

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

Rapport du Comptoir des Viandes Bio



SOMMAIRE

05 | **Qui sommes nous ?**
L'histoire du Comptoir des
Viandes Bio

La gouvernance RSE
Les parties prenantes

07

11 | **Nos engagements RSE**

Contribuer à une filière bio,
durable et transparente

13

17 | **S'engager pour le développement**
de notre territoire

Agir pour la préservation
de l'environnement

19

22 | **Fournir une alimentation de qualité**
Construire un environnement de travail
respectueux et sûr

SOMMAIRE

ÉDITO

Jean-Marie ROY

Éleveur en Vendée (85), Président
du Comptoir des Viandes Bio



Voilà plus de 20 ans maintenant que nous avons créé à 4 paysans le Comptoir des Viandes Bio ; que de chemin parcouru ! Cet outil de transformation et de distribution de viandes bio a pour objectif de développer l'élevage biologique en mettant en marché la viande des animaux des éleveurs bio du réseau UNEBIO (UNion des Eleveurs Bio).

La Responsabilité Sociétale des Entreprises est depuis le début de l'aventure au cœur du projet d'entreprise mais sans que ceci ait été formalisé.

Aujourd'hui, la labellisation Bio Entreprise Durable par le SYNABIO est un gage de nos engagements pour une bio exigeante et durable. Nous nous engageons pour 2025 à :

- contribuer à une filière bio juste, durable et transparente,
- agir pour la préservation de l'environnement,
- fournir une alimentation de qualité,
- construire un environnement de travail respectueux et sûr,
- développer notre territoire.

Nous continuons dans la voie que nous avons commencé à tracer depuis 2001 ; un chemin en constante évolution, notamment lié aux changements sur le marché de la viande bio. La Responsabilité Sociétale des Entreprises à toute sa place sur ce chemin, construit avec nos parties prenantes.

Je vous souhaite une bonne lecture !

QUI SOMMES NOUS ?

L'histoire du Comptoir des Viandes Bio

Le Comptoir des Viandes Bio (CVB) est un atelier de transformation et de distribution de viandes 100% bio, travaillant les cinq filières (gros bovins, veaux, agneaux, porcs et volailles). Le CVB propose une gamme complète de viandes : carcasses, muscles, pièces, produits élaborés (steaks hachés), grands et petits conditionnements, frais et surgelés.

2001

UNEBIO (*UNion des Éleveurs BIO, SAS spécialisée dans la mise en marché de viandes bio*) acquiert **80 % du capital** en 2007, puis **100 %** en 2008.

Bio Loire Poitou consolide ainsi ses approvisionnements en viandes bio et se dote d'une assise financière à la mesure de son développement et de ses ambitions. Par la suite, UNEBIO a été rejoint au capital de CVB par les structures régionales d'UNEBIO, deux bouchers et un grossiste 100 % bio.

Cette année marque un tournant pour le Comptoir des Viandes Bio :

> **Agrandissement et modernisation de l'atelier** de 1600 m²

> Les éleveurs font le choix d'investir dans un **bâtiment le plus écologique possible** : installation photovoltaïque, récupérateur de chaleur sur groupe froid, éclairage LED, projet thermique au niveau des bâtiments administratifs...

> Des **investissements importants sont produits au niveau du matériel** : ligne de désossage, conditionnement sous vide rétractable, nouvelle conditionneuse pour l'emballage sous skin avec plaquette recyclable pour les rayons libre-service.

Quatre éleveurs bio créent la société Bio Loire Poitou pour commercialiser les produits issus de leurs quatre fermes.

2007-2008



Les éleveurs décident de **développer un système informatique plus performant et plus adapté** à l'activité (traçabilité, Échanges de Données Informatisés...). **Les éleveurs investissent dans une machine à hacher** produisant des steaks hachés façon bouchère, très qualitatifs. **CVB développe également sa propre flotte de camions** afin de maîtriser sa logistique dans la région des Pays de la Loire auprès des artisans bouchers en pen-du notamment.

2017

La **charte graphique de notre marque dédiée aux magasins spécialisés**, le Paysan Bio est modernisée.

2021

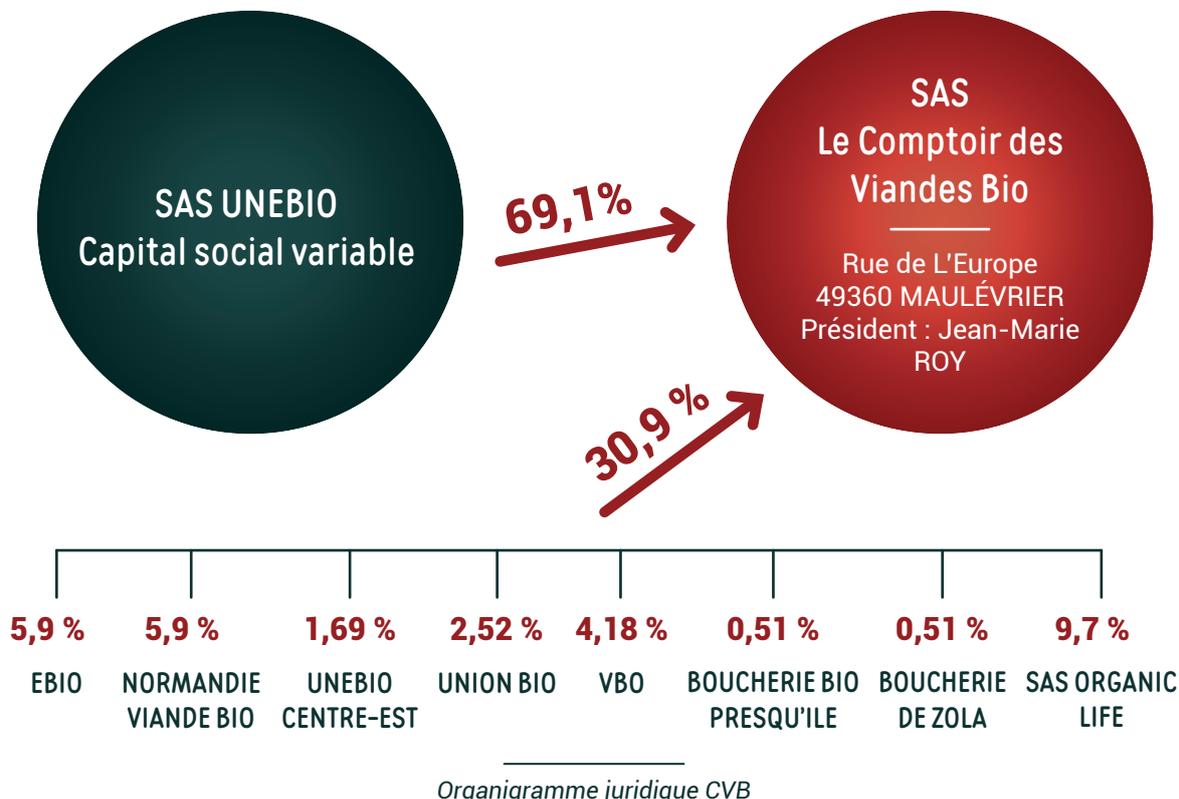
En 2022, nous obtenons la certification Bio Entreprise Durable par ECOCERT environnement ainsi que Bio Équitable en France sur le poulet jaune. Nous avons réalisé un bilan carbone avec Greenly.

2022

QUI SOMMES NOUS ?

Le Comptoir des Viandes Bio aujourd'hui

Le Comptoir des Viandes Bio est une SAS dont le capital est détenu en majorité par UNEBIO ainsi que par les structures régionales d'éleveurs bio, des bouchers bio et un grossiste bio.



La gouvernance du Comptoir des Viandes Bio

Le Conseil de Gestion du Comptoir des Viandes Bio se réunit en fonction des projets et des besoins. Il compte **sept membres** : quatre éleveurs représentant l'Est (Damien WAGNER), la Normandie (Benoît LION) et les Pays de la Loire (Philippe JAUNET & Jean-Marie ROY, président) ; un représentant des distributeurs ; Guillaume LEJAL, directeur général d'UNEBIO et du CVB ; Morgane PIARD, directrice du CVB.

CHIFFRES CLÉS 2023



21
salariés



1
atelier de production
de 1600 m²



2500
éleveurs approvisionnant l'atelier



100 %
du chiffre d'affaires
en bio



5
filiales (gros bovins, veaux,
agneaux, porcs, volailles)



828 K T
de viande
(Hors Négoce)

LA GOUVERNANCE RSE

Le groupe de travail RSE

La démarche Bio Entreprise Durable a été entreprise en juin 2020, par la création d'un groupe de travail alliant des opérationnels du Comptoir des Viandes Bio et des opérationnels d'UNEPIO au vu des liens entre les deux structures. Ce groupe de travail est constitué de 4 salariées :

Les instances	Direction	Pilote RSE	Comité RSE
Membres (nom & fonction)	Conseil de gestion de CVB	Camille BOURDON Responsable QHSE	Morgane PIARD Directrice CVB Camille BOURDON Responsable QHSE Arcane HOUNGBO Apprentie QHSE Aurélie MAUGET Responsable communication
Rôle de chaque instance	Impulse Oriente Valide Valorise	Coordonne Anime Accompagne Sensibilise Implique	Co-construit Apporte une vision transverse Fait remonter les bonnes pratiques Est ambassadeur de la démarche

	2023	Objectif
Nombre de groupes de travail organisés	3	6 groupes de travail par an pour passer en revue le plan d'actions

Les groupes de travail ont permis de :

- ✓ réaliser l'autodiagnostic de nos pratiques RSE
- ✓ identifier les parties prenantes de CVB
- ✓ identifier les enjeux les plus importants pour CVB et pour nos parties prenantes
- ✓ déterminer nos engagements via notre politique RSE
- ✓ déterminer le plan d'actions à 5 ans
- ✓ réaliser le suivi du plan d'actions établies et de nos indicateurs

CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES

Le Comptoir des Viandes Bio

Chaîne de valeur



LES ÉLEVEURS DU RÉSEAU UNEBIO

5 filières : gros bovins, veaux,
porcs, agneaux et volailles



LES ABATTOIRS PARTENAIRES



ACTIONNAIRES

UNEBIO, structures
régionales d'éleveurs
bio, 2 bouchers, Orga-
nic Life SAS

le Comptoir des Viandes

POUVOIRS PUBLICS, COMMUNAUTÉ



FOURNISSEURS
(emballage, énergie,
eau...)



PRESTATAIRES
(nettoyage, informatique,
etc.)



**ORGANISME
CERTIFIÉ**



**BANQUE
ASSURANCE**

-  Parties prenantes internes
-  Parties prenantes externes



SALARIÉS & INTÉRIMAIRES

Le Comptoir des Viandes Bio et UNEBIO



AGENCES D'INTÉRIM,
MSA, INSPECTION DU
TRAVAIL

Bio



LES CLIENTS

Boucheries
Magasins spécialisés
Restauration Hors Domicile
Industrie
Grandes et Moyennes Surfaces



LES CONSOMMATEURS

LOCALE, SOCIÉTÉ CIVILE, SYNDICATS



NÉGOCE



TRANSPORTEURS

ISMES
CATEURS

UES &
ANCES

Présents tout au long de la chaîne

LA GOUVERNANCE RSE

Les parties prenantes de CVB

Nous communiquerons nos engagements RSE à toutes nos parties prenantes et les impliquerons dès que les occasions se présenteront, notamment lors des :



- ✔ **Assemblées Générales des associations régionales d'UNE BIO** et notamment celle d'EBIO (*structure régionale d'éleveurs bio des Pays de la Loire et du Poitou Charentes*) ; les comptes et les orientations stratégiques du Comptoir des Viandes Bio y sont présentés
- ✔ **Commissions Filières d'UNE BIO** (*organe de gouvernance des filières par et pour les éleveurs*) et lors du **Conseil Stratégique d'UNE BIO** (*ensemble des éleveurs des Commissions Filières d'UNE BIO*), les activités du Comptoir des Viandes Bio sont présentées et les éleveurs sont ainsi informés des projets en cours
- ✔ **Comités stratégiques avec les abatteurs**, organisés par UNE BIO, en présence d'éleveurs impliqués dans la gouvernance d'UNE BIO et de CVB
- ✔ **Réunions de concertation avec les clients**, pour co-construire la démarche de différenciation sur le bien-être animal, l'environnement...

Nous entretenons un lien fort avec nos parties prenantes externes, avec diverses actions :

- **pour nos clients**, des visites de notre atelier sont possibles suivies d'une visite dans une ferme issue de notre réseau d'éleveurs bio
- **pour les consommateurs**, des animations en magasins sont réalisées avec la présence d'éleveurs bio ou d'animateurs professionnels mettant en avant nos viandes bio
- **pour nos prestataires**, au moins une réunion par an est organisée afin d'échanger et améliorer notre fonctionnement



Projet : nous allons réaliser une enquête auprès de nos parties prenantes afin de récolter leurs attentes sur nos enjeux et sur nos engagements. Nous leur transmettrons à cette occasion notre politique RSE.

NOS ENGAGEMENTS RSE



Tous engagés pour le développement de l'Agriculture Biologique & pour une société durable

En 2001, 4 éleveurs créent un atelier pour vendre les produits de leurs fermes bio à Maulévrier (49). En 2009, les éleveurs de l'Union des Eleveurs Bio (UNEBIO) reprennent cet outil. L'objectif: transformer et distribuer la viande de 5 filières (gros bovins, veaux, agneaux, porcs et volailles), 100% bio, 100% françaises pour développer l'élevage bio.

Nous nous mobilisons depuis toujours pour notre territoire, nos éleveurs et nos salariés, pour proposer une alimentation de qualité aux consommateurs. Nos orientations stratégiques et notre politique sont définies par un Conseil de Gestion constitué d'éleveurs, de bouchers et d'un distributeur, tous 100 % bio afin de garantir le respect de nos valeurs. Nous nous engageons aujourd'hui pour des demains bio et durables à travers 5 piliers :



Contribuer à une filière bio juste, durable et transparente

- Continuer à **défendre notre modèle de filière**, en assurant des **prix stables et justes** à chaque maillon
- **S'approvisionner** auprès de **fermes 100 % bio**, autonomes, engagées pour la **bienveillance animale** et le maintien de la biodiversité
- Collaborer avec des **abattoirs engagés pour la bienveillance animale**
- Établir des **conventions d'engagement** entre le Comptoir des Viandes Bio et ses clients
- **Communiquer sur la viande bio auprès des consommateurs** via des animations en points de vente



Agir pour la préservation de l'environnement

- **Soutenir l'élevage bio** par la mise en marché de viandes 100 % bio, un élevage sans OGM, sans pesticides et sans engrais chimiques
- **Optimiser nos consommations d'énergie et d'eau**
- **Poursuivre le travail entamé sur les éco-emballages** (au moins 70 % de nos produits commercialisés avec des éco-emballages en 2025)
- **Sensibiliser** toutes les équipes et parties prenantes **aux enjeux du développement durable**



Fournir une alimentation de qualité

- Proposer des **produits carnés 100 % français**
- Fournir des **produits sains** (limitation de la liste des ingrédients et des additifs, sans allergènes...)
- Offrir des produits issus de l'Agriculture Biologique **respectant l'Homme, l'animal et l'environnement**
- **Assurer la qualité sanitaire de nos aliments** via la labellisation IFS (*International Food Standard*) de notre site prévu d'ici 2025
- Proposer des **produits qui correspondent aux attentes** des consommateurs



Construire un environnement de travail respectueux et sûr

- Favoriser l'**évolution professionnelle des équipes**
- **Assurer la sécurité et le bien-être** au travail
- Garantir une **ambiance de travail ouverte au dialogue, agréable et valorisante pour tous**



S'engager pour le développement de notre territoire

- **Consolider les approvisionnements locaux**
- **Rendre accessible l'offre en viandes bio auprès des consommateurs** dans tous les circuits de distribution régionaux et notamment les boucheries bio
- **Créer des emplois locaux**

NOS 5 PILIERS



CONTRIBUER À UNE FILIÈRE BIO, JUSTE, DURABLE ET TRANSPARENTE

Notre modèle de filière

Les éleveurs décident et valident les orientations stratégiques du Comptoir des Viandes Bio. Cette implication des éleveurs est au cœur du fonctionnement du Comptoir des Viandes Bio et d'UNE BIO. Les animaux valorisés par le Comptoir des Viandes Bio proviennent du réseau des éleveurs adhérents d'UNE BIO.

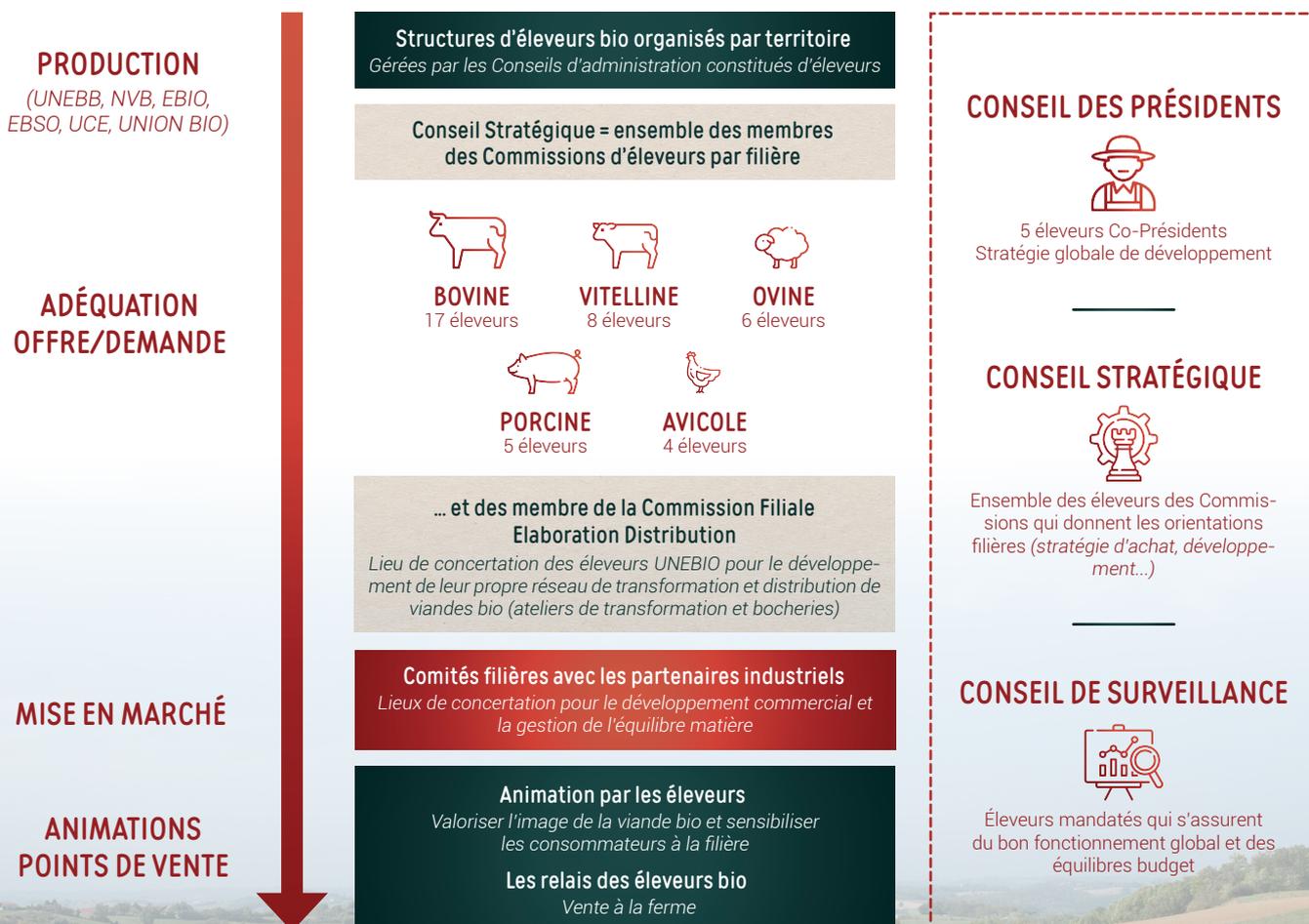
UNE BIO est une SAS dont le capital est détenu par des structures régionales d'éleveurs bio auxquelles nos éleveurs adhèrent. **Les éleveurs d'UNE BIO participent à la gouvernance via un Conseil Stratégique** regroupant l'ensemble des éleveurs des Commissions Filières.

Les éleveurs des Commissions Filières déterminent les stratégies d'achat et ont toujours soutenu une politique de prix stable et juste, déconnectée des pratiques conventionnelles. Ce fonctionnement permet d'assurer le développement de l'élevage biologique.

Une nouvelle Commission a été créée fin 2021 au sein de la gouvernance d'UNE BIO, pour assurer le développement harmonieux du réseau de transformation et distribution des viandes bio détenus en propre par UNE BIO. Cet organe a pour mission de :

- définir et suivre la stratégie globale de développement du pôle distribution
- assurer la cohérence, les équilibres et l'équité entre régions.

LA GOUVERNANCE D'UNE BIO PAR LES ÉLEVEURS



CONTRIBUER À UNE FILIÈRE BIO, JUSTE, DURABLE ET TRANSPARENTE

Le modèle d'élevage que nous défendons

Les éleveurs d'UNEBO ont souhaité renforcer le cahier des charges de l'Agriculture Biologique en établissant des Chartes de production (ensemble d'engagements en cours de mise en œuvre sur les fermes bio du réseau). Les chartes porcines et avicoles doivent être appliquées sur les fermes avant d'entrer dans le réseau. La charte de production bovine intègre une démarche d'amélioration continue.

En 2021, 76 % des éleveurs du réseau UNEBO ont complété leur module d'autoévaluation des pra-

tiques en ferme bovine. Cette autoévaluation permet aux éleveurs de savoir si leurs pratiques sont en conformité avec la Charte UNEBO; elle permet également aux opérationnels d'UNEBO d'accompagner les éleveurs pour améliorer leurs pratiques.

Ces différentes chartes permettent de différencier positivement les viandes issues des élevages d'UNEBO.

Les chartes de production pour la production vitelline et la production ovine sont en cours d'élaboration.

LES ENGAGEMENTS DES CHARTES DE PRODUCTION UNEBO



Filière bovine

Des fermes 100 % bio

Des fermes autonomes
(autonomie fourragère minimum de 80%, nombre de bovins élevés en cohérence avec la production fourragère)

Des éleveurs respectueux du bien-être animal
(maximisation du pâturage, minimum de 80% de prairies dans la surface fourragère principale, bonnes conditions de vie des bovins, aménagements adaptés...)

Des éleveurs engagés en filière
(adhésion structure actionnaire, planification des animaux, transmissions...)



Filière porcine

Des fermes 100 % bio

Un développement cohérent, durable et solidaire
(avec notamment l'interdiction des systèmes d'intégration)

Des éleveurs respectueux du bien-être animal
(élevage 100% paille ou plein air)

Une limitation de la taille des fermes
(pour des fermes à taille humaine)

Lien au sol et autonomie alimentaire

Aliment 100% bio origine France (hors minéraux)



Filière avicole

Des fermes 100% bio

Un développement cohérent, durable et solidaire
(avec notamment l'interdiction des systèmes d'intégration)

Des éleveurs respectueux du bien-être et du confort des animaux
(interdiction totale du hors-sol et mise en place d'un parcours arboré)

Lien au sol et autonomie alimentaire



Objectif 2025 : le Comptoir des Viandes Bio s'engage à s'approvisionner auprès de fermes 100% bio, autonomes, engagées pour le bien-être animal et le maintien de la biodiversité.

CONTRIBUER À UNE FILIÈRE BIO, JUSTE, DURABLE ET TRANSPARENTE

Nos partenariats avec des abattoirs engagés pour la bien-être animale

Afin de s'assurer de la bien-être des animaux à l'abattoir, des audits sont réalisés par le service qualité d'UNEBIO pour identifier les dispositifs mis en place, au sein des abattoirs partenaires en lien avec la bien-être animale.

La grille d'audit s'appuie sur un ensemble d'items évalués selon une notation en 3 valeurs : satisfaisant, à améliorer, insatisfaisant. **Les catégories d'items évalués sont les suivantes :**



PROTECTION ANIMALE



HYGIÈNE SUR CHAÎNE



SYSTÈME QUALITÉ



INFRASTRUCTURES ET MOYENS



DYNAMISME ET IMPLICATION DE L'ÉQUIPE



HYGIÈNE À L'EXPÉDITION

107 items sont ainsi contrôlés chez les abattoirs fournisseurs de matière première et de service pour UNEBIO, et donc notamment pour le Comptoir des Viandes Bio.

Nos relations de confiance et d'exigence avec nos fournisseurs

Nous travaillons avec de nombreux fournisseurs, que ce soit les éleveurs, les abatteurs, le négoce que nous réalisons, mais aussi avec nos fournisseurs de transports, services... Nous avons établi une charte éthique pour définir nos engagements et les engagements que nous attendons de nos fournisseurs sur leur responsabilité vis-à-vis de l'environnement, de la gestion des ressources humaines, de la société civile.

PROJETS

- ✔ Établir une Charte des Achats Responsables pour orienter toutes les équipes vers « un achat intégrant, dans un esprit d'équilibre entre parties prenantes, des exigences, spécifications et critères en faveur de la protection et de la mise en valeur de l'environnement, du progrès social et du développement économique » (définition de l'ObsAR (Observatoire des Achats Responsables)).
- ✔ Questionner tous nos fournisseurs sur leurs engagements RSE dans le cadre des questionnaires fournisseurs.

CONTRIBUER À UNE FILIÈRE BIO, JUSTE, DURABLE ET TRANSPARENTE

Nos relations stables et durables avec nos clients

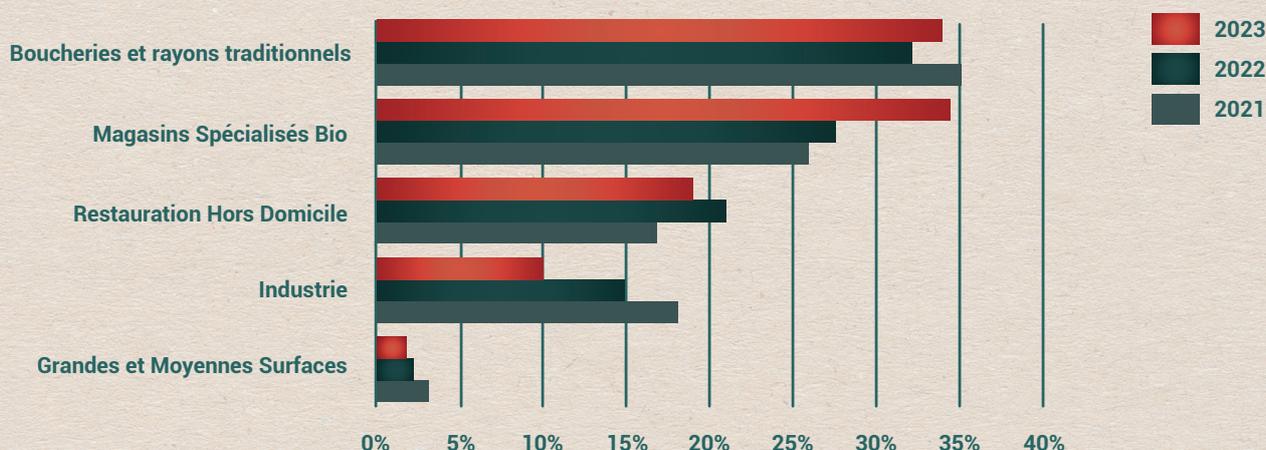
UNE BIO a également établi une **contractualisation avec des abatteurs et des distributeurs** sur des volumes, dans le cadre de la loi EGALIM. Une partie de ces volumes est transformée au Comptoir des Viandes Bio.

Depuis 2004, le Comptoir des Viandes Bio a développé des relations pérennes avec un nombre important de distributeurs, magasins spécialisés bio, grossistes, bouchers, rayons traditionnels restauration hors domicile. Afin de développer les ventes de viande bio et donc l'élevage bio, **des animations sont réalisées avec nos éleveurs sur les points de vente.**

Le Comptoir des Viandes Bio entretient des relations stables et saines avec l'ensemble de ses clients. Nous organisons des visites du Comptoir des Viandes Bio et des rencontres entre les éleveurs et nos clients pour échanger sur les problématiques de chacun. En 2021, nous avons ainsi organisé 15 visites.

Nous sommes présents sur tous les circuits de distribution pour valoriser de manière équilibrée les animaux de nos éleveurs en bio.

Répartition du chiffre d'affaires entre 2021 et 2023



Le Comptoir des Viandes Bio est labellisé Bio Equitable en France pour le poulet bio jaune. En effet, un des fournisseurs et actionnaires du Comptoir des Viandes Bio est Volaille Bio de l'Ouest qui est labellisé Bio Equitable en France.

PROJETS

- ✓ Poursuivre notre engagement dans la démarche Bio Equitable en France en y incluant de nouveaux produits.
- ✓ Signer des conventions avec nos clients pour réaffirmer notre partenariat pour le développement de l'élevage bio et nos engagements réciproques.

S'ENGAGER POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE TERRITOIRE

Un lien fort avec les éleveurs du territoire

Le Comptoir des Viandes Bio est **au cœur d'un grand bassin d'élevage**. L'association régionale d'éleveurs bio actionnaire d'UNE BIO est EBIO (*éleveurs bio des Pays de la Loire et du Poitou Charentes*).

Elle regroupe plus de 900 éleveurs sur les Pays de Loire. L'association a pour mission de diffuser les informations à tous les éleveurs sur le contexte de marché, sur les activités au Comptoir des Viandes Bio...

Les équipes d'UNE BIO sont présentes sur le terrain pour assurer la relation avec les éleveurs, pour l'achat des animaux et pour la coordination des filières. 7 ETP sont en lien avec les éleveurs de la région. Ces équipes d'UNE BIO ont leur bureau au Comptoir des Viandes Bio, ce qui permet des

échanges permanents avec les équipes.

Cette **transparence de l'information** permet à chacun d'être informé des exigences, contraintes de tous les acteurs de la filière.

Une des missions du Comptoir des Viandes Bio, en mettant en marché la viande des éleveurs du réseau, est **le développement de l'élevage bio régional**, en lien avec UNE BIO. Dans cette dynamique, des contrats pour les éleveurs en 2^{ème} année de conversion simultanée à l'Agriculture Biologique ont été mis en place, pour fournir une plus-value aux éleveurs en conversion et leur présenter les règles de mise en marché de viande bio.

Régionalisation des approvisionnements et de la commercialisation

Afin de bien valoriser les animaux et de ne pas être dépendant d'un circuit de distribution, **nous commercialisons de la viande dans tous les circuits de distribution**. Nous cherchons également à régionaliser nos approvisionnements et notre commerce :

- ✔ Le Comptoir des Viandes Bio s'est fixé comme objectif de **développer au maximum son commerce en local**
- ✔ **UNE BIO reprend des boucheries régionalement** qui sont approvisionnées par le Comptoir des Viandes Bio
- ✔ **Un partenariat de longue date a été créé avec Manger Bio 44** pour pouvoir approvisionner la Restauration Hors Domicile en viandes biologiques (un Manger Bio Régional est en cours de création)



S'ENGAGER POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE TERRITOIRE

	2021	2022	2023	Objectif 2025
Volumes d'achats de matières premières en Pays de la Loire et départements limitrophes par filière et par an sur volume total pour chaque espèce : GB/veaux/porc/volailles (hors agneaux qui sont regroupés par lot)	Boeuf : 80,46 % Veau : 81,67 % Porc : 80,45 % Volaille : 87,33 %	Boeuf : 85,61 % Veau : 78,8 % Porc : 74,18 % Volaille : 91%	Boeuf : 86,83 % Veau : 85,88 % Porc : 87,43 % Volaille : 85,54 %	Maintenir un approvisionnement local, continuer à travailler sur la régionalisation de nos filières
Part du chiffre d'affaires réalisé en Pays de la Loire et départements limitrophes pour les circuits de distribution : boucheries/rayons traditionnels et Restauration Hors Domicile	32,2 % du CA RHD réalisé en local 63,7 % du CA Boucheries réalisées en local	26,8 % du CA RHD réalisé en local 60,4 % du CA Boucheries réalisées en local	36,32 % du CA RHD réalisé en local 55,93 % du CA Boucheries réalisées en local	Au moins 50 % du CA RHD réalisé en local Au moins 60 % du CA Boucheries réalisées en local

Rendre accessible l'offre en viandes bio régionale aux consommateurs

Le Comptoir des Viandes Bio et Unébio promeuvent l'agriculture biologique sur tout son territoire en proposant à des points de vente et à des restaurants collectifs des animations pour permettre des échanges entre éleveurs, bouchers, cuisiniers et consommateurs. De plus, le Comptoir des Viandes

Bio approvisionne des boucheries locales détenues par les éleveurs d'UNEBIO à Montaigu, à La Baule, à La Turballe, à Nantes... ; l'objectif est de développer l'offre de produits locaux et de promouvoir la viande et l'élevage biologique localement !



A noter que la situation sanitaire en 2020 et 2021 ne nous a pas permis de réaliser autant d'animation que ce que nous souhaitions. Les animations ont eu lieu en boucheries et en magasins spécialisés.



S'ENGAGER POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE TERRITOIRE

La création d'emplois locaux

Le Comptoir des Viandes Bio est une entreprise en développement, nous recrutons localement et nous avons donc pour objectif de créer des emplois locaux ! **Chaque année, nous employons de nouveaux collaborateurs.** Nous sommes également en lien avec des agences d'intérim à proximité de Maulévrier pour recruter, notamment au niveau de la production.

AGIR POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Les éleveurs impliqués dans le Comptoir des Viandes Bio ont à cœur que leurs valeurs se retrouvent dans le fonctionnement du Comptoir des Viandes Bio, et notamment la valeur fondamentale du respect de l'environnement.

Nous avons identifié nos flux entrants et sortants de matière, d'énergie, d'eau, de flux, de déchets pour déterminer les points sur lesquels nous devons mettre en place un suivi et des actions spécifiques pour les faire évoluer.



Un bilan carbone a été réalisé en 2022.

Projet : Poursuivre notre plan d'action environnemental afin d'améliorer notre empreinte carbone.

Notre bâtiment



Lors de l'agrandissement du Comptoir des Viandes Bio en 2017, les éleveurs ont fait le choix de réaliser un bâtiment le plus écologique possible avec des panneaux photovoltaïques sur le toit, afin d'utiliser une partie d'énergie renouvelable comme source d'énergie de l'atelier de production. Au niveau de nos consommations d'énergie et d'eau, nous effectuons un suivi mensuel précis afin d'optimiser nos

consommations et éviter le gaspillage.

Afin de limiter la consommation d'eau, nous avons mis en place des circuits fermés sur nos machines de conditionnement.



Extérieur du bâtiment

	2021	2022	2023
Tonnes de viandes produites	927 K T	928 K T	828 K T
Consommation d'énergie par tonnes	591,4 kw/T	604,6 kw/T	671,1 kw/T
Production d'énergie solaire	14,70 %	14,88 %	14,34 %
Consommation d'eau par tonne produite	2,92 m ³ /T	2,67 m ³ /T	2,65 m ³ /T

Nous avons également réalisé un bilan sonore qui est conforme à la réglementation.



Projet : étudier les installations qui peuvent être mises en place pour favoriser la biodiversité sur notre site.

AGIR POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos éco-emballages

Dès 2017, le Comptoir des Viandes Bio a **investi dans une nouvelle machine de conditionnement** permettant de développer un **éco-emballage limitant l'utilisation du plastique**.



Nous avons ainsi été **l'une des premières entreprises à proposer cet éco-emballage** qui a de nombreux avantages :



Emballage limité et recyclable



Longue Date Limite de Consommation avec le skin (sous-vide)



Un conditionnement plus pratique : pelabilité



Charte graphique directement imprimée sur la barquette afin d'éviter d'avoir une étiquette commerciale mal positionnée, froissée, mal présentée... mais également éviter le suremballage



Barquette cartonnée noire rigidifiant le produit, pour le rendre plus **présentable** en rayon

Une nouvelle charte graphique pour notre marque Le Paysan Bio. Grâce à cette charte graphique, nous communiquons sur les essentiels et sur les valeurs défendues par notre réseau d'éleveurs bio, et notamment d'un point de vue environnemental.

Notre gestion des déchets

	2021	2022	2023
Part des déchets valorisés	93,4 %	94,3 %	94,6 %

Pour la gestion des déchets, nous nous sommes rapprochés d'une **entreprise labellisée RSE**, Brangeon, afin d'optimiser le recyclage. Nous travaillons également à **limiter la quantité de déchets que nous produisons**.



Nos déchets et leurs circuits de valorisation sont les suivants :

- ✔ **Cartons : recyclage**
- ✔ **Emballages des repas des salariés : recyclage**
- ✔ **Déchets organiques**
 - Catégorie 3 destinées, suivant les cas, à la fabrication des PAT (protéines animales transformées) et graisses, ou à des valorisations énergétiques ou agricoles

Le reste des déchets sont les déchets ultimes que nous ne recyclons pas aujourd'hui mais nous travaillons activement avec notre prestataire afin de trouver des filières de recyclage pour tous nos déchets valorisables.



Projet : tester une nouvelle filière de valorisation pour la glatine qui représente une part importante de nos déchets non valorisés aujourd'hui, avec Brangeon

AGIR POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

La sensibilisation de nos équipes aux enjeux du développement durable

Nous avons organisé en 2019 un Noël Récup. **Plusieurs actions sont prévues afin de sensibiliser les salariés sur les enjeux environnementaux.** Nous mettons en place des **affiches d'explication** et réalisons le **tri des déchets**.

Nous **limitons également au maximum le gaspillage alimentaire en réalisant des ventes flash** de produits à date limite de consommation courte, à nos collaborateurs et leur famille, aux salariés des

entreprises alentours et à toute personne intéressée. Ces ventes flash nous permettent de limiter au maximum les pertes de matières et de sensibiliser des nouveaux consommateurs à la viande bio, en proposant des produits à prix réduits.

Nous avons fait une campagne d'affichage dans le Comptoir des Viandes Bio pour présenter les points clés de l'élevage bio aux salariés



Nous avons organisé fin 2022 une semaine sur le thème du développement durable afin de sensibiliser les équipes sur ces enjeux (consommation d'eau et d'énergie, tri des déchets, ...).





FOURNIR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Nous maîtrisons la qualité des aliments que nous mettons en marché.

Le Comptoir des Viandes Bio propose de nombreux **produits très peu transformés** (carcasse, muscle, viandes piécées, haché), ce qui limite fortement l'utilisation d'ingrédients supplémentaires. Lorsque nous innovons, nous cherchons à maintenir cette liste d'aliments courtes.

Nous avons l'objectif de ne pas utiliser d'ingrédients ultra transformés. Le seul produit élaboré au Comptoir des Viandes Bio est le steak haché composé uniquement de muscles. Le Comptoir des Viandes Bio est audité régulièrement pour obtenir la **certification "100 % muscles" sur sa gamme d'haché.**

CONSTRUIRE UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL RESPECTUEUX ET SÛR

Un des engagements du Comptoir des Viandes Bio est de construire un environnement de travail respectueux et sûr. **Plusieurs actions ont été mises en place** afin de permettre de travailler sereinement ensemble, dans de bonnes conditions.

Favoriser l'évolution professionnelle des équipes

Nous accueillons les nouveaux salariés avec un **plan d'intégration complet** leur permettant de prendre connaissance du fonctionnement de l'outil et de tous les collaborateurs. Un **guide d'intégration** leur est remis à cette occasion retraçant notamment toutes les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.

Nos équipes sont formées régulièrement. Un plan de formation est mis à jour régulièrement afin de prendre en compte les besoins des collaborateurs et ceux de l'entreprise. Aussi, tous les 2 ans, des entretiens professionnels sont menés afin d'échanger sur les besoins en formation et les perspectives d'évolution du collaborateur au sein de l'entreprise.

	2021	2022	2023
Taux de formation (hors apprenti et contrats de professionnalisation)	11 sur 27	15 sur 26	4 sur 21
Budget alloué à la formation	1 698 €	1 860 €	1 752 €
Nombre d'heures de formation suivies	104 h	91 h	31,5 h

La différence du budget alloué dépend du type de formation suivie.



17 fiches de postes ont été réalisées pour déterminer les missions de chacun et préciser les risques de chaque poste.



Projets : formaliser un processus de recrutement ; mettre en place un suivi plus précis des formations demandées par les salariés lors des entretiens



CONSTRUIRE UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL RESPECTUEUX ET SÛR

Assurer la sécurité et le bien-être au travail

Le **bâtiment éco-conçu a été agrandi et modernisé** en 2017, ce qui a permis de réaliser des aménagements afin d'améliorer les conditions de travail des salariés ; fenêtres dans la salle principale pour avoir de la lumière naturelle à l'intérieur, ce qui contribue au bien-être des équipes. Les postes de travail ont été surélevés, la ligne de steak haché a été automatisée.

Le DUER (*Document Unique d'Evaluation des Risques professionnels*) est fréquemment remis à jour. Un plan d'actions est déterminé en fonction des risques les plus importants identifiés.

Nous avons affiché des fiches sur des échauffements à réaliser avant de commencer la journée pour limiter les Troubles Musculo-Squelettiques, à la fois en production et dans les bureaux.



Projets : Organiser une semaine de la Sécurité

Garantir une ambiance de travail ouverte au dialogue, agréable et valorisante pour tous

Nous essayons de **créer un environnement de travail agréable**. La salle de pause est disponible à tout moment avec du café et du thé à disposition. Sont affichés dans la salle de pause, les notes d'informations sociales, les indicateurs QHSE calculés mensuellement et toutes informations importantes pour nos salariées. Une newsletter est aussi transmise et affichée pour partager les actualités du Comptoir des Viandes Bio et d'UNEBIO.

Nous développons les **avantages salariaux** : carte cadeau pour Noël, paniers garnis... Les salariés ont accès à un Plan d'Epargne Entreprise avec un abondement de 150 %. La retraite supplémentaire a été

mise en place pour tous les salariés depuis 2018.

Afin de **favoriser le dialogue social**, une boîte à idées a été mise en place. Les salariés peuvent aller s'exprimer librement et faire des propositions sur les thèmes qui les intéressent. Une enquête sur le bien-être au travail sera aussi réalisée puis analysée afin de mettre en place un plan d'actions au sein du Comptoir des Viandes Bio.

Le livret d'accueil a été remis à jour et un livret reprenant toutes les informations liées aux ressources humaines (mutuelle, plan épargne entreprise...) est en cours de réalisation.



Projets : renouveler l'enquête sur le bien-être au travail pour tous les salariés ; formaliser une charte éthique et une politique RH et les diffuser aux salariés une fois finalisées. Elles seront les documents de référence pour les salariés en ce qui concerne les attitudes à adopter dans différentes situations.



LE COMPTOIR DES VIANDES BIO

**Tous engagés pour le développement de l'Agriculture
Biologique & pour une société durable**

1 rue de l'Europe
49360 MAULÉVRIER