
O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES



**NOS ENGAGEMENTS AU QUOTIDIEN
pour vous offrir le meilleur de la viande**

Rapport de responsabilité sociétale de l'entreprise O'Guste 2022

AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE RSE

INTERVIEW

Comment définiriez-vous l'entreprise O'Guste ?

« O'Guste est une entreprise qui met un point d'honneur à s'ancrer territorialement. Cette valeur se traduit tant par l'esprit familial qu'elle cultive, que par ses démarches qu'elle met en place auprès des institutions locales, ou qu'au regard du dynamisme économique qu'elle entretient sur le territoire. »

En 2024, l'entreprise O'GUSTE fêtera ses 50 ans, une date importante signée par le projet O'GUSTE 2024. Pouvez-vous m'en dire plus sur les objectifs d'O'GUSTE 2024 ?

« Les objectifs d'O'Guste 2024 ont pour but d'asseoir dans la durée la pérennité d'O'Guste. Cette pérennité passe par la réussite de notre développement commercial export, l'apport de valeur ajoutée à nos produits, l'amélioration de nos résultats économiques, la maîtrise énergétique, et surtout la reconnaissance et l'épanouissement de tous nos collaborateurs. »

Quels sont les principes de la stratégie RSE d'O'GUSTE ?

« Notre stratégie RSE s'appuie avant toute chose sur des croyances et des convictions personnelles. La mise en place de nos actions RSE a d'abord été le fruit de la détermination de certains collaborateurs. La formalisation que nous avons apportée à cette démarche a permis de prendre conscience que beaucoup d'actions réalisées au sein de notre entreprises répondaient aux enjeux de la RSE. Nos actions, concernant l'axe RSE,

se font avec un fil rouge constitué de 5 axes : Veiller à la santé de l'homme, accompagner nos collaborateurs, s'engager sur le territoire, pérenniser notre entreprise et respecter l'environnement et ses ressources. »

Quelles sont les nouvelles ambitions RSE d'O'GUSTE ?

« Nos ambitions sont de partager avec tous nos collaborateurs ces valeurs pour que chacun devienne acteur tant chez O'Guste que chez lui. Nous considérons que tous, nous avons une responsabilité sociétale et que l'entreprise a un rôle d'acteur, mais également de guide ou d'exemple. »

« Notre stratégie RSE s'appuie avant toute chose sur des croyances et des convictions personnelles. »

Quels sont les objectifs de cette stratégie RSE ?

« Concrètement, à court terme, nos objectifs sont les suivants : sur le plan environnemental, nous souhaitons conserver la certification ISO 50001. Elle reconnaît le management et la maîtrise des dépenses énergétiques. En 2022, sur le plan sociétal, nous travaillons sur le développement de la filière bovine Aberdeen Angus VBF qui a la particularité de répondre à différents enjeux. À la fois territoriale, car la partie naissance se fait localement en Vendée et en Normandie, également environnementaux

avec des animaux élevés en plein air à l'herbe ou économique avec une juste rémunération des éleveurs. Ensuite, sur le plan économique, nous souhaitons confirmer nos résultats de 2021 qui sont en adéquation avec notre projet O'Guste 2024, sur le plan territorial, nous souhaitons accompagner les collégiens de notre bassin dans la prise de conscience et de connaissance des métiers dans les environnements industriels et agroalimentaires...

Quels sont les leviers qu'O'Guste priorise pour atteindre les objectifs ?

Pour atteindre nos objectifs nous avons besoin de deux éléments clés : de la détermination et du conseil. La détermination passe par notre conviction que nous avons un rôle à jouer dans l'amélioration des conditions de vie de tout à chacun. Le conseil passe par la sollicitation de structures ou de cabinets qui ont une expertise et une connaissance dans la gestion des dossiers aussi ambitieux et complexes. Cette aide, ces échanges sont essentiels pour nous faire grandir et atteindre nos objectifs.



Geoffroy Fourreau,
Directeur opérationnel d'O'Guste

SOMMAIRE

01.

Qui sommes-nous ?

03.

O'Guste 2024

04.

Agir ensemble pour le bien de tous

05.

Accompagner nos collaborateurs

07.

Respecter l'environnement et nos ressources

09.

S'engager sur notre territoire

11.

Pérenniser notre entreprise

13.

Veillier à la santé de l'Homme

14.

D'autres actions réalisées

15.

Nos ambitions pour demain

QUI-SOMMES NOUS ?

O'GUSTE, a été créée en **1974**, au cœur du bocage vendéen à **Mortagne-sur-Sèvre**. Nous élaborons avec passion depuis près de 50 ans **des produits carnés surgelés multi-espèces de qualité**.

Entreprise **humaine et innovante**, O'GUSTE est le reflet d'un projet global d'entreprise mobilisant l'ensemble des collaborateurs. Nous sommes convaincus, que la richesse de notre entreprise, ce sont **la 100^{aine}** d'hommes et de femmes qui la constituent. Dans un souci de remise en question constante, en 2016, que nous décidons de nous réinventer en prenant le nom d' « **O'GUSTE** », symbole de **modernité, sympathie, proximité et savoir-faire français**.

Nous continuons d'innover et de bousculer les méthodes traditionnelles pratiquées dans le milieu de l'agroalimentaire, pour **être toujours plus réactif !**

CHIFFRES CLÉS

Création en
1974

Mortagne-sur-Sèvre
85

+ 110
collaborateurs

+ 500
références

+ 8 500
tonnes commercialisées

9
lignes de production

DES VALEURS QUI NOUS TIENNENT À CŒUR

LA PROXIMITÉ



“ Sans ses femmes et ses hommes, O'GUSTE ne pourrait pas exister ! ”

LA PERSONNALISATION



“ Proposer une offre sur-mesure à nos clients afin de s'adapter à leurs besoins. ”

LA QUALITÉ



“ Notre objectif est de transmettre à travers nos viandes toute l'expertise et le savoir-faire boucher français. ”

LA CONFIANCE



“ Nous nous engageons à instaurer une relation de confiance avec nos différentes parties prenantes. ”



À 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 aux 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



Spécialiste des viandes surgelées, **O'GUSTE** met tout son savoir-faire boucher au service de ses marchés. Nous vous proposons un assortiment varié de **plus de 500 références de viandes et abats surgelés crus, cuits ou cuisinés multi-espèces.** De plus, nous avons créé, 2 gammes thématiques. « Nos collections », qui évoluent au fil des saisons et « Manger-mieux-autrement », pour une alimentation **plus engagée.**



NOS VIANDES CRUES



NOS VIANDES CUITES

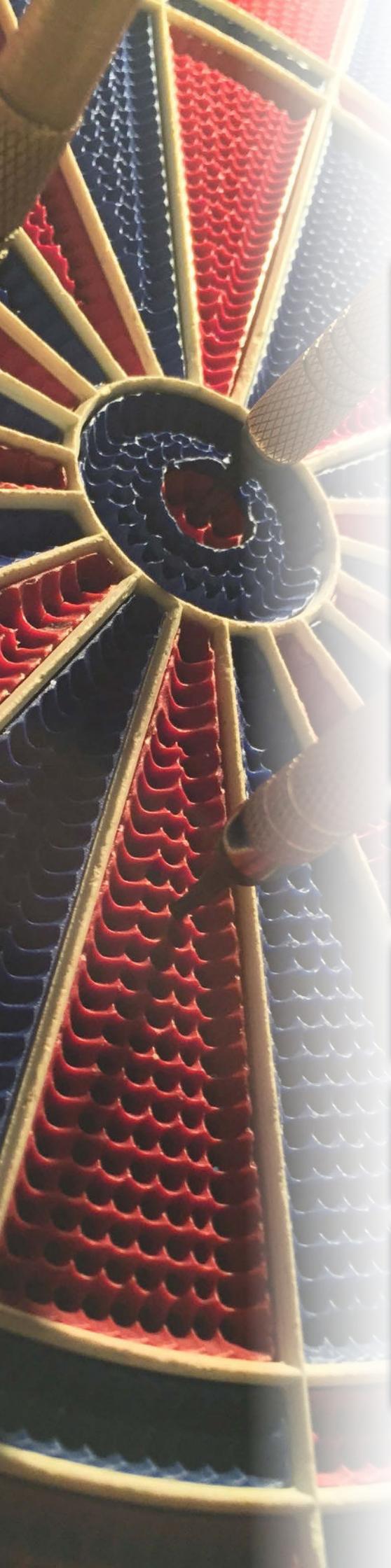


NOS VIANDES CUISINÉES



NOS GAMMES THÉMATIQUES





O'GUSTE 2024

Développer de nouveaux process

- Performance et sécurité
- Nouveaux process pour accompagner le développement
- Les outils digitaux

Développer notre industrie

- Les compétences
- Notre empreinte environnementale
- Maîtrise sanitaire
- Les conditions de travail
- Notre management de l'énergie (ISO 50001)

Développer de nouvelles gammes produits

- Produits élaborés cuits
- Produits cuits snacking

Développer notre communication digitale

- Réseaux sociaux
- Site Internet

Développer les filières françaises

- Viandes sous signes de qualité (Bio, Label Rouge, Aberdeen Angus VBF...)
- Des produits plus sains

Développer le commerce

- Attirer de nouveaux clients (restauration collective, clients étrangers, distribution aux particuliers)

Développer notre écoute et nos connaissances

- Notre marché
- Notre environnement
- Les tendances
- Se faire accompagner

AGIR ENSEMBLE POUR LE BIEN DE TOUS

La Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E.), est un concept fondamental chez O'GUSTE. Nous accordons une attention particulière au respect de nos engagements vis-à-vis de nos différentes parties prenantes. C'est pourquoi, nous mettons un point d'honneur à **allier la croissance de l'entreprise avec le bien-être des collaborateurs, le développement du territoire et la protection de la planète**. Notre démarche RSE est fondée sur 5 piliers contenant chacun des engagements et des objectifs :



ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS

« 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 d'apporter une attention particulière au bien-être de nos collaborateurs.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT ET NOS RESSOURCES

Parce que le développement durable fait partie de notre identité, nous avons la volonté de mettre en œuvre toutes les actions possibles pour permettre de préserver notre environnement. Notre objectif au quotidien est de produire en limitant notre impact pour les générations futures.



S'ENGAGER SUR NOTRE TERRITOIRE

Notre souhait est de participer activement au développement économique et culturel de notre département, notre région et de notre pays.

PÉRENNISER NOTRE ENTREPRISE

Nous sommes persuadés que chaque individu possède des compétences qui, additionnées les unes aux autres, peuvent nous permettre de résoudre n'importe quel problème et ainsi innover pour l'avenir. C'est pourquoi, nous avons adopté une vision transverse qui mise sur l'humain, les compétences et la confiance.



VEILLER À LA SANTÉ DE L'HOMME

Notre objectif, est d'être irréprochable en matière de sécurité alimentaire, afin de garantir le meilleur de la viande à nos clients. La qualité, la traçabilité et l'hygiène sont au cœur de nos préoccupations. Nous mettons en place au sein d'O'GUSTE, un maximum d'actions afin de garantir des viandes de qualité.

ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS



« Chez O'Guste, l'humain est au cœur de notre réflexion, notamment aux Ressources Humaines. En effet, accompagner les collaborateurs, c'est l'essence même de mon métier. J'essaye au quotidien de répondre à toutes leurs questions qu'elles soient d'ordre administratif ou plus personnel même si cela va au-delà de mes fonctions. De plus, nous voulons aussi que chacun s'épanouisse chez O'Guste, c'est pour cela que nous nous devons de trouver des formations en adéquation avec leurs attentes pour garantir leur montée en compétences. »

Angélique Marsault

Responsable adjointe Ressources Humaines d'O'Guste

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 les collaborateurs

Pour décroquer 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 CHIFFRES CLÉS

100%

des collaborateurs, ont reçu une formation en 2021.

100%

des responsables de services, des chefs d'équipes et des suppléants ont reçu une formation.

929 heures

de formations ont été dispensées sur l'année 2021.

LES PROJETS MIS EN PLACE

Formation XsensHD portant sur le mindset positif, «être mieux»



QVT Formation XSENS HD

O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

Les collaborateurs d'O'Guste ont vécu des formations enrichissantes, pour faire perdurer la dynamique positive collective. Animées par XSENS HD, elles permettent de prendre conscience de son rôle au sein de l'entreprise, de mettre en avant la complémentarité, de ne plus être dans le jugement, de créer de la cohésion et de fédérer autour du projet de l'entreprise.

Tous les collaborateurs ont également assisté le 29 avril 2022 à une formation XSENS Boost basée sur l'interactivité, le dynamisme et l'échange.

Formation en interne sur les scies sécurisées

En octobre 2021, nous avons engagé un programme d'investissement visant à remplacer nos anciennes scies utilisées dans le secteur produits congelés, par des scies sécurisées plus ergonomique et sûres. Une formation réalisée par deux collaborateurs O'GUSTE, Lionel et Anthony a été dispensée auprès de 11 personnes afin qu'ils puissent maîtriser de manière optimale ce nouvel outil et donc faire perdurer un métier technique et essentiel pour O'GUSTE, le métier de scieur.



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 digitaux (ex. logiciel RH, écran en salle de pause...) pour améliorer notre organisation et communication interne. Puis, nous rendons l'utilisation des outils digitaux accessible à tout grâce à des formations. Une formation LinkedIn a été dispensée auprès de 34 collaborateurs. Ces formations par petits groupes, permettent de découvrir l'outil, comprendre le potentiel de LinkedIn et créer leur profil.

“ Nous cultivons l'esprit d'équipe car nous savons que gagner durablement c'est gagner au pluriel. ”

Didier COURT

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT ET NOS RESSOURCES



« Respecter l'environnement et ses ressources pour O'Guste, c'est agir ensemble pour le bien de tous. Au quotidien, nous travaillons sur l'optimisation et la réduction de notre consommation énergétique. Nous essayons d'adopter une consommation plus raisonnée de l'eau afin d'éviter le gaspillage. Puis nous trions et recyclons la majorité de nos déchets. Dans un avenir proche, nous souhaitons également limiter notre empreinte numérique et opter pour une conduite plus écologique avec pourquoi pas des véhicules électriques ? »

Guillaume Allain

Responsable maintenance et énergie d'O'Guste

NOS ENGAGEMENTS



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.



Avoir une meilleure gestion de l'ensemble de nos déchets

Toujours dans un souci d'impact environnemental de nos déchets.



Limiter nos consommations d'énergie et d'eau

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

LES CHIFFRES CLÉS

÷ 2

l'épaisseur de nos sachets pour atteindre 55 microns d'épaisseur afin de limiter la consommation de plastique.

344 T

de déchets (y compris les métaux) recyclés sur l'année 2021.

÷ 3

le nombre d'enlèvement des déchets grâce à l'installation d'une benne de 10m³ permettant être à un seul ramassage par semaine.

95%

d'économie sur nos dépenses électriques grâce à l'installation d'un ballon d'eau chaude récupérant la chaleur produite par nos compresseurs.

LES PROJETS MIS EN PLACE

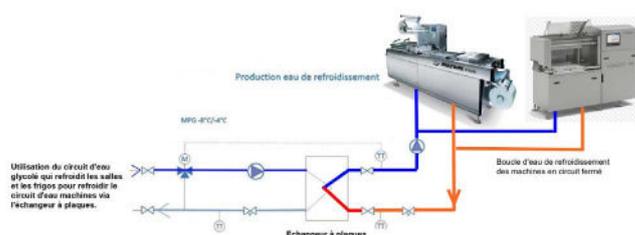
Développement de la filière Aberdeen Angus VBF



Nous nous sommes engagés auprès d'une filière d'avenir : l'Aberdeen Angus VBF. Une filière locale (principalement en Normandie) et éco-responsable avec des animaux élevés en plein air et nourris à l'herbe. Ce mode d'élevage herbivore valorise l'herbe et les coproduits non-consommables par l'Homme. Il permet également de diminuer les gaz à effet de serre et le coût carbone (aucun machinisme n'est nécessaire). Notre engagement consiste à valoriser des carcasses entières et à s'engager annuellement sur des volumes pour pérenniser la filière.

Récupération de l'eau de refroidissement des machines

En 2022, nous avons investi dans un système de recyclage des eaux de refroidissement machines. Avant cela, l'eau froide provenait du réseau d'eau et était évacuée en eau perdue dans les égouts. Nous avons mis en place une boucle de recyclage des eaux de refroidissement, afin d'éviter le gaspillage de l'eau. Pour ne pas avoir un échauffement trop important de l'eau après le passage dans les machines. Nous utilisons la production de froid de la salle des machines pour maintenir la boucle d'eau à 14°C. Cela nous a permis d'économiser un groupe froid, de la consommation électrique et d'eau (ex.: 14h de production = - 1800 litres d'eau pour une thermoformeuse, et entre - 4000 et 8 000 litres d'eau pour la presse à viande).



Mobilisation pour l'obtention de la certification ISO 50001



En 2022, nous avons mis en place un système de management de l'énergie ce qui nous a permis d'obtenir la certification ISO 50001. Notre objectif est de se diriger vers le « consommer mieux » et donc réduire notre consommation énergétique. Nous avons créé le groupe de travail transverse appelé « ÉQUIPE ÉNERGIE » mobilisant différents services de l'entreprise pour mener à bien ce projet ambitieux (maintenance, qualité, production, marketing, direction, RH ...).

“ Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre possible. ”

Antoine DE SAINT- EXUPÉRY

S'ENGAGER SUR NOTRE TERRITOIRE



« Adopter une politique tournée vers le territoire est essentiel pour O'GUSTE. Nous sommes une entreprise humaine où la proximité est une valeur clé. Cette proximité se traduit aussi bien en interne avec l'ensemble des collaborateurs qu'à l'extérieur avec toutes nos parties prenantes. En effet, c'est grâce à des partenariats de confiance avec les acteurs locaux (associations, établissements scolaires, habitants, fournisseurs ...) que nous pourrions assurer le développement et enrichissement de notre région. »

Charline Menard

Responsable Marketing et Communication d'O'Guste

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 le 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 CHIFFRES CLÉS

59%

de nos fournisseurs et prestataires de service sont français.

4 809 €

de dons dédiés à la vie associative de la région en 2021 (associations sportives, culturelles ou aides alimentaires).

6

stagiaires et alternants accompagnés sur l'année 2021 dans les différents services de l'entreprise. L'accueil d'étudiants peut même déboucher sur des créations de postes.

51%

de nos collaborateurs sont Vendéens. Notre objectif est de développer l'emploi sur le territoire.

LES PROJETS MIS EN PLACE

Création du projet #C'est quoi ton job ?



O'Guste est intervenu dans 3 collèges vendéens : Collège Olivier Messiaen à Mortagne (niveau 4ème), Collège Saint Nicolas à Tiffauges (niveau 5ème), et Collège Jean Yole aux Herbiers (niveau 4ème).

Nous avons fait découvrir aux jeunes, l'univers agroalimentaire et ses métiers au travers d'un quiz et de questions/réponses ou de portraits et des interviews vidéos des collaborateurs. Chez O'Guste, nous avons à cœur d'accompagner les jeunes vers leur avenir !

Accompagnement des stagiaires et alternants

O'Guste accompagne aussi les plus jeunes collaborateurs dans leurs projets via des stages et des contrats d'apprentissage.

Nous travaillons ensemble sur des missions stratégiques, comme par exemple sur la création d'une newsletter interne à l'attention de tous les collaborateurs de l'entreprise. Catie MARTIN, en alternance en tant qu'assistante marketing & communication, a proposé la mise en place de la newsletter interne et Loïs MARTIN en stage de 1 mois au marketing a finalisé le projet.

NEWSLETTER INTERNE

réalisée par nos stagiaires et alternants.

O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES



Ouverture des portes de notre entreprise



Nous organisons des visites de notre entreprise (production et bureau) pour faire découvrir aux plus curieux l'univers agroalimentaire, notre outil de production et également les hommes et femmes qui travaillent chez O'Guste. Ces visites sont menées par les collaborateurs d'O'Guste qui se prêtent volontiers au rôle de guide le temps d'une visite.

“**Seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin !**”

Proverbe africain

PÉRENNISER NOTRE ENTREPRISE



« O'Guste aura 50 ans en 2024 ! Face aux nombreux changements, l'objectif des équipes est d'anticiper pour ne pas subir, chez O'Guste, nos actions, nos décisions sont réfléchies pour durer. Chaque jour, nous avons la responsabilité d'être meilleur, d'innover, d'être agile pour notre environnement, pour nos salariés, pour nos fournisseurs, pour nos partenaires, pour nos clients... C'est ainsi qu'O'Guste sera perenne et sera là dans 50 ans ! »

Alexandre Andries
Directeur général d'O'Guste

NOS ENGAGEMENTS



Innover dans notre offre

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



Se doter d'outils industriels performants

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.



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



Permettre à chacun d'être acteur de l'entreprise

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

LES CHIFFRES CLÉS

100

de nos produits ont été développés par notre service R&D en 2021 (innovations produits et amélioration de nos recettes existantes).

14.41%

des femmes sont cadres ou agents de maîtrise chez O'GUSTE.

93/100

c'est la note en matière d'égalité homme-femme que O'Guste à obtenu au cours de l'année 2021.

2

réunions hebdomadaires de co-développement produits alliant plusieurs services (R&D, commerce, marketing, production, qualité, direction) pour offrir plus de compétences.

LES PROJETS MIS EN PLACE

Une nouvelle ligne de sciage et conditionnement



Les différents services de l'entreprise ont travaillé sur la transition, de manière collaborative, pour remplacer notre ligne de sciage et conditionnement, afin d'améliorer les conditions de travail des opérateurs.

Au sein du service congelé et conditionnement des investissements ont permis de réaliser des lignes plus ergonomiques et plus sécurisées. Dans la continuité de notre mutation technologique, nous avons créé une nouvelle ligne de sciage équipée de 6 scies sécurisées avec écrans tactiles, et une nouvelle ligne de conditionnement avec convoyeur aérien, ensacheuse et peseuse.

Des investissements industriels pour développer nos gammes de produits

Nous avons investi dans la conception d'une nouvelle salle de production appelée en interne « la salle 30 ». Celle-ci est dédiée la production de viandes cuites pour une consommation froide dite « prête à l'emploi » et « facile à préparer »(ex. sandwicherie, food truck, boulangerie...). Par conséquent cette salle est d'une « haute protection sanitaire », car le protocole sanitaire pratiqué à l'intérieur est très réglementé pour garantir des conditions d'hygiène irréprochables.



Développement de notre stratégie Marque Employeur



Dans le cadre de l'amélioration de notre stratégie, « marque employeur », nous avons réalisé un audit interne par le biais d'un questionnaire anonyme permettant d'évaluer différents aspects de la vie au sein d'O'GUSTE (ex. Le bien-être au travail, l'ambiance, le management, la formation ...). 71.3% des collaborateurs ont répondu à ce questionnaire nous permettant ainsi de mettre en avant de manière significative les points d'amélioration et axes prioritaires. Nous avons dès lors commencé à travailler sur une nouvelle procédure d'accueil de nos intérimaires ...

“L'investissement est la source durable de développement.”

Japhet NSANZUMUKI

VEILLER À LA SANTÉ DE L'HOMME



« Garantir la santé physique et mentale de l'ensemble des collaborateurs, sur leur poste de travail est primordial pour O'Guste. Notre objectif est de favoriser la qualité de vie au travail. En tant que responsable qualité et sécurité, j'œuvre au quotidien pour définir les différents moyens de préventions pour maintenir la sécurité des salariés avec des EPI adaptés, des consignes de sécurité claires et accessibles à tous, des formations régulières, et des aménagements plus ergonomiques...»

David Grit

Responsable qualité et sécurité d'O'Guste

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 CHIFFRES CLÉS

100%

de demandes de temps partiel ont été acceptées

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.

20

références produits qui ont vu leur composition améliorée (suppression des allergènes et additifs) pour devenir « Clean Label ».

LES PROJETS MIS EN PLACE

Certification IFS - Hygiène et sécurité alimentaire



Nous avons obtenu en 2021 pour la 12ème fois consécutive, la certification IFS - International Featured Standards Food version 7 au niveau supérieur, avec une note de **95.4 % !**

Ce résultat, obtenu de manière collective, est l'assurance d'une hygiène et d'une sécurité alimentaire irréprochable.

Tous les collaborateurs et acteurs d'O'Guste s'engagent chaque année à produire des viandes de haute qualité.

Développement de la gamme Manger-mieux-autrement

Nous avons développé la gamme « Manger-mieux-autrement », afin de promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable. Pour O'GUSTE « Manger-mieux-autrement, » c'est aussi prendre conscience des enjeux environnementaux et sociaux qui peuvent se trouver dans les assiettes. Pour allier le meilleur de la viande et l'écologie, nous avons pris soin de sélectionner des viandes sous signes officiels de qualité : Viandes biologiques françaises, Label Rouge, viandes racées, ou encore issues de nos régions françaises.



Réunion d'information retraite



Des entretiens ou des réunions d'information sur la retraite sont réalisées par l'organisme de prévoyance AG2R. Ces réunions ou entretiens ont pour objectifs d'apporter des informations, d'accompagner les collaborateurs O'GUSTE et de répondre à leurs questions à ce sujet.

**“ Se soucier des autres
donne un sens à notre
vie, c'est la racine de tout
bonheur humain. ”**

Tenzin GYATSO

D'AUTRES ACTIONS RÉALISÉES

ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS



- Ouverture sur le handicap.
- Accompagnement RH sur différents dossiers comme la retraite, la reprise du travail après un arrêt ou un congés, administratif, financier...
- Recrutement de jeunes et seniors.
- Possibilité pour tous de monter en compétences et en responsabilité.
- Mise en place du télétravail et 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.

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'entretien 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 Bio pour de la prestation de services, travail autour d'une gamme de produits bio.
- Acquisition d'une GED (Gestion Electronique des Documents) pour réduire nos consommations de papier.
- Contrat de récupération des cartouches d'encre usagées avec la société Conibi afin de les recycler (réemploi ou production de matière secondaire ou production d'énergie).

S'ENGAGER SUR NOTRE TERRITOIRE



- Nous travaillons avec des prestataires locaux (agences, organismes de formation ou de consulting ...)
- La direction et les commerciaux roulent en Peugeot.

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 transmission 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 avec différents services et niveaux hiérarchiques.
- Implication du personnel dans les choix stratégiques 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.

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 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 services, travail autour d'une gamme de produits bio.

NOS AMBITIONS POUR DEMAIN

Depuis plusieurs années, O'Guste s'est engagé au travers d'une démarche qui nous responsabilise aux yeux de la société. Cette démarche s'est articulée autour de 5 thématiques fortes : **Accompagner nos collaborateurs**, **Respecter l'environnement et nos ressources**, **S'engager sur notre territoire**, **Pérenniser notre entreprise** et **Veiller à la santé de l'homme**.

Chaque année qui passe est source d'opportunité pour développer ces thématiques et par conséquent, affirmer les valeurs de notre entreprise.

Les idées de chaque collaborateur, les opportunités de développement, les innovations technologiques ... sont autant d'accélérateurs de notre démarche. Cependant, si nous devons avoir un enjeu prioritaire pour demain, ce serait celui de **LA CULTURE**.

La culture est aujourd'hui un élément clé chez O'GUSTE. Elle est traduite par les principes de **développer**, **enseigner** et **communiquer nos valeurs** pour fédérer.

En somme, quels que soient les projets entrepris au sein de notre entreprise ce qui les rendent réalisables, partagés et pérennes, c'est lorsque nous sommes culturellement convaincus de ceux-ci.

Notre projet pour demain est donc **d'expliquer et de faire adhérer** à des démarches qui nous engagent tous et qui impacteront les générations futures.

La culture RSE est un enjeu fort, car elle doit nous permettre de **faire de chacun un acteur à part entier** qui collectivement donne du sens et conforte le cap de notre projet de société.





UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE :

- Alexandre Andries - Directeur Général
- Geoffroy Fourreau - Directeur Opérationnel
- Charline Menard - Responsable Marketing et Communication

O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

564 rue de la Louisière - ZI de la Louisière - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
☎ 02.51.65.11.07 - @ info@o-guste.com - 🌐 www.o-guste.com

