

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTAL
DE L'ENTREPRISE O'GUSTE 2024

O'guste

PASSIONNÉS
—VIANDES—





- Qui sommes nous ?1
- À chaque client une offre adaptée2
- Nos engagements au quotidien3
- L'équipe RSE O'guste4
- Accompagner nos collaborateurs5
- S'engager sur notre territoire7
- Pérenniser notre entreprise9
- Respecter l'environnement et nos ressources....11
- Veiller à la santé de l'homme.....13
- Nos diverses actions réalisées15

QUI SOMMES NOUS ?

O'guste, a été créée en 1974, au cœur du bocage vendéen à Mortagne-sur-Sèvre. Nous élaborons avec passion depuis 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 !

Les chiffres clés

- Création en **1974**
- Mortagne-sur-Sèvre **85**
- Collaborateurs **+110**
- Références **+500**
- Tonnes commercialisées **+8500**
- Lignes de production **9**

La proximité



O'guste est une entreprise à taille humaine qui propulse l'Homme au cœur de sa stratégie. Chez nous le travail se fait de manière collaborative. C'est pourquoi, tous les services sont amenés à travailler ensemble !

La personnalisation



Chez *O'guste* nous proposons une offre de produits « sur-mesure » à nos clients afin de s'adapter à leurs besoins. Pour cela, nous faisons preuve au quotidien d'innovation, agilité et réactivité !

La qualité



Grâce à notre savoir-faire boucher et près de 50 années d'expérience, nous sommes fiers de pouvoir garantir à nos clients des produits de qualité.

La confiance



Le site de production d' *O'guste* est certifié IFS (International Food Standard), ce qui atteste d'un haut niveau de maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire.



À CHAQUE CLIENT UNE OFFRE ADAPTÉE

Forte de son expérience, O'guste accompagne une clientèle aussi diverse que passionnante. *Animées par l'envie de faire toujours mieux, nos équipes restent en veille permanente, à l'écoute du marché et des attentes de chacun.* Notre ambition ? Créer des offres sur-mesure, pensées avec soin, pour répondre au plus juste aux besoins spécifiques de chaque segment. Parce que pour nous, chaque client est unique, et *chaque projet mérite une attention particulière.*



La restauration hors domicile



La distribution



L'industrie du plat cuisiné

Nos clients se trouvent en France métropolitaine, dans les DOM-TOM et à l'étranger !

Spécialiste des viandes surgelées, O'guste cultive la passion du métier et l'exigence du travail bien fait.

Portée par un véritable savoir-faire boucher, l'entreprise développe un assortiment riche de plus de 500 références de viandes et abats surgelés : crus (tranchés, cubés, piécés, émincés), cuits ou cuisinés, en bœuf, veau, porc, agneau, mouton...

Animée par l'envie d'innover et de s'adapter en permanence, O'guste conçoit chaque année de nombreuses nouveautés et solutions sur mesure. Grâce à une grande agilité industrielle, les produits peuvent être personnalisés selon les calibres, les découpes, les saveurs ou les conditionnements attendus.

Chez O'guste, la viande est une vocation. Elle se travaille avec précision, s' imagine avec passion, et évolue avec son temps.



Nos viandes crues



Nos viandes cuites



Nos viandes cuisinées



Nos viandes prêtes à consommer

NOS ENGAGEMENTS AU QUOTIDIEN

La Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E.) est un concept fondamental chez O'guste. Nous attachons une importance particulière au respect de nos engagements envers nos différentes parties prenantes. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à concilier la croissance de l'entreprise avec le bien-être de nos collaborateurs, le développement du territoire et la protection de la planète. Notre démarche RSE repose sur cinq piliers :



Chez O'guste, nous sommes persuadés qu'en investissant dans le développement personnel et professionnel de nos collaborateurs, nous favorisons leur épanouissement, leur implication et leur motivation. Une équipe compétente et bien accompagnée est un moteur de performance et d'innovation. **Nous nous engageons à offrir des formations, des opportunités d'évolution et un environnement de travail favorable à l'épanouissement de chacun.**

Chez O'guste, nous sommes convaincus qu'un ancrage solide sur notre territoire est essentiel pour établir des liens durables. En nous engageant auprès des jeunes générations, nous participons activement à leur développement professionnel, tout en renforçant notre rôle en tant qu'acteur responsable et local. Nous soutenons également les initiatives locales afin de favoriser son évolution. **Cet engagement, joue un rôle clé dans la construction d'un avenir plus durable et équitable pour tous.**



Ce pilier repose sur une vision transverse qui combine à la fois compétences et stratégie. Grâce à un management collaboratif, nous favorisons le travail en équipe pour développer des solutions innovantes. Cette approche nous permet d'unir les expertises de chaque service, d'optimiser nos processus et d'anticiper les évolutions du marché. **Notre objectif est de rester précurseurs et d'assurer la pérennité de notre entreprise.**

Le respect de la planète et de nos ressources est un élément clé chez O'guste. Nous sommes convaincus que nous avons un rôle essentiel à jouer pour préserver l'environnement et avoir un impact positif. C'est pourquoi nous nous engageons dans des actions concrètes visant à réduire notre consommation et à respecter notre écosystème. **Nous souhaitons produire en minimisant notre impact afin de préserver les ressources pour les générations futures et garantir un avenir plus durable.**



Chez O'guste, nous souhaitons être irréprochables en termes de qualité et de sécurité alimentaire, afin d'offrir aux consommateurs le meilleur de la viande. Nous veillons à la santé de nos clients, mais aussi à celle de nos collaborateurs, en améliorant en continu leurs conditions de travail. La santé de l'homme dans une perspective globale, est un sujet qui guide chacune de nos actions. **Nous nous engageons à garantir un environnement sain et sécurisé, tant pour ceux qui consomment nos produits que pour ceux qui les fabriquent.**

« Mettre en place une démarche RSE est essentiel pour O'Guste. Cela permet d'intégrer les enjeux sociaux et environnementaux, tout en renforçant l'image de marque, la confiance des clients et des équipes, et en se démarquant de la concurrence. La RSE est un moyen de se projeter sur le long terme et de construire un avenir durable pour l'entreprise. »

Olivier AUDUREAU,
Responsable Amélioration et Développement

L'ÉQUIPE RSE O'GUSTE

« La RSE est une démarche importante pour O'guste car elle nous permet d'améliorer nos pratiques pour le bénéfice de nos collaborateurs, de l'environnement et de la société. »

Mathias LOIRET,
Chef de projet process



« La RSE est un sujet essentiel pour O'guste et constituera la ligne directrice de l'entreprise pour les années à venir, afin d'assurer sa pérennité et ainsi devenir une entreprise vertueuse. »

Charline MENARD,
Responsable Marketing & Communication

« La démarche RSE est importante pour O'guste, car elle permet de mieux répondre aux attentes de la société tout en contribuant à l'amélioration de la performance globale. Elle favorise également la cohésion en fédérant l'ensemble des équipes autour de valeurs et d'objectifs communs. »

Angélique MARSAULT,
Responsable Ressources Humaines

Les O'gustins

&

les O'gustines !

115

collaborateurs

43 ans

de moyenne d'âge

7,5 ans

d'ancienneté

15

nouveaux CDI

41%

d'hommes

59%

de femmes

12

stagiaires

9

alternants

70%

ont reçu une formation

Les projets majeurs de l'année 2024

1 338.5H DE FORMATION DISPENSÉES



En 2024, nous avons dispensé **1 338,50 heures de formation à 70 % de nos collaborateurs**. Certaines formations étaient axées sur l'humain, telles que la gestion de crise, la formation du CSE, ainsi que la lutte contre le harcèlement. D'autres ont été orientées vers la montée en compétences, avec des formations sur VIF, Qlik Sense, la gestion de la TVA, ainsi que l'affûtage et l'affilage. Ces initiatives témoignent de **notre engagement à développer les compétences de nos collaborateurs**, contribuant ainsi à leur épanouissement professionnel.

WELCOME APPRENTIS !

Comme chaque année, nous avons organisé **une journée d'intégration** pour nos nouveaux apprentis et leurs tuteurs. Cette année, une nouveauté : tous les apprentis et tuteurs d'O'guste, qu'ils soient nouveaux ou seniors, ont été conviés à cet événement ! L'objectif était de renforcer les liens, d'apprendre à mieux se connaître et de favoriser l'esprit d'équipe. Une journée riche en émotions avec des activités comme de l'accrobranche, ou du laser game qui ont permis à chacun de se dépasser et de créer des souvenirs.



Angélique MARSAULT,
Responsable RH

Comment O'guste décrit-elle sa culture d'entreprise ? Chez O'guste, la culture d'entreprise repose sur l'écoute, le respect et l'accompagnement de nos collaborateurs. Nous mettons un point d'honneur à comprendre leurs besoins et à créer un environnement où chacun se sent valorisé et soutenu.

Qu'est-ce qui est mis en place chez O'guste pour favoriser l'intégration des nouveaux collaborateurs ? Nous nous assurons que chaque nouveau collaborateur dispose de toutes les informations nécessaires avant même son arrivée chez O'guste. Nous restons également en contact avec lui tout au long de son processus d'intégration pour garantir une arrivée en douceur et une prise de poste réussie.

Pourquoi la formation est-elle au cœur de la stratégie RH chez O'guste ? La formation est essentielle pour permettre à nos collaborateurs d'évoluer dans leurs carrières et de s'épanouir au travail. Chez O'guste, nous croyons que l'apprentissage continu est la clé pour maintenir l'engagement et la motivation, tout en soutenant la croissance personnelle et professionnelle de chacun.

Comment O'guste répond-il à son pilier « accompagner nos collaborateurs » ? Nous répondons à ce pilier par une écoute active et un accompagnement personnalisé. Grâce à la formation et à un suivi constant, nous nous engageons à faire monter nos collaborateurs en compétences pour qu'ils puissent évoluer, et atteindre leurs objectifs professionnels au sein de l'entreprise.

Les projets majeurs de l'année 2024

TRANSMETTRE LA PASSION AUX JEUNES



En 2024, nous avons poursuivi *notre collaboration avec les écoles* du collège aux établissements supérieurs, afin de les accompagner dans leur orientation. Nous avons à cœur de faire découvrir aux jeunes générations l'univers agroalimentaire et la filière viande ! Car apprendre doit être ludique, nous intervenons directement dans les salles de classe. Nous ouvrons aussi nos portes pour des visites, participons à des forums, des portes ouvertes ou des salons, afin de rencontrer les jeunes et de répondre à leurs questions. Aujourd'hui, nous travaillons avec une dizaine d'établissements et avons eu la chance de rencontrer des centaines de jeunes.

ENGAGEMENT POUR LA VIE LOCALE

Chez O'guste, nous sommes également profondément *impliqués dans la vie locale*. Nous participons activement à de nombreuses initiatives menées par la ville et les communautés de communes sur des sujets environnementaux, culturels, sociaux et économiques. Nous rejoignons des groupes de travail et de réflexion pour faire entendre notre voix, agir collectivement et contribuer à faire avancer les choses. Parmi les sujets récents : la QVCT, l'énergie, la gestion des déchets, et la vie associative. Car ensemble, on va plus loin. Nous sommes convaincus que notre impact doit aller au-delà de notre industrie pour faire bouger les choses.



Charline MENARD, Responsable Marketing et Communication

Pourquoi O'guste accorde-t-il autant d'importance aux relations avec les écoles ? Chez O'guste, nous croyons qu'en tant qu'entreprise, nous avons un rôle clé dans l'accompagnement des jeunes générations. Les jeunes d'aujourd'hui sont nos collaborateurs de demain, et il est de notre responsabilité de les guider, leur faire découvrir l'univers agroalimentaire et éveiller leurs passions. Ils représentent l'avenir, et nous avons à cœur de les aider à s'épanouir dans leur parcours professionnel.

Pourquoi effectuez-vous autant de visites d'entreprises ? En 2024, O'guste a ouvert ses portes à plus de 400 personnes pour des visites d'entreprise ! Ces visites permettent de faire découvrir notre industrie, nos processus, nos produits et

surtout, les hommes et femmes qui y travaillent. Elles sont l'occasion de montrer notre transparence, notre fierté pour nos outils et notre savoir-faire. C'est aussi une opportunité pour nos collaborateurs de partager leur métier, offrant ainsi une expérience enrichissante pour tous.

Comment O'guste répond-il à son pilier « s'engager sur notre territoire » ? Nous répondons à ce pilier en tant qu'acteur local, en nous engageant dans l'accompagnement des jeunes, le soutien aux associations locales et en participant activement aux projets de la collectivité, notamment la communauté de communes. Nous sommes toujours présents aux sollicitations, car il est essentiel de contribuer au progrès du territoire sur des sujets variés (environnement, recyclage, mobilité, qualité de vie, éducation, etc.).



Soutenir le sport pour tous !

O'guste est partenaire majeur du sport adapté de l'Entente des Mauges ! Chez O'guste, nous soutenons le sport pour tous, notamment la Fédération française du Sport Adapté, qui permet aux personnes en situation de handicap mental et/ou psychique de pratiquer l'athlétisme. Comme en entreprise, nous défendons des valeurs d'inclusivité, et pour nous, soutenir ce sport est essentiel.



DU SPORT POUR TOUS...

DES MAUGES AU CHOLETAIS

ET BIEN PLUS ENCORE !

Travailler ensemble c'est la réussite !

Réunion annuelle
O'guste 2025

Vendredi 28 mars 2025

28

nouveaux
produits lancés
par notre R&D

42%

de femmes
cadres ou agents
de maîtrises

1

Réunion
d'information
générale annuelle

94/100 D'INDEX ÉGALITÉ HOMME/FEMME



En 2024, nous avons obtenu la note de **94/100** pour notre index égalité hommes/femmes ! Cette note reflète le fruit d'un travail quotidien visant à garantir à tous nos collaborateurs les mêmes droits et opportunités. Nous nous engageons à offrir à tous des conditions de travail équitables et à promouvoir l'égalité au sein de notre entreprise, avec des salaires égaux pour des postes identiques.

Les projets majeurs de l'année 2024

RÉVOLUTION LOGISTIQUE EN 2024



Pour améliorer la fiabilité des stocks et les conditions de travail, *un projet de mobilité* pour la préparation des commandes a été lancé en 2024 chez O'guste. Suite à une analyse des flux, de la sortie de production jusqu'au chargement, l'équipe projet a optimisé le système d'identification des palettes, assurant une meilleure traçabilité. Des investissements dans des équipements modernes, comme des trackers mobiles, ont été réalisés pour sécuriser les transactions de stock et améliorer l'ergonomie des postes de travail.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE

L'année 2024 marque les 50 ans d'O'guste, une occasion d'aller encore plus loin en faisant *évoluer notre identité visuelle*. Désormais, O'guste se positionne comme une marque passionnée, humaine, innovante et fière de son savoir-faire français avec sa nouvelle police d'écriture manuscrite, ses couleurs rouge et bleu violette et sa basline «passionnés viandes». Ce changement positionne O'guste comme une marque alliant tradition, modernité et passion pour l'univers de la viande.



Olivier AUDUREAU, Responsable Amélioration et Développement

Quels sont les grands enjeux pour O'guste dans les 10 années à venir ? Dans les années à venir, O'guste aura 5 grands défis à relever. Le premier, concerne l'environnement. L'agriculture et l'élevage sont directement impactés par les évolutions climatiques et au développement durable. Réduire notre empreinte carbone, mieux gérer nos ressources et intégrer des pratiques plus durables font partie des engagements que nous comptons renforcer. Deuxièmement, l'approvisionnement. La baisse des cheptels nous impose de consolider nos liens avec les partenaires de la filière pour garantir des matières premières de qualité, en quantité suffisante. Troisièmement, les attentes des consommateurs évoluent, cela nous encourage à rester à l'écoute du marché à innover et à se diversifier. Puis, la modernisation de nos outils de production

fait aussi partie de nos priorités. Les technologies représentent une opportunité pour améliorer notre efficacité, mais aussi les conditions de travail. Enfin, O'guste devra aussi faire face aux mutations du marché de l'emploi. Nous devons nous adapter au marché de l'emploi en renforçant l'attractivité de nos métiers, en développant la formation, et en améliorant nos conditions de travail.

Quels seront les axes de développement produit pour O'guste dans les prochains mois ? Dans les prochains mois, O'guste va enrichir son offre produit en s'appuyant sur quatre axes principaux. L'entreprise prévoit d'optimiser le process et la formulation de ses produits standards, de développer sa gamme de produits cuits autour de thématiques originales, d'introduire une nouvelle gamme en développant de nouvelles espèces pour diversifier son offre, et travailler sur le clean label et les solutions à base de protéines végétales.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT ET NOS RESSOURCES

Les projets majeurs de l'année 2024

- 8 % DE CONSOMMATION EN 2024



L'année 2024 marque la poursuite de notre engagement en faveur de *la réduction de notre consommation énergétique*. Depuis 2022, O'guste est certifié ISO 50001 et travaille au quotidien pour diminuer ses consommations, notamment d'électricité. En deux ans, une réduction de 16% de notre consommation a été enregistrée grâce à des investissements, des rétrofits (salle des machines), de nouvelles organisations de travail et des éco-gestes. Grâce à ces investissements et à notre engagement collectif, nous avons pu réduire notre facture d'électricité et améliorer notre impact sur la planète !

RÉALISATION DE NOTRE BILAN CARBONE

Nouvelle étape pour O'guste : de manière volontaire, nous avons décidé de *réaliser notre bilan carbone* dans le cadre d'une démarche lancée au début du 2ème semestre 2024, avec des résultats obtenus début 2025 soit 116 243 T CO₂. La réalisation de ce bilan carbone est essentiel pour nous permettre de mieux comprendre le fonctionnement de notre écosystème et d'identifier les leviers où nous pouvons agir pour réduire notre empreinte carbone. Cette démarche, bien que complexe, est cruciale et nous permettra de guider nos orientations stratégiques pour les années à venir.



Guillaume ALLAIN
Responsable technique

Aujourd'hui, que fait O'guste dans le cadre du recyclage de ses déchets ? Aujourd'hui, nous pouvons dire avec fierté que 100 % de nos déchets sont recyclés : plastiques, acier, inox, papier, carton, films souples, DEE... Nous collaborons depuis plusieurs années avec «Brangeon», qui nous accompagne dans cette démarche. Nous optimisons aussi nos process pour réduire les déchets à la source, notamment en diminuant l'épaisseur de nos sachets plastiques. Et ce n'est qu'un début. Nous poursuivons activement la recherche de filières de recyclage toujours plus vertueuses, afin d'assurer une meilleure valorisation de nos déchets et de renforcer notre engagement environnemental.

Quels seront les grands projets d'O'guste en termes de réduction de la consommation énergétique ? En 2025, aucun nouveau projet énergétique majeur n'est prévu : un palier a été atteint avec une réduction de 16 % de notre consommation en deux ans. Pour aller plus loin, un audit énergétique complet est prévu. Parallèlement, la réduction de notre consommation d'eau devient une priorité, avec une cartographie fine des usages via des compteurs connectés.

Comment O'guste répond-il à son pilier « Respecter l'environnement et nos ressources » ? En 2024, nous avons mené des actions concrètes : une campagne de sensibilisation auprès des équipes sur la consommation d'électricité et d'eau a été lancée, accompagnée d'un investissement de 350 k€ pour diminuer notre consommation d'électricité. En parallèle, une étude sur la méthanisation de nos déchets organiques est en préparation, pour aller encore plus loin dans leur valorisation.

De l'amont à l'aval !

Depuis 2021, O'guste soutient la filière éco-responsable Aberdeen Angus Française, une filière d'avenir qui œuvre pour le bien-être des animaux, des éleveurs et de la planète. En tant qu'acteur de la filière viande, O'guste a choisi de s'engager activement au sein de cette filière, de la phase de naissance jusqu'à la commercialisation des produits.

Cette filière garantit un élevage local (Pays de la Loire et Deux-Sèvres), avec une alimentation principalement à base d'herbe et en plein air. Chez O'guste, nous nous engageons à reprendre la totalité des bovins de nos éleveurs partenaires. Grâce à des conditions d'élevage exceptionnelles, ces bovins offrent une viande de qualité supérieure.

Cerise sur le gâteau, ce mode d'élevage est à faible empreinte carbone, ce qui le rend plus respectueux de l'environnement et bénéfique pour la planète. Les bovins vivent en plein air, dans un environnement naturel sans clôtures barbelées, ce qui garantit un bien-être optimal pour les animaux.

Sécurité au travail

&

Qualité dans l'assiette

2

Référentes lutte
contre le
harcèlement

1

Audit de sécurité
tous les 2 mois
réalisé par le CSSCT

35

Heure de formation
santé et sécurité
pour le CSE

96.49%

de score pour la
certification
IFS V8

14^e

année successive
que nous
obtenons la
certification IFS

15

salariés
sauveteurs
secouriste du
travail

Les projets majeurs de l'année 2024

ATELIERS «SAFETY DAYS»



En 2024, nous avons organisé pour la première fois des *Safety Days* sous forme d'ateliers de sensibilisation ! Sur deux journées, chaque collaborateur a eu l'opportunité de participer à un atelier d'une heure sur le thème de son choix en lien avec la sécurité (gestes et postures, prévention des chutes, sensibilisation aux addictions, sécurité routière, ergonomie, etc.). Ces ateliers, animés par un organisme extérieur, ont permis de sensibiliser de manière ludique et pédagogique tout en renforçant l'esprit d'équipe.

LIVRET SÉCURITÉ POUR TOUS !

Afin de nous rapprocher le plus possible de notre objectif zéro accident, l'équipe qualité et sécurité a mis en place, en 2024, *des livrets de sécurité* spécifiques pour chaque service. Ces livrets contiennent des informations essentielles telles que : Les conditions de travail, les dangers présents sur le poste, les Équipements de protection individuelle (EPI) à porter, les consignes de sécurité. Distribués à tous les collaborateurs, ces livrets permettent d'informer de manière uniforme chaque membre de l'équipe, renforçant ainsi la sensibilisation à la sécurité et contribuant à une meilleure gestion des risques sur le terrain.



David GRIT,
Responsable Qualité et Sécurité

Quelles actions l'entreprise a-t-elle mises en place cette année pour renforcer la formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ? Chez O'guste, la sécurité alimentaire est une priorité au quotidien. Tous nos collaborateurs bénéficient d'une formation complète aux bonnes pratiques d'hygiène, dispensée par un prestataire externe, et renouvelée tous les trois ans. Un nouveau cycle est d'ailleurs prévu pour 2025. En complément, nous avons mis en place un livret d'accueil spécifique pour les intérimaires afin de les sensibiliser dès leur arrivée sur site. L'objectif, c'est de garantir une compréhension claire et partagée des exigences en matière d'hygiène pour tous !

Quelles initiatives ont été mises en place chez O'guste en 2024 pour améliorer la sécurité et le bien-être des employés sur le lieu de travail, et quels sont les résultats observés ? En 2024, nous avons organisé des « Safety Days » : des ateliers ludiques et participatifs visant à sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques, notamment en matière de gestes et postures, de prévention des chutes de plain-pied ou encore des risques liés aux addictions. Nous avons également mis en place des livrets sécurité spécifiques à chaque atelier, conçus pour rappeler les consignes propres à chaque environnement de travail. La présence sur le terrain a été renforcée grâce à des tournées régulières menées par les chefs d'atelier, afin d'identifier les anomalies liées à la sécurité ou à l'organisation. Enfin, début 2025, nous avons instauré le « Top 10 » : une réunion d'information avec les chefs d'équipe, tenue deux fois par jour, permettant de recenser et de partager les situations à risque observées. Ces actions ont permis de renforcer la culture sécurité au quotidien et d'améliorer la détection des risques.

NOS DIVERSES ACTIONS RÉALISÉES

UN SÉMINAIRE ENGAGÉ !



Les 28 et 29 mars 2024, les 13 membres du COPIL d'O'guste se sont réunis à La Rochelle pour *un séminaire engagé autour de la RSE*. Accompagnés par un cabinet extérieur, ils ont été guidés à travers des ateliers collaboratifs et des temps de réflexion pour construire une vision à long terme d'O'guste. Ce séminaire a marqué une étape clé : définir ensemble un avenir plus vertueux, plus responsable et aligné avec nos ambitions durables à l'horizon 2040, dans un esprit d'ouverture, de coopération et de convivialité.

TOUS MOBILISÉS POUR OCTOBRE ROSE

Pour la 4^e année consécutive, O'guste s'est *mobilisé en faveur de la lutte contre le cancer du sein*. Pour informer et sensibiliser nos collaborateurs, des messages de sensibilisation ont été diffusés, une photo de groupe a été réalisée et des gourdes dédiées à octobre rose ont été distribuées. Une partie des achats de ces goodies a été reversée à l'association «Mon Bonnet Rose» qui accompagne toutes les personnes atteintes du cancer du sein. Leur mission est de collecter les bonnets de chimio auprès de femmes qui ont terminé leur parcours de soin afin de les offrir aux femmes en difficultés face au cancer.



DES STAGES POUR CONSTRUIRE L'AVENIR



En 2024, *nous avons accueilli 12 stagiaires* chez O'guste, au sein de différents services : maintenance, commerce, marketing, ressources humaines, logistique, etc. Chez O'guste, accompagner les jeunes en leur offrant l'opportunité d'apprendre est une mission essentielle. Le stage représente une étape importante, et nous nous engageons pleinement à leurs côtés pour partager notre passion, transmettre notre savoir-faire et les aider à affiner leur projet professionnel.

ENGAGÉ AUPRÈS DE LA VIE ASSOCIATIVE

En 2024, nous avons investi plus de 50 000 € pour *soutenir des initiatives locales* : associations, clubs sportifs, dons alimentaires, écoles... Ce n'est pas simplement une action ponctuelle pour nous, c'est une véritable conviction. Nous croyons en la puissance des actions locales et en l'importance de soutenir des causes qui résonnent profondément avec nos valeurs, telles que l'inclusivité, la solidarité, le partage et bien d'autres encore. En 2025, nous allons continuer à soutenir les associations locales pour les accompagner dans leurs initiatives humaines, solidaires et culturelles !



NOS DIVERSES ACTIONS RÉALISÉES

TRANSMISSION DES SAVOIRS



En 2024, nous avons lancé *un projet visant à pérenniser les missions de l'entreprise par la transmission des savoirs*. Pour cela, une équipe projet a été créée afin d'accompagner les responsables d'O'guste dans l'identification des savoirs clés indispensables au bon fonctionnement de leur service. Sur la base de ces informations, l'équipe accompagne chaque responsable dans l'élaboration des procédures, mais aussi dans la définition des besoins en formation. En résumé, l'objectif est de garantir que toutes les missions essentielles d'O'guste puissent être réalisées en toutes circonstances.

À LA RENCONTRE DES TALENTS

Chaque année, *O'guste participe avec fierté à un salon de l'emploi*, un rendez-vous incontournable pour aller à la rencontre de nos futurs collaborateurs. En 2024, l'événement s'est tenu aux Herbiers, une occasion pour nous de découvrir de nouveaux talents et de faire connaître notre entreprise. Ces moments d'échange sont essentiels : ils nous permettent de dialoguer avec des candidats aux profils variés, de mieux comprendre leurs aspirations, et de leur présenter les opportunités d'emploi que nous proposons. Chez O'guste, nous sommes convaincus que notre richesse, ce sont les femmes et les hommes qui font vivre l'entreprise au quotidien.



ACCÉLÉRER POUR MIEUX IMPACTER



En 2024, O'guste a été sélectionné pour intégrer la *7e édition du programme d'accélération, porté par la Région Pays de la Loire et Bpifrance*. Ce programme rassemble des intervenants issus de secteurs d'activité variés. Ensemble, nous travaillons de manière collective autour de thématiques clés : Business model, finance, innovation, achats... Tous ces sujets sont abordés sous un prisme RSE, avec pour objectif de construire un modèle économique plus vertueux. Le programme s'étale sur 2 ans et comprend 8 séminaires. C'est une véritable opportunité pour O'guste de prendre du recul, de se challenger, et surtout d'échanger avec ses pairs.



Pour tout savoir sur nos actions et engagements !





*O*guste

564 rue de la Louisière • Z.I. de la Louisière • 85290 Mortagne-sur-Sèvre
02 51 65 11 07 • commerce@o-guste.com • www.o-guste.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :   