Charte d'engagement sociétal

Saveurs de

NORMANDIE



LE CHOIX DURABLE













600 PRODUITS | 17 000 EMPLOIS

SOMMAIRE

La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)	4
L'engagement sociétal de la marque SAVEURS DE NORMANDIE	
S'engager pour notre territoire	6
• Limiter notre impact sur l'environnement	8
Développer des emplois respectueux des femmes et des hommes	10
• Favoriser une économie durable	12
Nos adhérents engagés SAVEURS DE NORMANDIE	14

« La RSE n'est plus une option : c'est un enjeu stratégique, différenciant et créateur de valeurs, qui donne du (bon) sens et de la cohérence à notre projet d'entreprise et favorise l'innovation. En un mot, c'est un réel facteur de pérennité pour nos producteurs et entreprises

SAVEURS DE NORMANDIE ».

Gérard LEBAUDY, Administrateur de l'AREA Normandie, référent RSE/Développement Durable





« Les consommateurs se mobilisent en faveur d'une alimentation de proximité, responsable et porteuse de sens : c'est toute l'éthique que porte la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** depuis sa création. Gardons notre longueur d'avance et enforçons encore notre positionnement en ce sens, afin de rester le repère, aujourd'hui et demain, de l'achat durable Normand. »

Sébastien WINDSOR,

Vice-Président de l'AREA Normandie en charge de la marque SAVEURS DE NORMANDIE

« Il ne suffit plus que nos produits soient tracés, de qualité et savoureux pour répondre aux marchés : nous devons structurer notre engagement sociétal et partager nos bonnes pratiques : à ce titre, l'intelligence collective développée au sein de la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** est un véritable atout dans cette trajectoire ambitieuse de progrès! »

Jean-Christophe LAGARDE Président de l'AREA Normandie



FAIRE CE QUE L'ON DIT, DIRE CE QUE L'ON FAIT!

FAIRE RAYONNER LA NORMANDIE AGROALIMENTAIRE!

Repère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs depuis 2003, la marque collective agroalimentaire **SAVEURS DE NORMANDIE** s'engage autour de valeurs simples mais essentielles, partagées par ses 120 adhérents (producteurs et entreprises) représentant 600 produits labellisés et 17 000 emplois agricoles, maritimes et agroalimentaires en Normandie.



POURQUOI UNE CHARTE RSE?

Depuis 2003, le cahier des charges de la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** intègre des garanties d'origine, de qualité et de goût. Depuis 2019, une 4ème garantie vient compléter la promesse faite au consommateur : l'engagement sociétal c'est-à-dire le respect, par les adhérents **SAVEURS DE NORMANDIE**, des enjeux et des objectifs du développement durable. Cette charte témoigne de cette éthique et des actions concrètes menées par les adhérents en faveur d'une alimentation plus responsable.

NOS 4 GARANTIES

L'ORIGINE



Des produits fabriqués en Normandie, privilégiant les **matières premières** agricoles et/ou maritimes **régionales.**







Des produits dégustés, testés (aspect, odeur, texture, saveur) et **approuvés par les consommateurs.**

L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Des entreprises de **proximité** partageant la même **éthique**, qui dynamisent le territoire et sont porteuses d'emplois (agricoles et agroalimentaires).



QU'EST CE QUE LA RSE?

La Responsabilité Sociétale des Entreprises est la mise en oeuvre, dans l'entreprise, du développement durable.

Elle s'exprime par l'ensemble des engagements sociétaux pris par l'entreprise sur les 3 axes social, environnemental et économique (déclinés en 7 questions centrales) en tenant compte de l'intérêt de ses partenaires (ou « parties prenantes »): clients, salariés, fournisseurs, partenaires économiques, territoire, société civile, consommateurs...

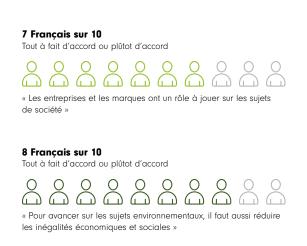
Un guide international, l'ISO 26000, est le cadre de référence qui accompagne les entreprises dans leur engagement sociétal en décrivant notamment ce qu'est la RSE, ses principes, ses outils et les thèmes qu'elle couvre.

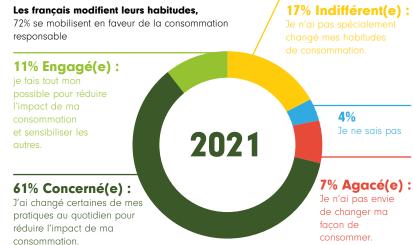


SAVEURS DE NORMANDIE, LE CHOIX DURABLE

Pour vous, consommateurs, citoyens, clients ou partenaires, l'engagement sociétal de la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** est l'assurance que, non seulement les produits labellisés **SAVEURS DE NORMANDIE** répondent à

un cahier des charges « produit » exigeant, mais aussi que l'entreprise fabricante ou le producteur est engagé dans une démarche de responsabilité et de progrès vis-à-vis de l'humain, de l'environnement et de son territoire.





POUR SAVEURS DE NORMANDIE, L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL, C'EST AGIR ...!



S'engager pour notre territoire





Limiter notre impact sur l'environnement





Développer des emplois respectueux des femmes et des hommes





Favoriser une économie durable



S'ENGAGER POUR



C'EST ACHETER LOCAL EN PRIORITÉ!

- À la Fromagerie de la Houssaye, comme à la Fromagerie Jort, le lait est collecté auprès des producteurs situés à moins de 30 km.
- Obongoo transforme la farine du Moulin d'Auguste issue de blés cultivés à moins de 25 km de son site.
- Agrilait a sélectionné 14 fermes Normandes labellisées Bleu Blanc Coeur.
- Chez Granvilmer, 99% des matières premières sont issues des côtes bas-normandes.
- Les poissons de la Maison Saint Lo sont travaillés le jour de leur pêche.
- La Chaiseronne sélectionne ses viandes auprès d'éleveurs de la Manche.

C'EST PRÉSERVER LE SAVOIR-FAIRE NORMAND!

- La Fromagerie Réo applique le moulage à la main dans la fabrication de ses fromages.
- L'ambition des Cadres Noirs Percherons est de redonner ses lettres de noblesse au miel en respectant la méthode traditionnelle de production.
- Père Magloire est la plus ancienne Maison de Calvados avec 200 ans de tradition.
- La Minoterie des Bois Olives s'est modernisée tout en conservant sa tradition : 1 siècle sépare certaines de ses machines de production.
- Jacky Leduc préserve la tradition avec la recette de la véritable andouille de Vire.
- Surdive remet au goût du jour des légumes anciens de couleur.
- À la Maison Lemétais et la Brûlerie du Havre de Grâce, le savoir-faire de torréfacteur se transmet de génération en génération.
- Les Vergers de Ducy développent l'agrotourisme pour partager leur savoir-faire.



La marque SAVEURS DE NORMANDIE valorise des savoir-faire, locaux, traditionnels ou innovants. 20% des produits labellisés Saveurs de Normandie sont sous signe de qualité et d'origine.

NOTRE TERRITOIRE

C'EST SE MOBILISER EN FAVEUR DES ASSOCIATIONS LOCALES ET DES INITIATIVES CITOYENNES!

- La Biscuiterie de l'Abbaye ouvre son entreprise aux écoles pour favoriser la découverte des métiers et du goût.
- Fabrique moi un Bonbon développe un partenariat avec l'Association Fées papillons qui soutient les enfants malades ou handicapés et sensibilise au don de moelle osseuse et de sang.
- La SARL Malo verse chaque année 0,4% de son chiffre d'affaires en mécénat à des associations locales.
- La Cidrerie Traditionnelle du Perche organise des animations culturelles favorisant la connaissance de son savoir-faire et la diffusion de la culture, participant au désenclavement et à l'animation locale.
- Graindorge accueille des artistes locaux dans son Village Fromager.

Saveurs de NORMANDIE

SAVEURS DE NORMANDIE est partenaire d'évènements culturels et sportifs sur le territoire (Festival de Beauregard, Réseau RENAR, Courants de la Liberté, Tour cycliste solidaire de Normandie, évènements équestres...).

C'EST CONTRIBUER À LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ

- La Biscuiterie Jeannette donne ses invendus aux Banques Alimentaires.
- La Biscuiterie de l'Abbaye est partenaire des Restos du Coeur.
- Les Etablissements Duchemin organisent des glanages sur leurs parcelles en faveur des associations caritatives.
- La SARL Malo oeuvre en faveur des étudiants démunis en lien avec la Banque Alimentaire.



SAVEURS DE NORMANDIE est adhérent de SOLAAL, association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide.



LIMITER NOTRE IMPACT



SAVEURS DE NORMANDIE se mobilise autour de la valorisation des co-produits, pour faire des déchets une ressource.

C'EST LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!

- La SARL Malo participe à too good to go pour ne pas gâcher (3,65 t de pommes de terre par an).
- Passion Drêches utilise les drêches de brasserie inutilisées pour en faire ses délicieux sablés « les Rescapés ».
- La Biscuiterie Jeannette vend à tarif réduit des produits déclassés dans sa boutique.

C'EST RÉDUIRE L'IMPACT DES EMBALLAGES!

- La Cidrerie de la Brique a mis en place une consigne : 30% des bouteilles sont réutilisées.
- Les emballages des Desserts de Jo sont recyclables à 100%.
- La Biscuiterie de l'Abbaye a allégé ses barquettes et a économisé 10 tonnes de plastique.
- Cake Lucky développe des sachets cellulose.
- Au Frisson Normand développe sa gamme vrac.
- Tous les fournisseurs de boites et d'étiquettes de la **Biscuiterie Jeannette** sont labellisés FSC, la garantie d'une gestion durable des forêts.

C'EST LIMITER LES DÉCHETS!

- La Cidrerie Michel Bréavoine donne aux agriculteurs voisins le marc des pommes pour l'alimentation animale.
- La Cidrerie Traditionnelle du Perche recycle ses déchets de brassage en les offrant à un exploitant pour son méthaniseur
- Les eaux usées issues de la Ferme Bidault -Le Buisson Duret sont épandues dans les vergers, apportant fertilisation et irrigation.
- La Distillerie Busnel recycle 100% de ses déchets alimentaires.
- La Ferme de l'Etre Soyer dispose de son propre système d'assainissement par filtres de roseaux.
- Grâce à sa station de compostage, La Ferme du Mesnil utilise son fumier, comme engrais naturel.



SAVEURS DE NORMANDIE est membre du **REGAL Normandie**, réseau qui accompagne les projets collaboratifs en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. D'ici 2 ans, **tous les adhérents** SAVEURS DE NORMANDIE seront **membres du REGAL**.

- Le bouchon « Snap Clic » de Pierval, solidaire de sa bouteille, ne se perd pas dans la nature et est recyclé en même temps.
- A La Ferme de Billy, comme à la Cidrerie Viard, les emballages, du bouchon à la bouteille, sont 100% recyclables.

SUR L'ENVIRONNEMENT

C'EST LIMITER LA CONSOMMATION D'EAU ET D'ÉNERGIE

- Granvilmer utilise de l'eau de mer dans ses process et une station d'épuration avant les rejets en mer.
- Salaison du vieux pressoir a mis en place un plan d'actions et a économisé 15% d'eau et 7% d'énergie.
- Chez Calvados Préaux, 99% des déchets sont réutilisés pour l'énergie et la fertilisation des sols.
- La Fromagerie Réo a réduit ses émissions de CO² de 20%, en investissant dans une nouvelle chaudière économe.
- Aux Jardins de Créances, le recours à l'eau de forage pour le lavage des légumes a permis de réduire la consommation d'eau.
- Espromer a une autolaveuse pour nettoyer les coquilles et un séchoir à coquilles moins énergivore.
- Patrelle a réduit sa consommation de gaz de 20%.
- La Ferme de la Perdrière a installé 1000m² de panneaux photovoltaïques.
- La Laitière de la Motte a réduit de 50% sa consommation d'électricité grâce à la mise en place d'un pré-refroidisseur de lait.
- Isigny Sainte-Mère est certifiée ISO 50001 : système de management de l'énergie pour minimiser son impact environnemental.

C'EST ÉCO CONCEVOIR



En 2022, **30 adhérents** SAVEURS DE NORMANDIE vont réaliser l'analyse du cycle de vie (ACV) de leurs produits pour **réduire leur empreinte carbone.**



C'EST RESPECTER LA BIODIVERSITÉ

- Le Manoir des Abeilles a mis en place 200 ruches de miel bio.
- La SCEA de Saint Aubin sème des inter-cultures à la fin de l'été qui permettent de nourrir ses abeilles.
- **Sol'agri**, comme **Bichon Expéditions** replantent des haies pour préserver la biodiversité.
- La Cidrerie Traditionnelle du Perche au sein de Parc Naturel Régional du Perche, est installée dans des bâtiments HQE (Haute Qualité Environnementale) et installent perchoirs, nichoirs à oiseaux et insectes.

DÉVELOPPER DES DES FEMMES, DES

C'EST S'ENGAGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL!

- Au Moulin d'Auguste, le poids des sacs de farine a été réduit de 50 à 40 kg en 2005, et à 25 kg depuis 2018.
- A la Brûlerie du Havre de Grâce, comme à la Maison Lemétais, le gaz a remplacé le charbon dans le torréfacteur pour une production moins polluante et plus sécurisante pour les équipes.
- A la SARL Malo, un ostéopathe conseille individuellement chaque collaborateur.
- La Biscuiterie de l'Abbaye a acquis un logiciel pour analyser les postures des salariés et investit 30 000€ pour améliorer l'ergonomie des postes de travail : tables élévatrices, repose-pieds, sièges ergonomiques, ...
- SOCOPA propose des séances mensuelles d'ostéopathie ou de réflexologie à ses salariés pour favoriser les bonnes pratiques en termes de gestes et postures sur leur poste de travail.

16 entreprises SAVEURS DE NORMANDIE déjà accompagnées pour optimiser la qualité de vie au travail de leurs collaborateurs.

C'EST S'ENGAGER POUR L'EMPLOI ET L'INSERTION!

- Les Chevaliers d'Argouges accueillent chaque année des apprentis pour les accompagner vers la professionnalisation : 14 jeunes ont été accueillis en 2020.
- La Cidrerie Traditionnelle du Perche
 embauche des saisonniers en local et contribue à l'installation
 d'un jeune exploitant comme berger en Bio en accueillant ses
 moutons dans ses vergers.
- **Fabrique moi un Bonbon** transmet son savoir-faire d'artisan en formant 2 jeunes travailleurs en situation d'handicap.
- La French Baguette fait appel à l'ESAT de Saint-Arnoult pour le conditionnement de ses baguettes; Cake Lucky à l'ESAT de Bayeux.



Les coffrets de produits SAVEURS DE NORMANDIE sont confectionnés par l'ESAT de Ifs. Par son cahier des charges qui favorise la proximité, SAVEURS DE NORMANDIE contribue au maintien de l'emploi local.

EMPLOIS RESPECTUEUX HOMMES ET DES ANIMAUX

C'EST DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES!

- Chez Tripes Paillard, 100% des salariés sont accompagnés dans leur montée en compétences, par un plan de formation ambitieux.
- Le développement des compétences est pris en compte, chez **Graindorge**, avec des Contrats Qualification Professionnel qui permettent aux collaborateurs d'évoluer dans l'entreprise.

C'EST S'ENGAGER POUR L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE!

- Chiron est engagé sur l'enjeu de la parité, avec un score de 82/100.
- Leader en la matière, la Biscuiterie de l'Abbaye a un index égalité de 98/100.

C'EST ÊTRE VIGILANT SUR LE BIEN ÊTRE ANIMAL

- La Fromagerie de Saint-Hippolyte innove dans les solutions alternatives pour la santé et le bien-être des animaux comme l'ostéopathie bovine.
- A la Ferme de la Bruyère, les poules pondeuses profitent de 5 hectares pour gambader librement en plein air.
- Au Domaine du Coquerel, les vaches et les moutons viennent paître sous les pommiers participant à la fertilisation naturelle des sols.
- 100% du personnel de SOCOPA en relation avec les animaux est spécifiquement formé au respect du bien-être animal.



Sur le volet de l'emploi/formation, SAVEURS DE NORMANDIE accompagne les entreprises pour **développer l'employabilité** (c'est-à-dire la capacité à développer ses compétences) grâce à des programmes de formation adaptés aux évolutions des métiers.

FAVORISER UNE

C'EST DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ ET DES ENTREPRISES INTERCONNECTÉES!

- Le Clos Saint Philippe achète l'aliment de ses lapins à moins de 10 km.
- William & James fume certains de ses saumons au bois de pommier acheté chez un producteur de cidre local.
- La Biscuiterie de l'Abbaye
 fait le choix de Isigny Sainte-Mère et de Jacky Leduc
 pour la fabrication de ses biscuits apéritif.
- Les Briochistes et Touflet ont associé leurs compétences pour produire les brioches Normandes.
- Les Desserts de Jo élaborent sa Teurgoule avec le Calvados de la Distillerie Busnel.
- Les Glaciers Normands réalisent une glace avec les madeleines de la Biscuiterie Jeannette.

- A la Ferme Brasserie Northmaen, les bières et le whisky sont fabriqués à partir de céréales cultivées à la ferme.
- Chez Sepoa Delgove, 100% de la matière première «hareng français» est pêchée par des bateaux français.
- Les Coques de Cabourg participent à la monnaie locale
 « le Rollon » pour encourager les achats de proximité.
- Le GIE des Meuniers Normands regroupe 3 minotiers qui élaborent ensemble 2 recettes de baguettes de tradition 100% blé Normand.
- 12 ostréiculteurs se sont associés au sein de CultiMer afin de générer des synergies techniques et commerciales, avec la garantie de l'origine.

• • = Exemples



SAVEURS DE NORMANDIE, c'est un réseau d'acteurs, qui partagent des valeurs d'intelligence collaborative et mettent en commun des moyens en faveur de leur développement et celui de la filière agroalimentaire, dans l'ensemble des circuits de distribution de proximité. Un projet « relocalisation » est en cours pour développer la chaîne de valeur sur le territoire en favorisant les achats durables



ÉCONOMIE DURABLE

C'EST FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE FILIÈRES

- Le lapin certifié Le Père Guillaume est élevé par un groupement de producteurs, et transformé par SNV (Société Normande de Volaille) dans l'Orne.
- Agrial, Isigny Sainte-Mère, Coopérative de Creully sont des coopératives, qui appartiennent donc aux agriculteurs et transforment leurs productions.
- **Granvilmer** promeut une pêche durable avec les bulots de la Baie de Granville labellisés MSC.
- Les Roches Blanches développe la filière d'élevage normand, avec une nourriture riche en oméga 3.

- **Sepoa Delgove** s'associe à France Pélagique pour préserver une filière française de pêche du hareng, transformée à Fécamp.
- Espromer est engagé dans une filière responsable de qualité garantie avec des escargots nés et élevés en France et cuisinés
- 55% de la production des **Chevaliers d'Argouges** est issue du commerce équitable.
- C'est en 1946 qu'Albert **Guépratte** introduit la culture de fruits rouges sur les terres normandes.



SAVEURS DE NORMANDIE est partenaire de la Chambre Régionale d'agriculture et des interprofessions & syndicats pour créer en synergie des filières, de l'amont à l'aval.

C'EST ACCOMPAGNER LA TRANSITI

- Norhuil produit une huile de colza 40% plus riche en Oméga 3 qu'une huile raffinée, naturellement meilleure pour la santé.
- Manche Marée assure une traçabilité totale en indiquant le nom du bateau de pêche et le port de débarque sur ses étiquettes.
- Les Teurgoules de Cambremer, de Janville et les Desserts de Jo sont élaborées avec des ingrédients naturels, sans additifs & sans conservateurs.
- Dans un souci de qualité qustative et nutritionnelle, les poissons des Viviers de Vatierville sont élevés dans le respect de leur cycle naturel, sans antibiotiques et sans oxygénation.
- Les Glaciers Normands réalisent de petites productions pour favoriser une extra-fraicheur et limiter le stockage.

SAVEURS DE NORMANDIE sensibilise et accompagne ses adhérents dans leur NORMANDIE adaptation à l'évolution du modèle alimentaire (clean label (sans additifs), nutrition, ...)





NOS ADHÉRENTS ENGAGÉS































































































































































































MANCHE







PatRelle



























SAVEURS DE NORMANDIE

