommation d'eau pour refroidir les condensateurs vieillissants et éprouvés par la chaleur qui étaient alors encore en fonctionnement.



La consommation de gaz est en baisse depuis 2019 ; elle sera même proche de 0 car, en fin 2022, nous avons éteint la chaudière qui nous servait à chauffer les installations lors de la mise en place de la nouvelle unité de froid (SKID).

Le SKID est doté de moteurs électriques dont on récupère les calories pour chauffer les salles de maturation ainsi que les eaux de nettoyage. Un gain en termes d'économie sur la consommation d'électricité. Les données des années à venir confirmeront cette aspiration, ou pas.

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 inévitable et indispensable.

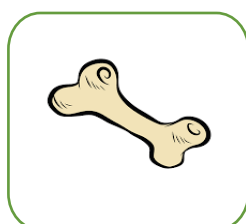
3.5 La gestion maîtrisée des effluents et des déchets

La maîtrise des déchets issus de notre activité industrielle est plus que jamais prioritaire. Salaisons de l’Adour investit et cherche continuellement à innover dans des secteurs où les solutions ne sont pas nombreuses.

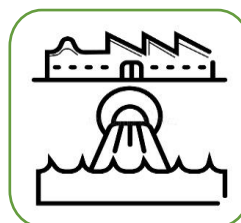
Ainsi, au début de l’année 2022 nous avons rénové notre installation de prétraitement des effluents graisseux : des bacs neufs, plus grands et plus adaptés aux débits d’effluents que nous rejetons proportionnellement à notre production

- **L’achat et le test d’un appareil sèche-mains** pour amorcer la volonté de diminuer les consommations de papiers jetables. Ces essuies mains à base de celluloses sont utiles en termes d’hygiène mais, tout de même fabriqués via l’exploitation de forêts.
- Nous continuons le pré-traitement de nos effluents salins et graisseux pour en diminuer l’importance dans les eaux usées rejetées à cause de nos activités. Des bilans 24h viennent mesurer des paramètres tels que la quantité de chlorures, de graisses ou de résidus chimiques et nous permettent d’adapter nos pratiques si on constate un dépassement. En 2022, il y a eu des dépassements notamment sur le taux de chlorures qui pourrait être imputable à un prétraitement mal réalisé mais aussi à des pannes répétées sur l’aspirateur à sel qui est, lui aussi, vieillissant.

Le prétraitement permet de récupérer les déchets qui sont traités en filière de recyclage ou détruits. C’est une organisation que nous entendons conserver. Avec les moyens dont nous disposons actuellement, nous entendons diminuer nos émissions à hauteur de 1% par année d’activité.



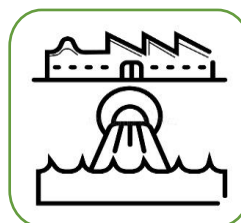
Déchets organiques :
2020 : 210,32 tonnes
2021 : 206, 878 tonnes
2022 : 195 tonnes



Graisses :
2020 : 100 tonnes
2021 : 126,92 tonnes
2022 : 207 tonnes



Déchets plastiques/ cartons
2020 : 44,06 tonnes
2021 : 40,72 tonnes
2022 : pas de donnée

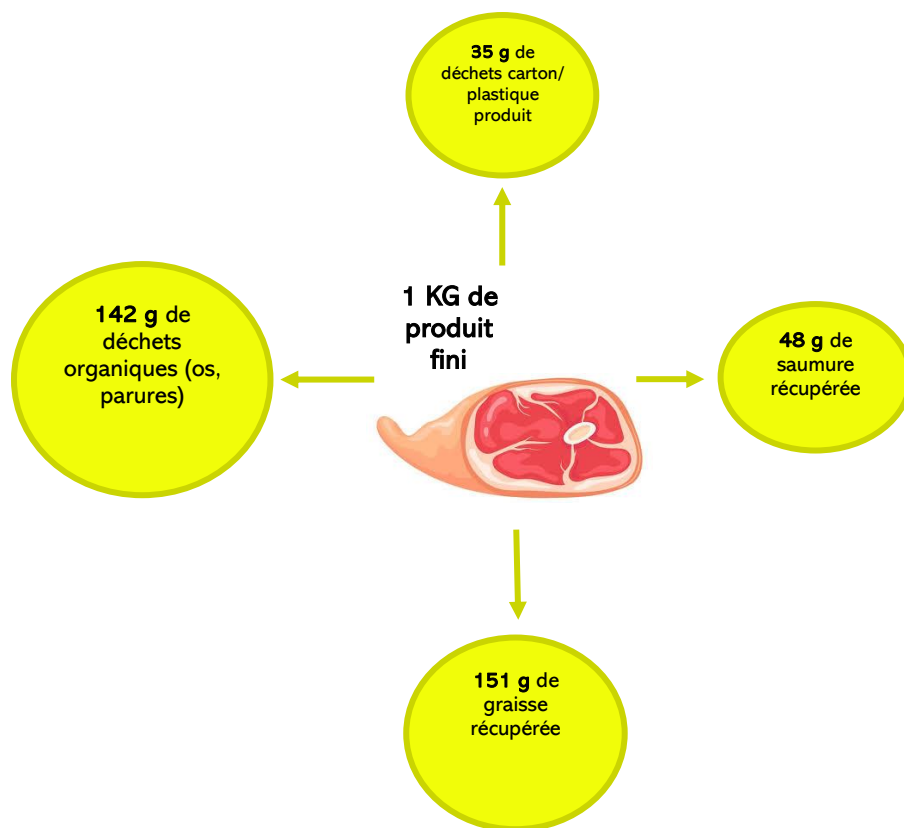


Saumures :
2020 : 156,09 tonnes
2021 : 110,62 tonnes
2022 : 75 tonnes

En plus du tri sélectif des papiers / carton / plastiques/ déchets d’emballage, les actions suivantes vont dans le sens de la diminution de la production de déchets et de la préservation des ressources :


- La dématérialisation de documents tels que les bulletins de paie, les factures avec l'adoption du logiciel ZEENDOC.
- Le retrait de contenants en plastique / carton au profit de contenants en verre ou en inox
- Le stockage de la glassine des étiquettes dans le but de la faire recycler et aider à développer le secteur en la mettant à disposition et en participant si besoin à des expérimentations pour cette filière naissante.
- Proposer aux clients le retrait progressif des intercalaires en plastique dans les produits tranchés de petits volumes (entre 40g et 100g).

En résumé, pour 1 KG de jambon salé en 2022 :



4. Avancées sur les enjeux prioritaires des Salaisons de l'Adour

Les enjeux prioritaires sont des actions, projets que l'entreprise entend développer, adapter et pérenniser au fil des années pour répondre, à son niveau, aux enjeux environnementaux, sociétaux et sociaux.

<p>Qualité et nutrition</p> <p>Respecter le code des usages de la charcuterie.</p> <p>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</p>	<p>En 2022</p> <p>Le salage est toujours réalisé par apport successif et modéré en sel. Sans additif, sans conservateurs.</p> <p>Une manière de préserver les consommateurs de maladies telles que l'hypertension artérielle ou les AVC.</p>
<p>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.</p>	<p>Le challenge test a rendu sa conclusion et a permis de classer le jambon produit par Salaisons de l'Adour dans la catégorie des produits ne permettant pas le développement de <i>Listéria monocytogenes</i>.</p> <p>Le plan de contrôle des produits et des matériels est appliqué et permet de réagir rapidement en cas de dérive afin de garantir la santé des consommateurs</p>
<p>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</p> <p>Afficher les consignes de consommation sur nos fiches techniques, étiquettes et packaging.</p> <p>Toujours mettre en avant l'origine France des produits et les filières de qualité dont ils sont issus.</p> 	<p>Bien que le Programme National nutrition santé ne fasse pas l'apologie de la consommation de charcuteries, nous sommes sensibles à la démarche en tant qu'entreprise citoyenne : il n'y a plus de conservateurs dans les jambons que nous produisons et que nous achetons. La consigne « <i>à consommer dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée</i> » a été rajoutée à toutes nos fiches techniques produits diffusées aux clients.</p> <p>La consommation du jambon sec doit être corrélée avec le plaisir de partager un bon moment.</p> <p>Les recommandations du PNNS sont affichées dans la salle de pause de l'entreprise.</p>
<p>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.</p>	<p>---</p>
<p>Environnement</p> <p>Respecter de manière efficiente l'arrêté préfectoral auquel nous sommes soumis</p>	<p>Bilans 24h réguliers et suivis. Corrections en cas de dépassement des limites</p>
<p>Investir dans des emballages à la fois plus facilement recyclables et continuant à assurer une fonction protectrice pour les produits</p>	<p>Recherche de l'emballage adapté à nos produits et recyclable</p>
<p>Organiser, encourager et promouvoir le covoiturage et les moyens de transport peu polluants.</p>	<p>Pass Covoiturage en place et adopté !</p>
<p>Investir dans des emballages à la fois plus facilement recyclables et continuant à assurer une fonction protectrice pour les produits</p>	<p>Un test avec un film recyclable a été réalisé et la capacité à conserver le produit a été évaluée visuellement. Le résultat a été peu concluant. La recherche suit son cours.</p>

Organiser nos tournées de livraison conjointement avec les transporteurs pour qu'elles aient une empreinte carbone minimale.	Les émissions de CO2 résultant de la livraison à nos clients sont disponibles. Une étude pour comprendre améliorer si possible les scopes est envisagée.
Développer une usine peu gourmande et pourquoi pas, autonome en énergie renouvelable avec l'installation de panneaux solaires.	---
Social et Sociétal Valoriser le travail et les travailleurs en garantissant la transmission et la pérennité de notre savoir-faire.	Un effort pour le turn-over aux différents postes en production, pour de la suppléance par un collègue plutôt que par le N+1... ce sont des dispositions qui sont mises en place pour assurer les montées en compétence et la polyvalence des opérateurs.
Œuvrer pour renforcer l'esprit d'appartenance en organisant des événements qui regroupent tous les salariés qui le désirent.	Repas de Noël, gâteaux d'anniversaires... Autant de traditions internes qui renforcent le tissu social et les relations inter-collègues.
Rendre nos métiers attractifs : favoriser l'accueil de stagiaires et d'alternants.	L'entreprise a accueilli des stagiaires de courte durée désirant découvrir l'un des métiers exercés aux Salaisons de l'Adour.
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.	Déploiement du logiciel BODET Kélio pour la gestion des accès au site ainsi que la sauvegarde des informations personnelles des salariés. Entretien de la « Forêt Magique », lieu d'espace vert situé à la face nord du site : installation de table et bancs pour la détente.
Bien-être animal Intégrer le bien-être animal comme clause incompressible dans les cahiers des charges.	Clause présente dans les CDC Charte bien-être animal validée
Faire adhérer et respecter notre charte sur le bien-être animal à tous nos fournisseurs.	Charte signée par nous plus gros fournisseurs A intégrer même pour les petits lors du renouvellement du référencement en 2023.
Continuer à remonter à l'ODG toutes les anomalies détectées sur les jambons qui pourraient traduire des signes de maltraitance animale (hématomes, pétéchies...)	Contrôles visuels à réception toujours assurés et observatoire des jambons à réception toujours alimenté.
Contrôler l'application des règles de bien-être 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 pour pouvoir expliquer et démontrer notre engagement en faveur de la bien-être 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.



- 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.



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.



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.



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)



- 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.

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, 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 !



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