



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 2023

AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE RSE

INTERVIEW DE ...

Charline MENARD

Resp. Marketing et Communication



Comment définiriez-vous l'entreprise O'Guste ?

« O'Guste est une entreprise humaine, qui place l'Homme au cœur de sa stratégie. Les décisions stratégiques sont prises de manière transversale et toujours avec une dimension sociale et environnementale. »

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

Notre stratégie RSE a pour vocation d'allier la croissance de l'entreprise avec le bien-être des collaborateurs, le développement du territoire et la protection des hommes et de la planète. Pour se faire, elle s'appuie sur 5 piliers forts, premièrement « Veiller à la santé de l'Homme », c'est-à-dire, d'une part nos collaborateurs, en travaillant sur l'amélioration des conditions et la qualité de vie au travail, d'autre part de nos clients en développant des recettes toujours plus « clean ». Ensuite « Accompagner, nos collaborateurs », sous-entendu les accompagner dans leur montée en compétences grâce à de nombreuses formations. Puis, « S'engager sur notre territoire », en

effet, nous souhaitons être des acteurs sur notre territoire, notamment en renforçant nos relations écoles/entreprise afin d'accompagner les jeunes dans leur orientation. Quatrièmement, « Être une entreprise pérenne », cela passe par l'investissement sur notre outil de production (machines et process) afin d'être toujours plus innovant, agile et compétitif. Enfin « Respecter, l'environnement et nos ressources » en travaillant sur le management de l'énergie impulsé par l'obtention de la certification ISO 50 001 en 2022 et en recyclant l'intégralité de nos déchets.

Quelles sont les ambitions RSE d'O'GUSTE ?

« Nos ambitions pour les années à venir sont, d'une part structurer notre démarche RSE afin d'être davantage dans l'anticipation et la proactivité. D'autre part, fédérer l'ensemble de nos collaborateurs autour de notre démarche RSE. Nous souhaitons impliquer tous nos collaborateurs afin qu'ils deviennent des acteurs du changement. Nous sommes certains que c'est le collectif qui assurera le développement et la pérennité de notre démarche RSE. »

“ Nous sommes certains que c'est le collectif qui assurera le développement et la pérennité de notre démarche RSE. ”

Quels sont les objectifs de cette stratégie RSE ?

« Pour 2024, nos objectifs sont ambitieux mais réalisables, tout d'abord, concernant le management

de l'énergie, nous souhaitons continuer à améliorer nos performances en termes de production frigorifique afin de consommer moins. Également mettre en place des actions durables pour améliorer notre consommation et gestion de l'eau. Puis, à propos de l'humain chez O'Guste nous souhaitons continuer à faire monter en compétences nos collaborateurs par la formation. Par ailleurs au sujet de la qualité, notre objectif est d'améliorer la satisfaction de nos clients en réduisant notre nombre de réclamations, puis concernant la sécurité, nous souhaitons atteindre le zéro accident. Après, nous voulons renforcer nos relations avec les établissements scolaires (du collège à l'enseignement supérieur) en accompagnant les jeunes générations. Enfin, pour le volet économique, nous souhaitons devenir acteur sur le marché du snacking. En effet, en 2022/2023, nous avons investi dans de nouveaux outils et process permettant de proposer à nos clients une gamme complète de produits « prêts à consommer ».

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

L'un des leviers prioritaires reste et restera l'humain. Une démarche RSE est pérenne uniquement si nous avons des personnes motrices et engagées au quotidien. Chez O'Guste, nous avons un COPIL RSE qui porte les PROJETS RSE. Demain, notre levier de réussite restera d'embarquer davantage de collaborateurs dans la RSE pour construire des projets toujours plus forts et ainsi atteindre nos objectifs.



SOMMAIRE

01.

Qui sommes-nous ?

03.

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.

Veiller 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



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.

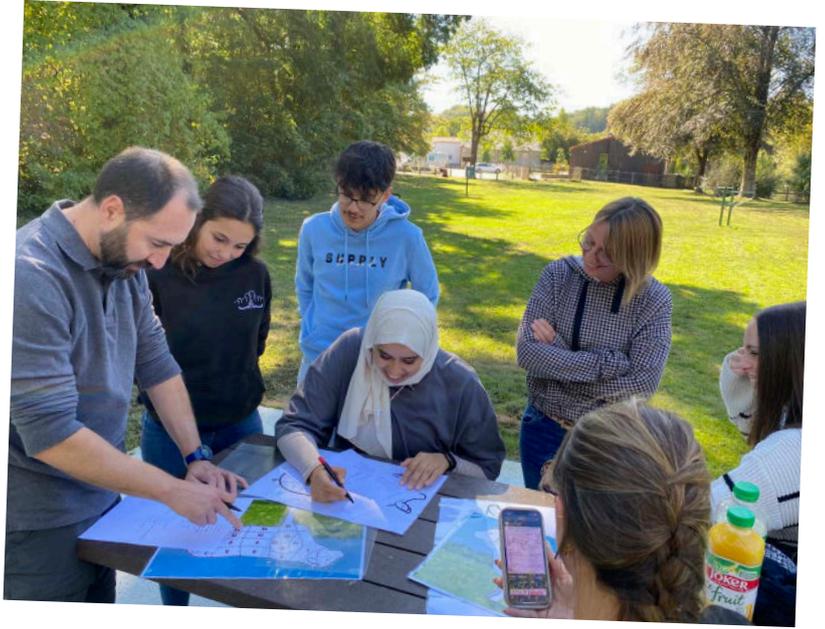
PÉRENNISER NOTRE ENTREPRISE

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 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 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 CHIFFRES CLÉS

63%

des collaborateurs, ont reçu une formation en 2023.

100%

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

560 heures

de formations ont été dispensées sur l'année 2023.

LES PROJETS DE L'ANNÉE 2023

Mise en place de « Steeple » pour améliorer la communication interne



En 2023, nous avons effectué le lancement d'un nouvel outil de communication interne phygital : **STEEPLE** ! Steeple, est un outil de communication interne à la fois collaboratif, non-discriminant, interactif et personnalisable. Les informations sont communiquées sous forme de publications et chaque collaborateur a la possibilité de liker ou commenter les informations transmises. Tout est à portée de main grâce à l'écran tactile en salle de pause ou l'application mobile. Notre objectif avec l'installation de Steeple ? **Fédérer les équipes, créer du lien et surtout donner accès aux informations essentielles de manière simple et fun !**

Apprentissage: Accompagner les jeunes et transmettre son savoir-faire

Chez O'Guste, nous avons à cœur d'accompagner les jeunes dans leur orientation et de les faire monter en compétences. **Nous accueillons chaque année plusieurs alternants et stagiaires dans les différents services de l'entreprise** (qualité, RH, réception, marketing, maintenance ...). Nous proposons à chaque jeune : des missions adaptées à leur projet professionnel, un planning d'intégration (+ pour les apprentis une journée d'intégration), un tuteur impliqué et pédagogue, un accompagnement dans la construction des dossiers scolaires et bien sûr des équipes bienveillantes et à l'écoute.



Formation « Prêt à consommer »



Le développement de notre nouvelle gamme de produit « prêt à consommer » doit s'accompagner obligatoirement d'**une montée en compétences de nos collaborateurs** car le niveau d'exigence en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire est plus élevé. L'objectif était de faire « **Comprendre les exigences sanitaires sur cette gamme de produit pour mieux appliquer les consignes** ». Cette formation, d'une journée avait pour contenu : la définition d'un produit prêt à consommer, pourquoi les prêts à consommer sont des produits sensibles, les exigences sanitaires, les conditions à réunir pour produire sans risques. Ainsi une 20aine de personnes ont été formées (Agent de production, techniciens de maintenance, agents de propreté industriel et membres de l'encadrement (production, méthodes, R&D,...)).

“ 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 DE L'ANNÉE 2023

Remplacement de notre compresseur à air



En 2023, nous avons remplacé notre ancien compresseur d'air devenu vétuste par **un nouveau compresseur d'air moins énergivore**. En effet, nous sommes passés d'une consommation de 22 kilowatts-heure à 15 kilowatts-heure. Ce nouvel outil plus moderne dispose de vitesses variables permettant ainsi d'effectuer des économies d'électricité non-négligeables. Cet investissement encourage notre dynamique vers le « **consommer mieux** » !

Une nouvelle organisation de travail

Pour réaliser des économies d'énergie, nous ne comptons pas uniquement sur l'investissement matériel, nous avons également adapté notre organisation de travail. En effet en 2023, nous avons fait le choix stratégique d'**optimiser le fonctionnement de nos surgélateurs**. Dorénavant, nos surgélateurs démarrent seulement 4 jours/5 jours par semaine, afin de moins solliciter la salle des machines (salle permettant de créer le froid négatif de toute l'usine). Cette optimisation des surgélateurs a aidé en grande partie à **la baisse d'environ - 8 % de consommation énergétique sur l'année 2023**.



Relamping de nos éclairages



Courant 2023, nous avons effectué **un relamping** de 14 éclairages leds (à la place de 32 classiques) dans nos zones de cariste (principalement les congèles) avec des **éclairages leds intelligents équipés de détecteur de présence**. Cette nouvelle installation permet d'optimiser l'éclairage (en passant d'une consommation de 15 000 kWh à 1 400 kWh) et donc permettre d'éviter la surconsommation.

“ 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

65%

de nos fournisseurs et prestataires de service sont français.

12 990.52€

de dons dédiés à la vie associative de la région en 2023 (associations sportives, culturelles ou aides alimentaires).

15

stagiaires et alternants accompagnés sur l'année 2023 dans les différents services de l'entreprise. L'accueil d'étudiants peut même déboucher sur des créations de postes.

47%

de nos collaborateurs sont Vendéens et 44% de Maine et Loire. Notre objectif est de développer l'emploi sur le territoire.

LES PROJETS DE L'ANNÉE 2023

Projet #C'est quoi ton job ? : À la découverte de l'univers agroalimentaire !



Chez O'Guste, nous sommes persuadés que la relation école-entreprise est l'une des clés pour permettre aux jeunes de définir leur orientation et préparer leur vie future, c'est pourquoi nous avons développé le projet **#C'est quoi ton job ?**.

Sur l'année 2023, nous sommes intervenus dans plusieurs établissements scolaires de la région (Saint Gab' de Saint-Laurent-sur-Sèvre, Collège Olivier Messiaen de Mortagne-sur-Sèvre, Lycée Champblanc du Longeron ...). Au programme, des présentations ludiques et pédagogiques ayant pour objectif de faire découvrir aux jeunes l'univers agroalimentaire dans sa globalité grâce à des quiz, jeux, vidéo... Ces moments d'échanges sont basés principalement sur le partage et l'exploration !

Action inter-entreprises : Collaborer ensemble pour construire l'avenir !

En septembre 2023, nous avons lancé le projet collaboratif « **Inter-entreprises** ». L'objectif, étant de se rapprocher des entreprises voisines d'O'Guste (Rautureau Transport & Logistique, La Boulangère et la Smurfit Kappa) afin d'apprendre à se connaître et surtout d'échanger sur nos enjeux communs. Chez O'Guste, nous sommes persuadé que l'union fait la force, c'est pourquoi il nous semble indispensable de collaborer avec les entreprises du Pays de Mortagne pour ensemble aller plus loin et pour construire de nombreux projets.



Visite de notre entreprise : Au cœur d'O'Guste ...



Sur l'année 2023, nous continuons **d'ouvrir nos portes aux plus curieux** (collèges, lycées, écoles supérieures, clients, agences d'intérim ...) en organisant des visites de notre entreprise (production et bureau). Ces visites sont l'occasion de faire découvrir notre outil de production, nos produits, les métiers et surtout 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.

“ **Se réunir est un début,
rester ensemble est
un progrès, travailler
ensemble est la réussite.** ”

Henry Ford

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

35

de nos produits ont été développés par notre service R&D en 2023 (innovations produits et amélioration de nos recettes existantes).

36%

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

92/100

c'est la note en matière d'égalité homme-femme que O'Guste a obtenu au cours de l'année 2023.

2

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

LES PROJETS DE L'ANNÉE 2023

Une nouvelle organisation en mode projet



En avril 2023, nous avons accueilli **Olivier Audureau au poste de chef de projet** afin d'aider O'Guste à : Structurer ses (nombreux) projets, améliorer la communication, respecter les deadlines, mieux définir les besoins et les demandes et garder sa ligne directrice.

En somme, l'arrivée d'Olivier nous a permis de **mieux planifier pour avoir une meilleure vision de nos projets et ainsi, tenir nos délais**. Par ailleurs, il est aussi acteur dans la structuration et amélioration des process permettant de résoudre plus rapidement les problèmes.

Cap sur la digitalisation !

O'Guste, souhaite **structurer son système d'information (SI) afin d'améliorer la transmission d'infos** et créer une véritable synergie entre les différents services de l'entreprise. L'une des actions prioritaires identifiées lors de notre audit SI est d'améliorer et de sécuriser l'utilisation de notre ERP VIF en faisant monter en compétences nos collaborateurs. Des « leaders métiers » par service et une référente VIF ont été formés. L'objectif étant d'avoir plusieurs référents VIF au sein d'O'Guste et d'améliorer la transmission des savoirs. Il s'agit seulement du début de notre projet SI, nous souhaitons accélérer notre dématérialisation en investissant dans des logiciels et d'outils digitaux afin d'offrir à nos collaborateurs des outils de travail plus ergonomiques et conviviaux.



Accélérateur Export, dynamiser notre présence à l'internationale



O'Guste opère dans différentes régions du monde : DOM-TOM, (50 % des volumes), Malte, Roumanie, Portugal et Chypre. **S'étendre à l'international est un objectif majeur pour l'entreprise**. Pour permettre aux PME de se développer à l'international, des actions sont mises en place par Business France, CCI Pays de la Loire, Katalyse et ALTIOS (acteurs de l'internationalisation des entreprises). Ainsi, 9 entreprises agro-alimentaires implantées dans la région Pays de la Loire (dont O'Guste) ont été sélectionnées pour être accompagnées dans le développement de leur business à l'export. Pendant 18 mois, plusieurs ateliers collectifs seront mis en place (ex. En novembre 2023, O'Guste a accueilli dans ses locaux un atelier organisé par la société ALTIOS). Enfin, une aide financière de la région Pays de la Loire, est apportée, permettant de faire des prospections à l'export.

“**Seulement ceux qui prendront le risque d'aller trop loin découvriront jusqu'où on peut aller.**”

Thomas Stearns Eliot

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

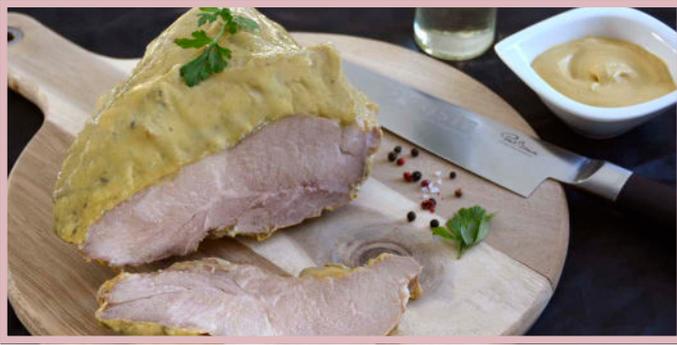
audit CSSCT réalisé par les membres du CSE a lieu tous les 2 mois pour identifier les dysfonctionnements et les évolutions en termes de sécurité.

20

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

LES PROJETS DE L'ANNÉE 2023

Diminution du sel nitré dans nos recettes



Le plan d'action présenté par le ministre de l'Agriculture en 2023 avait pour objectif de réduire l'utilisation des nitrites dans la charcuterie à 80mg/kg à partir du 1er juillet 2023. Par conséquent, chez O'GUSTE, nous avons modifié la recette de quatre de nos références concernées par la mesure (Palette à la diable forme rôti, palette à la diable, palette de porc cuite à la provençale, rôti de porc épaule cuit choix) afin de proposer des viandes avec une teneur en nitrite en conformité avec la réglementation.

Action collective QVCT : Être acteur du changement !

La qualité de vie et les conditions de travail (QVCT) est un sujet que nous avons placé au cœur de nos priorités. En effet, en 2023, nous avons intégré **une action collective** initiée par La Communauté de Communes du Pays de Mortagne et l'ARACT. Cette action, avait pour objectif de réunir 4 entreprises afin de partager nos enjeux en termes de QVCT et de trouver des solutions ensemble. Chez O'Guste, à la suite d'un diagnostic interne collaboratif et ludique, nous avons identifié 4 chantiers prioritaires (*la communication sur l'état d'O'Guste, les procédures de transmission, les espaces sociaux ou encore, l'intégration des nouveaux intérimaires*). Par la suite, 4 groupes de travail (sur la base du volontariat) ont été créés afin de mobiliser et d'impliquer nos collaborateurs sur des sujets concrets.



Journée QVCT : Apprendre, se détendre, s'exprimer ...



À l'occasion de la semaine de la **Qualité de vie et des conditions de travail** nous avons proposé aux collaborateurs d'O'GUSTE de participer à différents ateliers sur les journées du 22 et 23 juin 2023 ! Tous les collaborateurs ont eu la possibilité de s'inscrire sur un atelier d'une durée de 1 heure sur la thématique de leur choix (atelier yoga, sophrologie, gestes et postures, échauffements, nutrition, gestion du stress et massages assis). Ces ateliers ont été l'occasion de faire une pause dans la journée de travail, apprendre, se détendre et passer un moment convivial entre collègues !

**“ 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 d'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 ...).
- Mentor dans un projet de mini-entreprises (EPA) auprès d'un établissement scolaire.
- Accueil de stagiaires en reconversion professionnelle lors de journée d'immersion.
- 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. (RSE, QVCT, Energie ...)
- 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.

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE :

- Alexandre Andries - Directeur Général
- Charline Menard - Responsable Marketing et Communication
- Angélique Marsault - Responsable RH
- Mathias Loiret - Ingénieur agroalimentaire
- Olivier Audureau - Responsable amélioration

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

