



**O'GUSTE**  
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

**NOTRE DÉMARCHE RSE**



— Le spécialiste de —  
**LA VIANDE SUR MESURE**



Depuis 1974 à Mortagne-Sur-Sèvre (Vendée)



Savoir-faire alliant tradition et innovation



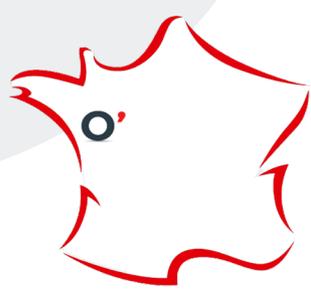
Une centaine de salariés



+ 500 références de viandes et abats surgelés



+ 8500 tonnes de viandes commercialisées



**Savoir-faire** Réactivité  
**EXPERTISE BOUCHÈRE**  
 Sur mesure **Agilité**  
**TAILLE HUMAINE**  
**ENGAGEMENT** **Fiabilité**  
 Proximité **INNOVATION**

**LA FORCE D'UN GROUPE,  
 LA SOUPLESSE D'UNE PME**

O'GUSTE fait partie du Groupe Alliance.

Le groupe Alliance est composé de PME impliquées sur l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire.

Le Groupe Alliance a construit son développement et sa renommée sur plusieurs axes :

- Démarche qualité sur chaque site assurant qualité des produits et sécurité alimentaire optimale.
- Satisfaction des exigences du marché et de ses clients.
- Très grande compétitivité de chaque entreprise dans leur domaine respectif.
- Innovation constante dans la conception, la fabrication et le conditionnement des produits.



*La force d'un groupe, la souplesse d'une PME*

**O'GUSTE**  
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

## A CHAQUE MARCHÉ, UNE OFFRE ADAPTÉE

Riche de son expérience, O'GUSTE travaille avec une clientèle variée. Toujours à l'écoute de son marché, les équipes d'O'GUSTE élaborent des offres personnalisées pour répondre aux attentes et besoins de chaque segment.



### LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Une offre adaptée à vos besoins, et ceux de vos clients quelle que soit votre activité :

- Grossiste,
- Restauration collective,
- Restauration commerciale.



### LA DISTRIBUTION AUPRÈS DES PARTICULIERS

À marque O'GUSTE ou sous votre marque, nous nous adaptons pour vous proposer des produits pouvant répondre à différentes formes de distribution :

- GMS,
- Freezer Center,
- Home Service.

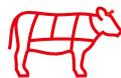


### L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Une conception de produits personnalisés en fonction de votre cahier des charges pour répondre à toutes vos spécifications.

France métropolitaine, Dom-Tom, étranger

## — Le spécialiste de — **LA VIANDE SUR MESURE**



Spécialiste des viandes surgelées, O'GUSTE met tout son savoir-faire boucher au service de ses marchés. Un assortiment varié de plus de 500 références vous est proposé.

O'GUSTE crée également des solutions sur-mesure en étroite collaboration avec ses clients. La personnalisation peut concerner le processus, la matière première ou bien le packaging par exemple.



# O'GUSTE

LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

## NOS VIANDES

O'GUSTE vous offre une large gamme de viandes et abats surgelés crus (tranchés, cubés, piécés, émincés) ainsi que des produits élaborés crus ou cuits en bœuf, veau, porc, agneau, mouton, volailles et gibier.



O'GUSTE, c'est un large assortiment de plus de 500 références de produits carnés surgelés.

O'

Le savoir-faire d'O'GUSTE allie tradition et innovation pour apporter de la valeur ajoutée à votre offre.



### NOS VIANDES CRUES

Exemples de produits de notre offre :

- Bourguignon de bœuf
- Araignée de porc à la Toscane
- Tomahawk de porc
- Rôti de veau façon Orloff
- Ris de veau
- Brochette de bœuf façon tajine



### NOS VIANDES CUITES

Exemples de produits de notre offre :

- Jarret de bœuf à effilocher
- Sauté de porc cuit
- Rôti de veau carré cuit tranché
- Gigot d'agneau cuit
- Paleron de porc cuit confit à la graisse de canard



### NOS VIANDES CUISINÉES

Exemples de produits de notre offre :

- Pot au feu cuisiné et ses légumes
- Sauté de veau cuisiné au Pineau de Charentes
- Ribs de bœuf barbecue
- Souris d'agneau cuite marinée façon Orientale



# O'GUSTE

UNE OFFRE RÉPARTIE EN 2 GAMMES



## O'GUSTE

DES SOLUTIONS POUR LA DISTRIBUTION  
AUX PARTICULIERS



## O'GUSTEPRO

DES SOLUTIONS POUR LES PROFESSIONNELS  
DE LA RESTAURATION





**O'GUSTE**  
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

## O'GUSTE BOUSCULE LES CODES DU MÉTIER

### O'GUSTE innove dans ses produits, et dans sa stratégie

En 2015, lorsque nous avons entamé notre refonte stratégique qui nous a amenés à changer de nom, il nous a semblé évident d'impliquer les salariés tout au long de ce process. Au cours de ces réunions de travail, nous nous sommes rendus compte que les valeurs n'étaient plus en adéquation avec la culture de l'entreprise. C'est pourquoi nous avons décidé avec nos équipes de les redéfinir pour qu'elles reflètent au mieux la mentalité d'O'GUSTE.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de ces valeurs qui sont partagées par le plus grand nombre et qui nous permettent d'avancer dans la même direction.



## O'GUSTE UN PROJET GLOBAL D'ENTREPRISE



O'GUSTE est le symbole d'un projet global d'entreprise, aussi bien industriel qu'humain. Dans un secteur industriel exigeant, O'GUSTE innove et bouscule les méthodes traditionnelles pratiquées dans le milieu agroalimentaire. L'entreprise propulse l'Homme au cœur de l'entreprise et prône les valeurs du respect, de l'implication, de la confiance et de l'écoute.

Ce projet global d'entreprise fait qu'aujourd'hui, O'GUSTE est un partenaire industriel fiable et réactif.

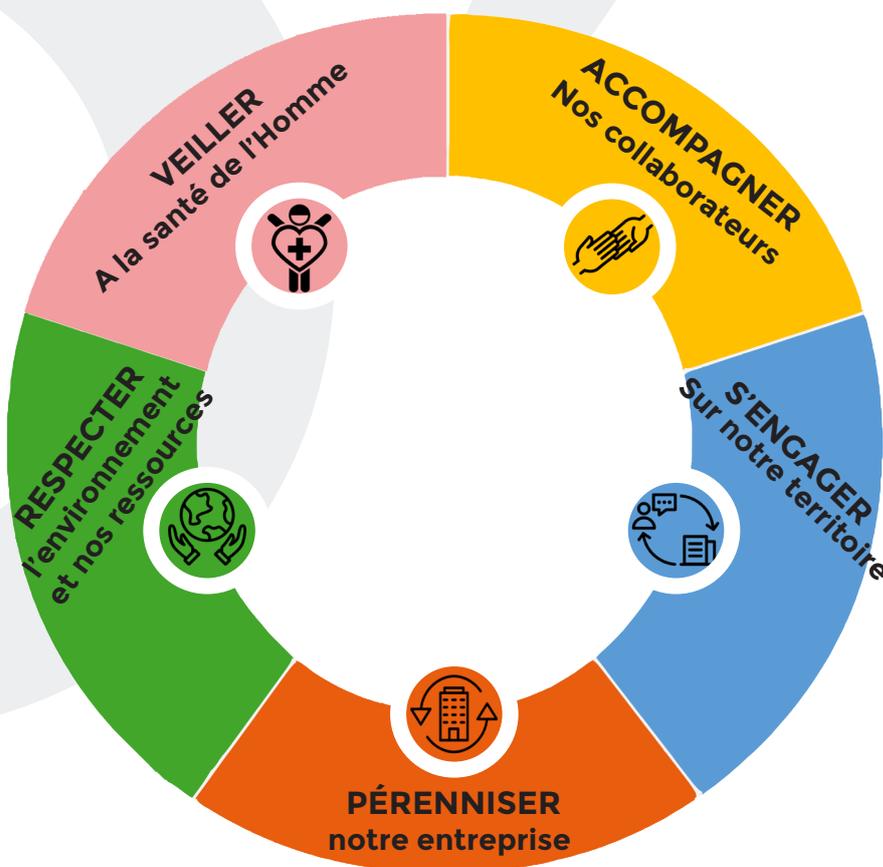
Pour O'GUSTE, il est primordial de s'améliorer constamment, d'être agile et de faire son maximum pour répondre à toutes les demandes de ses clients.

O'GUSTE est né de cette constante remise en question et concrétise l'engagement de chaque acteur de l'entreprise.

## SE PROJETER DEMAIN POUR ÊTRE MEILLEUR AUJOURD'HUI

Répondre aux attentes actuelles de nos clients est indispensable mais insuffisant pour pérenniser l'entreprise. En effet, pour assurer l'avenir d'O'GUSTE, nous sommes persuadés que nous devons avoir une vision transverse, prendre en compte les problématiques de l'ensemble de notre environnement et de nos parties prenantes ainsi qu'un regard sur l'avenir.

Dans cette optique, les différents services de l'entreprise travaillent main dans la main pour faire grandir O'GUSTE. Le travail réalisé a permis de faire naître le projet «O'GUSTE 2024». Cette démarche stratégique se compose de 5 fondamentaux contenant chacun des engagements et des objectifs.



### O'GUSTE 2024 a été pensé pour répondre à nos 4 ambitions :

**GOUVERNANCE** : «Sans ses femmes et ses hommes, O'GUSTE ne serait pas là. Ce que nous voulons, c'est permettre à chacun d'être acteur de la transformation d'O'Guste et apporter une attention particulière au bien-être de nos collaborateurs.»

**SOCIÉTALE** : «Notre souhait est de participer activement au développement économique et culturel de notre département, de notre région et de notre pays.»

**PRODUCTION** : «Notre objectif premier est d'être irréprochable pour nos consommateurs. La qualité et la sécurité alimentaire sont au cœur de nos préoccupations. Nous mettons en place toutes les actions permettant de garantir un produit de qualité.»

**ENVIRONNEMENT** : «Parce que le développement durable fait partie de notre identité, nous avons la volonté de mettre en œuvre toutes les actions possibles qui permettent de préserver notre environnement.»



# O'GUSTE

LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

**PRÉSENTATION DE NOS  
FONDAMENTAUX RSE**

---



# ACCOMPAGNER Nos collaborateurs

Transmettre et développer les compétences pour pérenniser l'entreprise

Accompagnement  
individuel

« XSENS Révélation »

COMPTE-RENDU



**O'GUSTE**  
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES



Chez **O'GUSTE** nous sommes convaincus que la plus grande richesse d'une entreprise correspond à ses collaborateurs.

C'est pourquoi, nous investissons pour assurer leur bien-être au travail, leur sécurité et la transmission des savoirs. Mettre l'Homme au cœur de l'entreprise est le principal pilier du projet **O'GUSTE**. C'est pourquoi nous les accompagnons au quotidien pour les aider à monter en compétences et à trouver leur place dans l'entreprise.

**XSENS HD**  
Facilitateur de croissance

Notre leitmotiv au quotidien qui nous permet d'aller toujours plus loin : «*Sans ses femmes et ses hommes, **O'GUSTE** ne pourrait pas exister !*»



Marielle et Dominique, salariés **O'GUSTE** ont été accompagnés individuellement par l'entreprise **XSENS HD**.



## Nos engagements

### Former nos salariés

Pour garantir la transmission des savoirs, les accompagner dans les évolutions de leurs métiers et répondre à leurs besoins

### Encourager la communication entre tous nos collaborateurs

Pour décloisonner les services et rendre l'information accessible à tous

### Assurer un management collaboratif et de proximité

Pour que chacun puisse s'épanouir professionnellement.

### Accompagner les collaborateurs

Dans le cadre de l'évolution de la Société en les aidant par exemple dans certaines démarches administratives personnelles



## LES PROJETS Mis en place



**96%** des salariés ont reçu une formation en 2020 soit 1088 heures de formation. Dont une formation « Hygiène et sécurité » pour l'ensemble des membres de la production.

**100%** des responsables de services, des chefs d'équipes et des suppléants ont reçu une formation de management



### TRAVAIL COLLABORATIF & DROIT À L'ERREUR

Nous développons cette culture interne en impliquant les collaborateurs dans les choix importants de l'entreprise et en leur offrant la possibilité de remonter des idées d'améliorations et de les mettre en place. Par exemple, l'ensemble du service conditionnement à travailler à la conception d'une nouvelle ligne.



**ACCOMPAGNEMENT RQTH** avec un appui proposé dans les démarches administratives de nos collaborateurs, un travail autour du maintien de poste et du recrutement.



Accompagnement des collaborateurs dans la recherche d'un logement grâce à Action Logement et à la mairie de Mortagne-sur-Sèvre.



Formation en interne sur le métier de scieur par Lionel. Un métier technique et essentiel pour O'GUSTE.



## Les projets en cours

### Des formateurs techniques O'GUSTE

Objectif 2021

### 2 réunions d'informations par mois pour 100% collaborateurs

Aujourd'hui, 57% des salariés participent à au moins une réunion d'information toutes les deux semaines. L'objectif : généraliser à l'ensemble de l'entreprise sur l'année 2021.

Objectif 2021

Nous avons la chance de compter parmi nos effectifs des personnes riches en compétences. Après la formation de Lionel au sciage et à la boucherie, nous continuons notre démarche en formant de nouveaux formateurs en interne.

Objectif 2021

### Définir un parcours d'intégration pour les nouveaux salariés

Le bien-être au travail et la fidélisation d'un collaborateur commencent par son accueil. Pour que son intégration se passe au mieux, nous travaillons sur la création d'un process en lien avec le travail réalisé autour de la Marque Employeur.

Dès à présent

### Accompagner nos collaborateurs dans la transformation digitale de la Société

En tant qu'entreprise, il est de notre devoir d'accompagner chaque salarié dans les mutations de notre société. L'accompagnement en faveur de la transition digitale fait partie de nos ambitions. Nous mettons en place différents outils (Ex. RH View, système Bodet ...) pour améliorer notre organisation et communication interne.

# S'ENGAGER Sur notre territoire

Participer activement au développement économique et culturel de notre commune, notre département, notre région et notre pays.



S'ouvrir aux autres est toujours enrichissant et permet de grandir. Partant de ce constat, O'GUSTE partage de plus en plus avec son territoire en ouvrant par exemple les portes de l'usine aux habitants de la commune ou à des écoles. O'Guste participe également à des événements avec des entreprises voisines pour réfléchir collectivement sur différents sujets.

Cet engagement va bien plus loin qu'un simple échange de connaissances : O'GUSTE désire s'engager pour son territoire, ses habitants et son économie.



Visite au sein des locaux O'GUSTE de la part du président de la communauté de commune Guillaume Jean, du vice-président délégué au développement économique Guy Girard et Philippe Massé adjoint au maire de la ville de Mortagne-sur-Sèvre.



## Nos engagements



### Privilégier les fournisseurs et prestataires locaux

Pour développer l'économie locale et nationale, chaque service essaie, dans la mesure du possible, de travailler avec des fournisseurs et prestataires locaux.

### S'ouvrir à notre environnement

Pour faire découvrir notre environnement et favoriser l'apprentissage, nous ouvrons notre entreprise à des visites ainsi qu'à des stagiaires et apprentis.

### Soutenir la vie associative locale

En étudiant chaque demande de partenariat ou de sponsoring et en soutenant certains événements et associations.

### Créer une dynamique territoriale

Depuis quelques temps, O'GUSTE multiplie ses participations à des événements variés avec la communauté de communes et les entreprises locales.



# LES PROJETS Mis en place



**59%** de nos fournisseurs et prestataires de service sont français.



**PARTICIPATION** à la vie associative locale par des dons



**1 À 2** stagiaires et alternants accompagnés par an dans les différents services de l'entreprise. L'accueil d'étudiants peut même déboucher sur des créations de postes comme peuvent le témoigner plusieurs salariés d'O'GUSTE



**OUVERTURE À NOTRE TERRITOIRE** avec la participation à des événements professionnels pour échanger avec les entreprises locales sur des thématiques variées ou avec des visites de l'entreprise pour les habitants de la commune et des étudiants



Nous rencontrons et échangeons avec les étudiants de la région, comme ici à l' Université Catholique de l'Ouest où nous avons participé à des challenges sur le thème de la finance, les ressources humaines ou le marketing.



Années 2007 à 2004  
Delphine



Années 2003 à 1999  
Sophia, Gwladys



TIF ANNE



Nous organisons des visites de l'atelier de production d'O'GUSTE accessibles aux habitants de la commune de Mortagne-sur-Sèvre.

Participation financière au gala de gymnastique de la commune



## Mettre en place une stratégie pour pérenniser l'entreprise



Chez O'GUSTE nous avons un proverbe africain qui nous anime au quotidien : «seul on va plus vite, ensemble on va plus loin». Nous sommes aussi persuadé que chaque individu possède des compétences qui, additionnées les unes aux autres, peuvent nous permettre de résoudre n'importe quel problème et innover pour l'avenir.

C'est pourquoi, nous avons décidé d'adopter une vision transverse et de miser sur l'humain et la confiance pour pérenniser O'GUSTE.



Le groupe de travail NRJ alliant différents services et niveaux hiérarchiques !



## Nos engagements



### Mettre en place des partenariats avec nos fournisseurs et nos clients

Pour garantir la qualité de nos produits et offrir des produits au plus proche des besoins

### Innover dans notre offre

Pour offrir des produits répondants aux attentes de nos clients et de nos consommateurs

### Permettre à chacun d'être acteur de l'entreprise

Et être pleinement intégré dans les grandes décisions stratégique d'O'GUSTE

### Se doter d'outils industriels

Pour gagner en compétitivité, en sécurité et en confort de travail

### Partager la vision et la stratégie de l'entreprise

Pour permettre à chacun d'être acteur du projet O'GUSTE et marcher dans la même direction



## LES PROJETS Mis en place



**100** produits ont été développés par le service R&D en 2020 (innovations produits et amélioration des recettes existantes)

## INVESTISSEMENTS

qu'après notre agrandissement en 2017, O'GUSTE investit, en 2021, 1 millions d'euros dans la modernisation de nos lignes de sciage et de conditionnement.



**1 RÉUNION HEBDO** de co-développement produits alliant plusieurs services pour offrir plus compétences

**93/100** c'est la note en matière d'égalité homme-femme que O'GUSTE a obtenu en 2020.

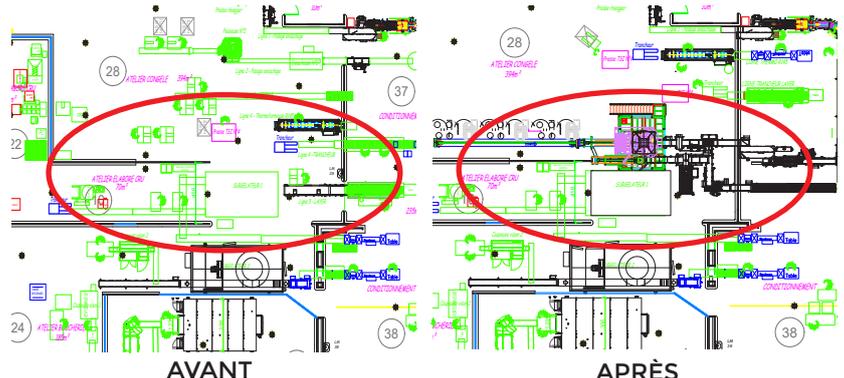


**29%** des femmes sont cadres ou agents de maîtrise contre 16% pour la moyenne des entreprises de l'industrie et du commerce en gros des viandes

**22 %** des collaborateurs ont déjà participé à des analyses organoleptiques des produits qu'ils fabriquent pour donner du sens à leur métier en 2020 malgré la crise sanitaire.



Le groupe de travail transverse NRJ qui travaille sur l'amélioration et la consolidation des démarches RSE au sein de l'entreprise O'GUSTE.



Nouvelle ligne de sciage et conditionnement



## Les projets en cours

Dès à présent

### Poursuivre la collaboration transverse

Au sein d' O'GUSTE nous souhaitons avoir une approche systémique sur l'ensemble de nos dossiers. Nous étudions donc les différentes problématiques de manière transverse, en mettant en place des groupes de travail pluridisciplinaires pour renforcer nos compétences et notre réactivité.

Objectif 2021

### Finaliser la démarche Marque Employeur

En 2019, nous avons entamé tout un travail autour de notre Marque Employeur pour améliorer la qualité de vie au travail de nos salariés et prendre en compte les besoins des nouvelles générations et de nos futurs salariés.



Produire en limitant notre impact pour les générations futures



Parce que le développement durable fait partie d'O'GUSTE et de notre identité, nous avons la volonté de mettre en œuvre des actions qui permettent de préserver notre environnement ou du moins de limiter l'impact de notre activité.

Suite à l'installation en 2019, d'un ballon d'eau chaude récupérant la chaleur produite par nos compresseurs O'GUSTE, économise aujourd'hui environ 95 % sur ses dépenses électrique et production d'eau chaude par rapport à 2019.



## Nos engagements



### Limitier nos consommations d'énergies et d'eau

En adoptant des bonnes pratiques et en investissant dans l'outil pour réduire l'impact de notre production

### Avoir une meilleure gestion de l'ensemble de nos déchets

Toujours dans un soucis d'impact environnemental, nous travaillons au traitement de nos déchets

### Développer des filières animales plus respectueuses

O'GUSTE travaille avec ses partenaires pour développer de nouveaux produits issus de filières plus respectueuses du bien-être animal, de l'environnement et des agriculteurs



# LES PROJETS Mis en place



**RÉFÉRENT ÉNERGIE** formé pour la maîtrise et l'analyse de nos consommations et ainsi nous aider à diminuer nos consommations



**RÉDUCTION** de l'épaisseur de nos emballages en plastique pour limiter nos consommations de plastique

**LIMITER** le suremballage de nos produits et optimiser l'impression pour réduire notre consommation d'étiquettes



**RECYCLAGE** de la majorité de nos déchets (carton, plastique, sang, sciure, graisses de cuisson, huiles usagées, métaux, papier, cartouches, gobelets, piles, informatiques...)

**OFFRIR** des mugs personnalisés et des écocupes pour diminuer notre consommation de gobelets en plastique



Mugs individuels pour limiter la consommation de gobelets plastiques lors de la pause café.



Différents dispositifs pour recycler piles, déchets plastiques, métalliques et cartons.



Développement de la gamme « Manger mieux autrement » afin de promouvoir une alimentation durable et locale (Vendée, Pays de la Loire, Deux-Sèvre et Bretagne+).



Installation d'une benne de 10m<sup>3</sup> dédiée au ramassage des déchets organiques permettant de diviser les enlèvements par 3 et donc être à seulement un seul par semaine.



## Les projets en cours

### Mise en place de la certification ISO 50001

Pour nous aider à améliorer nos performances énergétiques.

### Sensibilisation environnementale des collaborateurs

Nous considérons qu'il est de notre devoir d'entreprise que de sensibiliser nos collaborateurs aux questions environnementales comme la gestion de l'eau qui est un sujet important au sein d'O'GUSTE.

Objectif 2021

### Utiliser des consommables recyclables

Chez O'GUSTE, nous travaillons sur le remplacement de nos consommables afin qu'ils deviennent recyclables (Ex : Recyclage des glassines, utilisation de sacs papier recyclables et films mono-couche recyclables).

### Mise en place et suivi d'indicateurs

Suite à la mise en place d'actions (Ex : compteur de relevé de consommation), et d'indicateurs, nous travaillons quotidiennement à leur suivi pour, in fine, pouvoir toujours plus les améliorer. Ces indicateurs sont au cœur de notre fonctionnement et priorités.

Dès à présent



## VEILLER A la santé de l'Homme

La santé de l'Homme à travers la sécurité alimentaire et la qualité de vie au travail est au cœur de nos préoccupations.



Notre ambition au quotidien chez O'GUSTE : travailler en toute sécurité et dans la bonne humeur, où chacun s'y retrouve. Nous mettons donc en place de nombreuses actions pour limiter au maximum les accidents de travail et les maladies professionnelles mais également pour améliorer le bien-être au travail comme de nombreux événements conviviaux dans l'entreprise par exemple.



O'GUSTE a pris la décision de réaliser une campagne interne de tests PCR afin de se prémunir d'éventuelles contagions à la suite des fêtes de fin d'année et surtout veiller à la santé de tous. Résultats 100% de négatif !



## Nos engagements

### Garantir la qualité bactériologique et améliorer la qualité nutritionnelle

De l'ensemble de nos produits pour protéger la santé de l'Homme

### Offrir un cadre de travail

Sain et sécurisé pour préserver la santé de nos collaborateurs et leur permettre d'être épanoui dans leur quotidien

### Assurer un management collaboratif et de proximité

Pour que chacun puisse allier vie professionnelle et vie privée



## LES PROJETS Mis en place



**ERGONOMIE & PRÉVENTIONS** de plus en plus présents chez O'GUSTE pour limiter les maladies professionnelles et les accidents de travail. Depuis 2012, on remarque que le taux de fréquence et de gravité ne cesse de diminuer. En 2020, il s'agit des taux les plus bas jamais enregistrés.



**1 AUDIT CSSCT** réalisé par les membres du CSE a lieu tous les 2 mois pour identifier les dysfonctionnements et les évolutions en termes de sécurité.

**100%** des demandes de temps partiel ont été acceptées



**IFS FOOD** au niveau supérieur depuis 2010, attestant de notre niveau de qualité et de sécurité alimentaire

**ADAPTATION** de nos recettes de produits en réduisant le taux de sel et les liste d'ingrédients



Une réunion d'information retraite réalisée par l'organisme AG2R ayant pour objectifs d'apporter des informations et accompagner les collaborateurs O'GUSTE.



Une journée portes ouvertes pour les salariés et leurs familles avec dégustation de produits



Des références produits plus saines et meilleures pour la santé.



Dès à présent

### Plan d'actions avec investissements

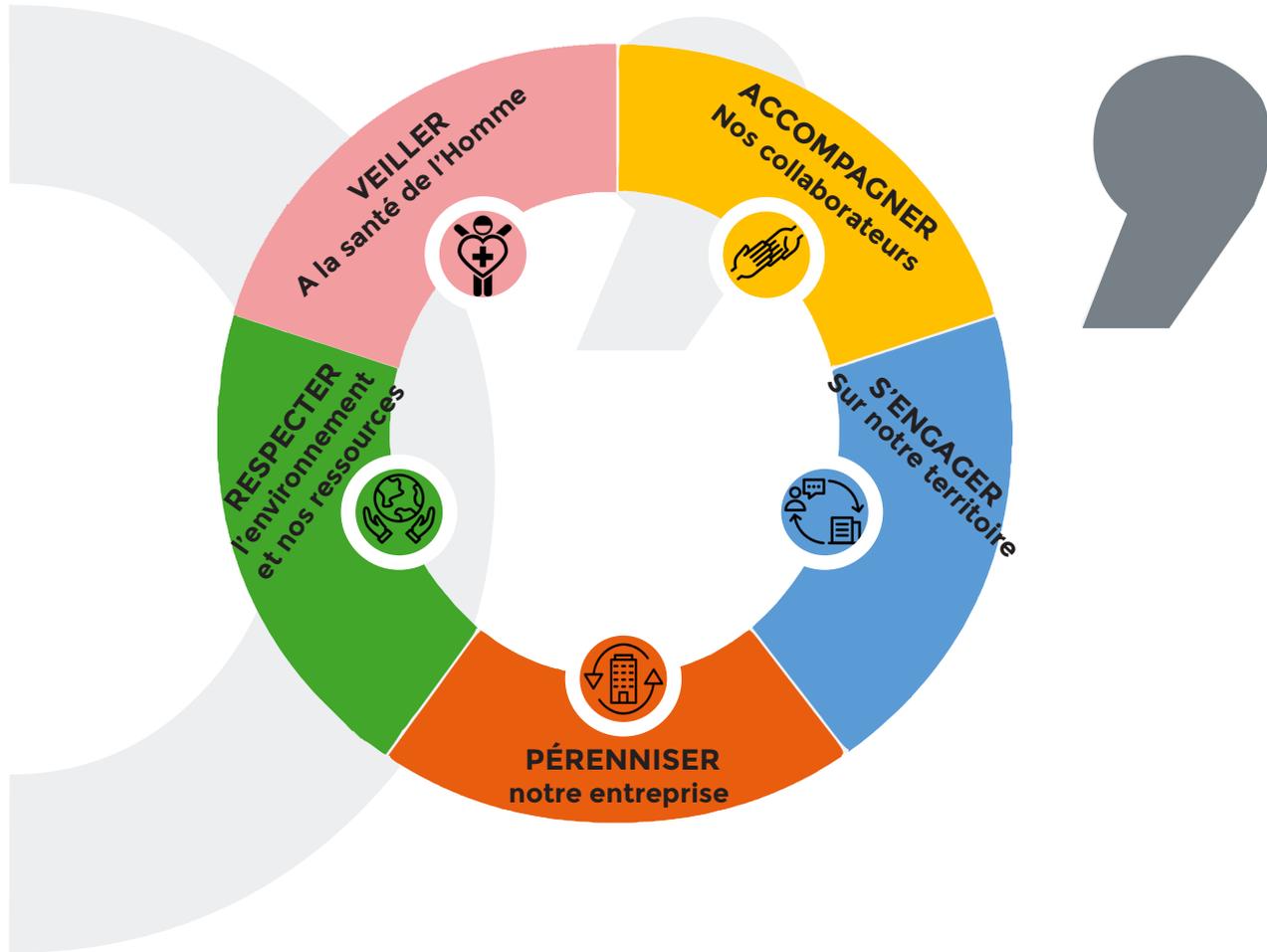
Nous avons au sein d' O'GUSTE une référente conditions de travail qui travaille avec la CARSAT et un cabinet d'ergonomie pour limiter les maladies professionnelles et les accidents du travail. L'objectif est de prendre en compte l'ergonomie dans chacun de nos projets.

Dès à présent

### Les projets en cours

#### Développement des actions de QVT

Nous souhaitons développer les actions pour améliorer la qualité de vie au travail de nos salariés actuels et futurs en prenant en compte par exemple les attentes des nouvelles générations et identifiant les envies des nos collaborateurs.



## **ACCOMPAGNER nos collaborateurs**

- 🔴 Ouverture sur le handicap.
- 🔴 Accompagnement RH sur différents dossiers comme la retraite, la reprise du travail après un arrêt ou un congé, administratif, financier...
- 🔴 Recrutement de jeunes et seniors.
- 🔴 Possibilité pour tous de monter en compétence et en responsabilité.
- 🔴 Mise en place du télétravail.
- 🔴 Horaires de travail modulables pour concilier vie professionnelle et vie personnelle.
- 🔴 Culture de l'échange, de la responsabilisation et du droit à l'erreur.
- 🔴 Réflexion en interne pour mieux comprendre les nouvelles générations et leurs attentes au travail.



## PÉRENNISER notre entreprise

- Réaliser de nombreuses innovations produits par an en travaillant de manière transverse et en permettant à TOUS les salariés de donner des idées de produits.
- Travailler autour de la transmissions des savoirs en interne.
- Implication du CSE dans la vie de l'entreprise et conduire des projets en partenariats.
- Adopter un mode de gouvernance transverse et agile.
- Mettre en place des groupes de travail à avec différents services et niveaux hiérarchiques.
- Implication du personnel dans les choix stratégique de l'entreprise comme par exemple lors du changement du nom de l'entreprise.
- Mettre en place des partenariats avec nos clients et nos fournisseurs.
- Travailler sur l'amélioration de notre taux de service.



## RESPECTER l'environnement et nos ressources

- Meilleure gestion de nos eaux usées en collectant le sang et les particules de viandes issues du sciage.
- Réflexion sur le passage à des produits d'entretiens plus respectueux de l'environnement.
- Réflexion autour d'une nouvelle version de notre cahier des charges fournisseurs pour y inclure des questions sur leur démarche RSE.
- Recyclage de nos bidons de marinade vers des associations pour apporter de l'eau sur l'Afrique.
- Certification Biologique pour de la prestation de service, travail autour d'une gamme de produits bio.
- Acquisition d'une GED (Gestion Electronique des Documents) pour réduire nos consommations de papier.



## VEILLER à la santé de l'Homme

- Investissements à venir dans des outils d'aide à la manutention.
- Passage d'un nettoyage haute pression à moyenne pression pour limiter les TMS (Troubles Musculo-squelettiques).
- Réflexion pour réduire le niveau sonore de notre atelier le plus bruyant.
- Ergonomie : accompagnement par une alternante en Master et par un cabinet spécialisé pour améliorer nos pratiques, associé à de la sensibilisation des salariés aux bonnes pratiques.
- Obtention de la Certification Biologique pour de la prestation de service, travail autour d'une gamme de produits bio.
- Poursuivre notre travail d'amélioration de nos recettes actuelles.

**LES PERSONNES EN CHARGE DU DOSSIER  
RSE SONT À VOTRE ÉCOUTE :**

- **Alexandre ANDRIES - Directeur Général**
- **Anne JEAN - Responsable Marketing et Communication**
- **Geoffroy FOURREAU - Directeur Administratif, Financier et des Ressources Humaines**

564 rue de la Louisière - 85290 MORTAGNE-SUR-SEVRE  
Tél +33 (0)2 51 65 11 07 - Fax +33 (0)2 51 65 19 90  
[commerce@o-guste.com](mailto:commerce@o-guste.com)