

# O'guste

PASSIONNÉS  
—VIANDES—



Agir collectivement pour  
un avenir responsable et durable !

Mot du directeur : O'guste une entreprise engagée.....1

Qui sommes nous ? .....2

À chaque client une offre adaptée .....3

Nos engagements au quotidien .....4

Une gouvernance RSE collaborative .....5

Notre dynamique .....6

Nos collaborateurs.....8

Nos ressources .....10

Nos diverses actions réalisées .....12



## MOT DU DIRECTEUR : O'GUSTE UNE ENTREPRISE ENGAGÉE



En 2025, O'guste a engagé un véritable travail de fond pour restructurer et renforcer sa démarche RSE, avec la volonté d'en faire **une démarche qui nous ressemble, qui a du sens et qui s'intègre naturellement à notre stratégie.**

Cette évolution n'est pas un simple ajustement : elle traduit une conviction profonde, celle d'agir avant de subir, d'anticiper les transformations de notre secteur et de construire un modèle durable, au service de nos clients, de nos collaborateurs et de notre planète.

Pour donner de la clarté et de la cohérence à cette ambition, nous avons défini trois nouveaux piliers : **notre dynamique, nos collaborateurs et nos ressources**, qui structurent désormais nos actions et guident nos priorités.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre projet d'entreprise **ImpulsiOn**, qui fédère l'ensemble d'O'guste autour d'une compétitivité durable, conciliant performance économique, qualité irréprochable et prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux.

Fidèles à notre vision, nous avançons avec des actions concrètes : amélioration des conditions de travail, montée en compétences, renforcement de la culture sécurité, intégration systématique des enjeux environnementaux dans nos décisions et lancement de notre plan de décarbonation pour réduire durablement notre empreinte. Plus que jamais, notre leitmotiv nous guide : **agir collectivement pour un avenir responsable et durable.**

Chez O'guste, **l'humain reste au cœur de tout** : nous avançons ensemble, avec l'ambition de bâtir une entreprise performante, engagée et tournée vers l'avenir.



## QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1974 au cœur du bocage vendéen, à Mortagne-sur-Sèvre, **Oguste** cultive depuis + de 50 ans son savoir-faire boucher. Spécialistes de la découpe et de la transformation de viandes surgelées multi-espèces, nous élaborons avec passion des solutions de qualité, pour accompagner les usages et les exigences de nos clients

Entreprise humaine, **Oguste** place l'Homme au cœur de son projet. Notre richesse, ce sont nos collaborateurs qui font vivre chaque jour notre métier et notre exigence. **Cet ADN humain nous guide depuis toujours et oriente chacune de nos décisions**

En 2016, nous devenons **Oguste**, un nom qui incarne proximité, modernité et savoir-faire français.

Agiles et innovants, nous refusons de subir les évolutions du marché : **nous préférons les anticiper pour agir**. Cette posture nous permet d'être plus réactifs et de proposer des solutions toujours plus pertinentes.

**Engagés et en veille constante**, nous anticipons les évolutions pour avancer avec responsabilité et audace vers une performance durable.

**Parce que la viande est une passion, nous la travaillons chaque jour avec exigence et respect pour garantir une qualité irréprochable.**

### Les chiffres clés

Création en  
**1974**

Mortagne-sur-Sèvre  
**85**

Collaborateurs  
**120**

Références  
**+ 500**

Tonnes vendues  
**+ 9 000**

Lignes de production  
**9**

Chiffre d'affaires  
**50M €**



#### L'humain

L'Homme au de l'entreprise : l'entraide, la sécurité, le respect, l'écoute, l'esprit d'équipe, l'implication...



#### La personnalisation

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



#### La qualité

Notre savoir-faire allie tradition & innovation depuis + de 50 ans pour garantir sécurité alimentaire et qualité irréprochable.



#### La confiance

Créer une relation de confiance avec nos parties prenantes, grâce à nos engagements & certifications.



#### La RSE

Notre RSE repose sur 3 piliers (Notre dynamique, Nos collaborateurs et Nos ressources) visant à concilier performance économique, responsabilité sociale et engagement environnemental.

## À CHAQUE CLIENT UNE OFFRE ADAPTÉE

Forte de son expérience, O'guste accompagne une clientèle aussi diverse qu'exigeante, avec la volonté constante de progresser de manière responsable. Animées par l'envie de faire toujours mieux, nos équipes restent en veille permanente, à l'écoute du marché, des attentes de chacun et des enjeux sociétaux qui transforment nos métiers. Notre ambition ? *Concevoir des offres sur-mesure, pensées avec soin, qui répondent au plus juste aux besoins spécifiques de chaque segment tout en intégrant les principes de qualité durable, de traçabilité et de respect des filières.* Parce que pour nous, chaque client est unique, et chaque projet mérite une attention particulière, dans une démarche qui allie performance, responsabilité et impact positif.



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

Notre savoir-faire boucher s'appuie sur **une démarche responsable**, où la **qualité produit**, la **sécurité alimentaire** et le **respect de l'environnement** avancent ensemble.

Avec + de 500 références de viandes multi-espèces, O'guste développe **une offre large, maîtrisée et pensée pour limiter le gaspillage** grâce à la surgélation, au calibrage précis et à la portionnabilité.

Animée par une volonté constante **d'innover de manière durable**, l'entreprise conçoit chaque année de nouvelles solutions sur mesure. Notre agilité industrielle permet **d'adapter les produits selon les calibres, les découpes, les saveurs ou les conditionnements**, tout en intégrant progressivement des pratiques **plus responsables** : optimisation des emballages, amélioration de l'empreinte carbone, valorisation des co-produits, réduction des pertes matières.

Chez O'guste, la viande est une vocation, mais aussi une responsabilité. Elle se travaille avec précision, s' imagine avec passion, et évolue avec son temps dans le respect des femmes et des hommes qui la préparent, des clients qui la cuisinent, et de l'environnement qui nous nourrit.



## NOS ENGAGEMENTS AU QUOTIDIEN

Chez O'guste, *la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE)* n'est pas subie : il s'agit d'une démarche volontaire, collective et engagée, qui s'inscrit dans la stratégie globale de l'entreprise et mobilise l'ensemble de nos collaborateurs. Ensemble, nous construisons une entreprise plus responsable, humaine et durable. La politique RSE d'O'guste repose sur 3 piliers, pensés pour conjuguer performance économique, responsabilité sociale et engagement environnemental :



### Notre dynamique

*Veiller à la pérennité de notre activité* tout en adoptant une vision durable et responsable. Nous nous affirmons comme un acteur engagé sur notre territoire, contribuant au *développement local et au bien-être collectif*.

#### OBJECTIFS :

- Attirer et fidéliser nos clients, fournisseurs et partenaires du territoire,
- Assurer la pérennité de l'entreprise en alliant performance durable, sécurité alimentaire et engagement RSE, avec une vision à long terme.



### Nos collaborateurs

*Assurer la santé, la sécurité et le bien-être de nos collaborateurs* et futurs collaborateurs, tant sur le plan physique que mental. Nous plaçons *l'humain au cœur de nos décisions et de nos actions*.

#### OBJECTIFS :

- Garantir la santé, la sécurité et des conditions de travail respectueuses pour l'ensemble des collaborateurs,
- Favoriser l'engagement des collaborateurs tout en contribuant activement au développement de notre entreprise.



### Nos ressources

*Préserver nos ressources et réduire notre impact environnemental*, pour un futur plus durable. Nous nous engageons à *adopter des pratiques responsables* qui favorisent la protection de notre planète et la durabilité de nos activités.

#### OBJECTIFS :

- Maîtriser nos consommations énergétiques,
- Réduire notre empreinte carbone,
- Réduire l'impact environnemental de nos emballages et de nos déchets,
- Maintenir la conformité réglementaire du site.

## UNE GOUVERNANCE RSE COLLABORATIVE



Chez O'guste, la RSE *est pilotée de manière transversale*, avec une gouvernance qui associe à la fois la direction, les managers et les équipes opérationnelles. La démarche est impulsée par la Direction générale et le CODIR, qui fixent les orientations stratégiques et garantissent l'intégration de la RSE dans les décisions clés de l'entreprise.

Au quotidien, la dynamique est animée par un COPIL RSE composé de quatre personnes :

- Olivier Audureau, responsable amélioration et développement,
- Charline Menard, responsable marketing et communication,
- Alexandre Andries, directeur général,
- Angélique Marsault, responsable RH.

*Ce comité assure le pilotage opérationnel, la coordination des actions et la cohérence globale de la démarche.*

La RSE se vit sur le terrain, au plus près des équipes. Les sujets sont systématiquement abordés **de manière globale et transversale**, en impliquant d'abord le COPIL, puis en mobilisant les collaborateurs autour des actions à mener. Cette approche ne se limite pas à informer : elle vise à impliquer, responsabiliser et rendre chacun acteur de la transition.

Chez O'guste, la RSE n'est pas un cadre imposé : c'est une dynamique collective, portée et incarnée par l'ensemble des collaborateurs.



*Notre dynamique* exprime la manière dont O'guste avance : construire des relations solides avec toutes nos parties prenantes et assurer la pérennité de l'entreprise dans une logique durable. C'est un pilier qui guide nos choix au quotidien et qui se traduit par deux ambitions fortes : attirer et fidéliser nos partenaires clés et assurer la pérennité de l'entreprise grâce à une performance durable et responsable.

### CE QUE NOUS AVONS CONCRÉTISÉ EN 2025

Pour la 2e année consécutive, O'guste s'engage aux côtés de l'Entente des Mauges, club d'athlétisme, en tant que **partenaire majeur du sport adapté et du sport santé**. Ensemble, nous encourageons la pratique du sport pour tous et portons des valeurs de **dépassement de soi, inclusivité et esprit d'équipe**. Ce partenariat se vit tout au long de l'année : l'Entente des Mauges intervient pendant la Semaine de la QVCT lors d'ateliers autour du sport et du bien-être. O'guste a également sponsorisé la course de la Night4Race... et était aussi présent sur la ligne de départ, avec 8 collaborateurs engagés en équipe. *Un partenariat global, qui fait du sport un véritable vecteur de santé et de cohésion.*



### Structurer notre démarche RSE



En 2025, nous avons engagé un travail essentiel : **structurer notre démarche RSE** pour lui donner **un cadre clair, partagé et aligné avec nos valeurs**. Avec l'accompagnement de Wecount une entreprise spécialisée dans l'accompagnement Climat, ESG et RSE. Nous avons posé les bases de ce qui deviendra notre trajectoire pour les années à venir : définir un cap, préciser nos ambitions et construire un plan d'action cohérent. Cette étape marque **un vrai tournant pour O'guste**, avec la volonté d'**inscrire durablement la RSE au cœur de notre stratégie et de notre manière d'avancer**.

Chez O'guste, **l'innovation et l'agilité sont au cœur de notre stratégie**. Nous avons à cœur de développer des produits et des gammes qui répondent aux attentes du marché et aux besoins de nos clients. C'est dans cette dynamique que nous avons **créé deux nouvelles offres : une gamme snacking**, pensée pour accompagner l'évolution des modes de consommation, et **une gamme cash & carry**, soutenue par le développement de nouveaux packagings adaptés aux magasins. Ces innovations renforcent **notre capacité à proposer des solutions pertinentes, pratiques et en phase avec les usages actuels**.

### Innover pour répondre aux nouveaux usages



69,4 K €  
d'investissement  
en R&D

# #C'estquotonjob ?

## À la découverte

## de l'agroalimentaire !

**69.4K€**  
d'investissement en  
R&D

**4 220 kg**  
de dons  
alimentaires

**+500**  
élèves ont visité  
notre entreprise

**10**  
écoles partenaires

O'guste s'engage aux côtés des établissements scolaires locaux pour faire découvrir aux jeunes, de manière concrète et accessible, l'univers de l'agroalimentaire.

Cette année, **plus de 500 élèves** (de la 5e aux études supérieures) ont pu rencontrer nos équipes lors d'interventions en classe, de visites immersives et d'accompagnements dans leurs projets d'école. À chaque échange, nos collaborateurs partagent leurs métiers, leur passion, leurs savoir-faire et leur vision d'une agroalimentaire plus humaine et responsable.

Nous avons également accueilli 12 stagiaires et 10 apprentis, pleinement intégrés à nos équipes.

Transmettre pour éclairer l'avenir des jeunes, c'est au cœur de notre travail et de notre responsabilité.

## NOS COLLABORATEURS

Chez O'guste, *nos collaborateurs* sont au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous veillons à **garantir des conditions de travail sûres, respectueuses et favorables à la santé de chacun**, tout en cultivant l'engagement et l'épanouissement professionnel. Ce pilier reflète **notre volonté d'offrir un environnement où chacun peut contribuer, se développer et trouver sa place au sein de l'entreprise.**

### CE QUE NOUS AVONS CONCRÉTISÉ EN 2025

Chez O'guste, chaque année, *nous accueillons de nouveaux apprentis.* En 2025, ce sont 10 jeunes talents qui ont rejoint nos équipes. L'accueil des apprentis est un élément important pour nous, et nous mettons tout en œuvre pour faciliter leur intégration. **Pour créer du lien entre les nouveaux et les anciens apprentis, ainsi qu'avec leurs tuteurs**, nous organisons une journée dédiée. Cette année, elle s'est déroulée sous le signe de la découverte et de la cohésion : icebreakers, murder party et course d'orientation à Nantes. *Un moment fort, en dehors des bureaux, pour apprendre à mieux connaître l'entreprise, ses métiers... et ses nouveaux collègues.*



*Une intégration pensée pour nos apprentis*

*QVET : Une édition sportive et engagée*



Cette année, *à l'occasion de la Semaine de la QVET*, nous avons **proposé à nos collaborateurs un atelier sportif** d'une heure, organisé en extérieur et encadré par un coach diplômé. L'objectif : **encourager la pratique sportive au quotidien, améliorer les conditions de travail et sensibiliser chacun aux bons gestes et postures.** Plusieurs sessions ont eu lieu en petits groupes de 10 personnes, dans une ambiance dynamique et conviviale. Ces ateliers ont été organisés avec notre partenaire, l'Entente des Mauges.

En juin 2025, nous avons mené *un questionnaire interne* destiné à l'ensemble des collaborateurs afin de mieux comprendre leur ressenti et d'évaluer le baromètre social d'O'guste. **Les équipes ont pu s'exprimer sur plusieurs thèmes clés : management, communication, sécurité, formation et organisation du travail.** Pour compléter cette démarche, des entretiens individuels ont ensuite été réalisés par les services RH et Marketing afin d'approfondir les sujets et d'identifier, avec chacun, des pistes d'amélioration concrètes. **Cette approche d'écoute et de co-construction nous permet d'agir de manière ciblée et collective pour améliorer durablement le quotidien au travail.**



*Écouter nos équipes pour progresser*

L'humain chez

O'guste

en chiffres !

9.6 ans  
d'ancienneté

71  
Hommes

120  
Collaborateurs

6.45%  
Collaborateurs en  
situation de handicap

76%  
ont reçu une  
formation

49  
Femmes

93/100  
Index égalité  
femme/homme

996.34  
Heures de formation

Dans le pilier *Nos ressources*, nous agissons pour réduire l'impact de notre activité en maîtrisant nos consommations énergétiques, en diminuant notre empreinte carbone et en limitant l'impact environnemental de nos emballages et de nos déchets. **Ce pilier traduit notre volonté d'utiliser nos ressources de manière plus responsable et de progresser vers un modèle plus durable et circulaire.**

### CE QUE NOUS AVONS CONCRÉTISÉ EN 2025

*En 2025, 41,7 % de nos déchets ont été recyclés.* Un chiffre qui reflète notre engagement quotidien pour réduire notre impact. **Nos déchets plastiques, cartons et carnés sont triés avec soin pour être valorisés.** Et parce que rien ne se perd chez O'guste, nos déchets carnés sont réutilisés pour fabriquer du pet food destiné à nos amis les animaux. Une seconde vie utile, responsable et cohérente avec nos valeurs. Une démarche qui s'inscrit dans notre volonté d'*avancer vers une production toujours plus durable, respectueuse et circulaire.*

*Bien-être animal : on progresse*



Dans le cadre de *notre démarche en faveur de la bien-être animal*, nous évaluons systématiquement nos 225 fournisseurs à travers un volet dédié intégré à notre questionnaire qualité. Sur cette base, **114 d'entre eux répondent aux critères définissant un engagement concret en matière de bien-être animal.** En 2025, ces fournisseurs représentent 69,16 % de nos volumes d'achats carnés. **Ce résultat marque une progression significative, même si beaucoup reste encore à faire pour renforcer et généraliser ces pratiques.**

En 2025, O'guste s'est engagé *à renforcer la gestion et la réduction de ses déchets en structurant le tri* (plastique recyclable en benne orange, carton en caisse-palette, autres contenants en DIB), en menant une étude sur la méthanisation des effluents et en améliorant **la valorisation des coproduits grâce à un changement de prestataire intégrant désormais les jus de cuisson.** L'entreprise a également **sensibilisé les équipes** via la SERD, créé une gestion documentaire dédiée aux déchets et intégré un chapitre sur le tri dans le livret d'accueil pour **ancrer ces pratiques dès l'arrivée des nouveaux collaborateurs.**

*Nos déchets deviennent ressources*



*2025 : une année d'action pour le tri*



# Agir pour

## réduire nos émissions !

114

fournisseurs engagés  
dans le B&A

225

bovins Aberdeen  
Angus abattus

- 62.5%

sur scopes 1 et 2 de  
notre bilan carbone

41.7%

de nos déchets  
recyclés

100%

de nos déchets  
valorisés

En 2025, nous avons défini notre plan de transition climatique, qui fixe 2 objectifs majeurs à horizon 2033 (année de référence 2023) : réduire de 88 % nos émissions Scopes 1 et 2 et de 15,4 % nos émissions globales (Scopes 1, 2 et 3). Cette trajectoire repose sur **des actions structurantes**, dont le remplacement en 2028 de notre système de refroidissement, ainsi que sur les efforts déjà engagés pour maîtriser notre consommation d'électricité grâce à la supervision de la salle des machines, à une meilleure planification et à la sensibilisation des équipes. Elle s'appuie également sur **plusieurs leviers complémentaires** : diversification de nos matières premières, électrification des transports, amélioration de la valorisation des déchets et réduction des pertes. En 2026, une démarche **ACT Pas à Pas** viendra approfondir cette trajectoire en évaluant les impacts du changement climatique sur notre activité et en consolidant notre stratégie climat à long terme.

## NOS DIVERSES ACTIONS RÉALISÉES

### Tous unis pour Octobre Rose



Pour la 5e année consécutive, O'guste s'est mobilisé à l'occasion d'Octobre Rose pour soutenir la lutte contre le cancer du sein. À cette occasion, des parapluies aux couleurs de la campagne ont été distribués à l'ensemble des collaborateurs, et une partie des ventes a été reversée à l'association Ma Parenthèse, qui accompagne et informe les femmes touchées par la maladie. Nos équipes se sont également engagées en venant vêtues de rose et en participant à des actions de sensibilisation tout au long du mois : messages internes et initiatives solidaires. **Cette mobilisation illustre notre engagement collectif et notre volonté de contribuer, à notre échelle, à la lutte contre le cancer du sein.**

En 2025, nous avons soutenu La Halte du Cœur, une association engagée depuis plus de 40 ans dans la lutte contre la précarité alimentaire en milieu rural, notamment dans les Pays de la Loire. Dans une démarche de solidarité et de lutte contre le gaspillage, nous avons fait don de plusieurs de nos produits à l'association. Au total, **quatre dons ont été réalisés, représentant 4 220 kg de produits distribués. Grâce à cette contribution, 3 600 familles ont pu être accompagnées et 53 500 colis ont été remis à des personnes dans le besoin.** Nous sommes fiers d'avoir pu soutenir l'action de La Halte du Cœur et poursuivrons ce partenariat en 2026 afin de continuer à agir concrètement contre la précarité alimentaire.

### Agir contre la précarité alimentaire



### Filière Aberdeen Angus : engagement renforcé



En 2025, nous avons **renforcé notre engagement dans la filière Aberdeen Angus française**, où nous sommes présents du champ à l'assiette : contrat de confiance avec les éleveurs, transformation et commercialisation. Nous avons travaillé avec **une 30aine d'éleveurs, abattu 225 bovins et vendus environ 70 tonnes de produits auprès d'une 40aine de clients engagés.** Les bovins sont élevés et abattus localement (Pays de la Loire et Vendée), nourris à l'herbe ou avec les intrants de la ferme, et passent une majorité de leur vie au pâturage, garantissant un haut niveau de bien-être animal. **Ce mode d'élevage extensif et local permet également une empreinte carbone réduite.** De plus, cette filière soutient les éleveurs : des animaux plus dociles, plus faciles à élever, une meilleure qualité de travail et la pérennisation de leur activité.

En 2025, *O'guste a signé une convention de disponibilité pour sapeur-pompier volontaire* avec Charles Aubineau, agent de réception. Ce dispositif lui permet de **concilier son engagement citoyen avec son activité professionnelle**, tout en développant ses compétences et en valorisant son parcours. Pour l'entreprise, cet accord illustre notre volonté d'accompagner les collaborateurs engagés et de promouvoir des valeurs de responsabilité, de solidarité et d'esprit d'équipe. **Chez O'guste, nous considérons que soutenir l'humain renforce durablement notre collectif.**



*Soutenir l'engagement citoyen*

*Amélioration des conditions de travail*



Pour améliorer le confort des collaborateurs travaillant en production, *O'guste a investi 10 800 € dans l'installation de sèche-bottes.* Le froid et l'humidité rendaient en effet les équipements rapidement mouillés, créant des conditions de travail inconfortables et parfois difficiles. Ces nouveaux dispositifs permettent désormais de sécher efficacement les bottes, d'améliorer le bien-être au poste et de renforcer les conditions de travail au quotidien.

En 2025, nous avons *multiplié les moments de convivialité afin de renforcer le bien-être au travail et la cohésion entre collègues.* Tout au long de l'année, plusieurs temps forts ont été organisés : journée du goût, arbre de Noël, réunion annuelle pour informer et fédérer les équipes. Ces rendez-vous, simples et accessibles, permettent de créer du lien, de favoriser les échanges et de cultiver un environnement de travail chaleureux. **Chez O'guste, nous sommes convaincus que ces moments partagés contribuent directement à la qualité de vie au travail et à la dynamique collective.**



*Créer du lien au quotidien*

*O'engager sur les forums emploi du territoire*



Chaque année, nous participons à un salon ou un forum de l'emploi local afin d'aller à la rencontre de futurs talents. *En 2025, nos équipes O'guste ont pris part pour la première fois au Forum de l'Emploi de Cholet.* Cette participation nous a permis de présenter nos métiers, nos valeurs et les opportunités professionnelles que nous proposons, tout en échangeant avec de nombreux candidats sur leurs parcours et leurs projets. Cette journée a été riche en échanges constructifs et a **renforcé notre volonté de poursuivre notre présence sur les événements emploi du territoire.**



*Oguste*

564 rue de la Louisière • Z.I. de la Louisière • 85290 Mortagne-sur-Sèvre  
02 51 65 11 07 • [commerce@o-guste.com](mailto:commerce@o-guste.com) • [www.o-guste.com](http://www.o-guste.com)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

