



BAHIER

DEPUIS 1941

Responsables

ENSEMBLE



RSE

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Édito | 3 |
|  Relation avec les salariés et bien-être au travail | 4 |
|  Environnement et écologie | 8 |
|  Emplois, carrières et compétences | 11 |
|  Performances économiques et innovations | 13 |
|  Territoire et partenariats locaux | 17 |
| Et après ? | 20 |

« LA RSE
EST
L'AFFAIRE
DE TOUS »

La RSE chez Bahier



Jean-Yves VENARD
Directeur général

Nous croyons, chez Bahier, que la croissance économique doit s'accompagner d'un progrès social et que ces deux derniers, ne peuvent se faire au détriment des générations futures. Nous devons préserver notre environnement, nos ressources vitales et participer à la lutte contre le réchauffement climatique en inscrivant notre entreprise dans le développement durable.

La Responsabilité Sociétale (RSE) est l'affaire de tous : elle s'appuie non seulement sur les engagements que nous prenons au niveau du territoire mais aussi et surtout sur l'ensemble des actions que nous mettons en place au sein même de notre entreprise.

Forte de ces convictions, BAHIER a décidé de rédiger une charte dans laquelle l'entreprise s'engage vis-à-vis de ses fournisseurs, clients, salariés, partenaires et acteurs de la vie locale.

L'année 2020 a ainsi vu l'aboutissement d'un certain nombre d'actions importantes en matière de RSE, le plus souvent initiées au sein même de notre entreprise.

La RSE est au cœur de nos actions depuis des années. Il est ici question d'améliorer perpétuellement les pratiques de notre entreprise afin de pérenniser son activité, d'améliorer et de développer ses produits, mais aussi de réduire son impact sur l'environnement et d'assurer des relations durables avec les parties prenantes.

Nous nous efforçons de construire cette démarche en y impliquant tous les domaines et en l'intégrant pleinement dans notre stratégie globale.

Nombreux sont les projets intéressants et importants qui en découlent et j'aimerais d'ailleurs remercier toutes celles et ceux qui ont contribué et qui contribuent à la réussite de ces projets.

JEAN-YVES VENARD



Relation avec les salariés et **bien-être** au travail

Chez Bahier, la qualité de vie au travail est une notion importante. Nous nous efforçons de mettre en place des outils favorisant le dialogue et la communication. Dans le même temps, nombreux sont les projets que nous développons afin d'améliorer le bien-être de nos salariés.

Le projet le plus conséquent de ces deux dernières années est certainement la **RÉFECTION DE L'ENSEMBLE DES ESPACES DE PAUSE DE LA SOCIÉTÉ.**

Nos salles de pause intérieures ont été repensées en 2018 :



“ Nous sommes à l'écoute des besoins de chacun ”

Ancis FOURNERIE
DRH

Pendant l'été 2020, **NOUS AVONS CONÇU DEUX NOUVEAUX ESPACES EXTÉRIEURS** accessibles à l'ensemble du personnel. Nous savons que les moments de pause sont importants pour nos salariés et qu'il est indispensable d'aménager ces espaces permettant la détente et la déconnexion.

AVANT



APRÈS



LE TÉLÉTRAVAIL

En février 2020, nous avons mis en place un accord de télétravail afin de favoriser l'équilibre, vie privée / vie professionnelle. Ce choix s'est révélé capital pendant la période de confinement due au Covid19.

30 À 50% de notre effectif administratif est, à ce jour, en télétravail quotidiennement.



LES COLIS D'ÉTÉ ET DE NOËL

A chaque début de vacances d'été nous offrons un colis aux salariés et notre CSE offre un colis à l'ensemble du personnel en fin d'année.

Pour l'été, ce sont nos nouveautés et nos produits de saison qui sont distribués ; en hiver, c'est un panier garni de produits de fêtes pour 4 personnes que nous distribuons.



LA COMMUNICATION INTERNE



Depuis 2018, 5 écrans sont répartis sur l'ensemble du site de la société. Via ces TV, nous communiquons **TOUTES LES INFORMATIONS** importantes à diffuser à nos salariés (notes RH, événements société, etc.). Lors de la période de confinement, nous avons créé un document que l'on appelle «le flash info» afin de tenir informés nos collaborateurs, partenaires et clients sur les actualités de notre entreprise. Nous le diffusons dorénavant

tous les lundis en interne.

En 2018, nous avons également mis en place un **JOURNAL INTERNE**, le «MAG BAHIER» que nous publions 4 fois par an. Enfin, chaque trimestre, la direction générale rédige une **NOTE D'INFORMATION** destinée à l'ensemble des salariés.



LE RESTAURANT D'ENTREPRISE

Notre restaurant d'entreprise, rénové en 2018, permet à nos salariés de bénéficier d'un repas équilibré à moindre coût grâce à une prise en charge partielle des frais par l'entreprise. Notre restaurant dispose aussi d'une terrasse extérieure pour pouvoir profiter des beaux jours.



NOTRE BOUTIQUE

Nous avons également une boutique au sein de laquelle nous vendons nos produits en direct. Nos salariés mais également les personnes extérieures à la société peuvent ainsi découvrir des spécialités locales.

LA RECONNAISSANCE

Parce que nous pensons que la reconnaissance envers nos salariés est primordiale et bénéfique pour chacun, nous la mettons régulièrement en avant. Nous valorisons aussi bien les initiatives individuelles que collectives.

A chaque temps fort de l'année, nous distribuons des chocolats, viennoiseries ou rafraîchissement...

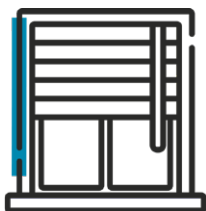
Nous avons également mis en place une prime d'intéressement égalitaire pour tous nos salariés.



4

PAUSES ÉNERGÉTIQUES PAR AN.

4 fois par an, nos salariés peuvent bénéficier, s'ils le souhaitent, d'une parenthèse de détente sur leur temps de travail. Nous proposons, à tous, des pauses énergétiques réalisées par «Marisa bien-être» spécialisée dans le bien-être en entreprise.



En 2016, nous avons fait changer l'ensemble des fenêtres de nos bureaux afin de réduire les nuisances sonores.

Nous avons également fait installer des stores extérieurs protégeant les fenêtres exposées au soleil. Ces stores permettent d'atténuer la luminosité et de réduire la chaleur.

Environnement et **écologie**

L'environnement chez Bahier, ça compte aussi.

Depuis des années, nous mettons en place des actions concrètes pour réduire nos déchets, réduire nos consommations d'énergies et agissons pour la biodiversité et la préservation de l'environnement.

DES RUCHES CHEZ BAHIER

C'est un projet mûrement réfléchi qui vient de voir le jour : l'installation de **19 ruches** soit plus de 600 000 abeilles sur le site de notre société. C'est une démarche qui s'intègre parfaitement dans notre stratégie globale et qui vient compléter nos actions en faveur de l'environnement. Nous avons créé un partenariat avec un apiculteur local qui détient «la miellerie de Trompesouris» à Lavaré (72). Cela permet donc à la fois de préserver les abeilles et de favoriser la biodiversité.

Nous souhaitons également valoriser la production de notre miel en produisant des pots à marque Bahier pour les offrir à nos salariés

ainsi que pour les revendre au sein de notre boutique.

Au-delà des ruches en elles-mêmes, nous avons un second projet qui est lié : la plantation de jachères fleuries, et d'arbres fruitiers dans le but de proposer à nos salariés un **verger collectif** permettant à chacun de cueillir des fruits librement.



Le saviez-vous ?

Il y a plus de **800** espèces d'abeilles en France. On parle beaucoup des abeilles à miel, mais qu'en est-il de leurs cousines, les abeilles sauvages ?

- Il existe les abeilles dites «bourdons», avec 34 espèces différentes en France et environ 250 dans le monde.

- Il existe aussi les abeilles dites «solitaires», avec plus de 831 espèces en France et plus de 18 000 mondialement !

Chez Bahier, nous avons choisi l'espèce la plus docile étant donné la proximité avec nos salariés : la Buckfast.

L'ÉCO-CONCEPTION ET LA RECYCLABILITÉ DE NOS EMBALLAGES



Nous travaillons depuis 2019 sur la **SUPPRESSION DU NOIR DE CARBONE AU SEIN DE NOS EMBALLAGES**.

Le noir de carbone est un pigment utilisé dans la fabrication de certains emballages en plastique et il n'est pas détecté par les systèmes de tri optique infrarouge des centres de tri. En effet, le noir de carbone absorbe les rayons infrarouges et fausse donc la détection. Nous travaillons notamment avec CITEO sur ce projet et faisons des essais

avec d'autres types d'emballages pour que cette démarche aboutisse.

Nous avons également lancé en février 2021 un groupe de travail sur l'éco-conception de nos emballages.

Par ailleurs, nos bandeaux de boudins sont à 95% fabriqués à partir de fibres recyclées et imprimés avec des encres végétales, ils sont donc 100% recyclables !

ÉCONOMIES D'ÉNERGIES

Depuis maintenant 10 ans, nous avons mis en place un plan de réduction de nos consommations énergétiques.

Notre démarche d'amélioration continue nous permet d'être certifiés ISO 50001 depuis 2015.

Pour parvenir à réduire nos consommations d'énergies tout en développant notre activité, nous devons faire preuve d'ingéniosité et optimiser le rendement énergétique de nos installations.

Un grand projet est en cours : la refonte totale de notre système de production du froid. Ce projet inclut la mise en place de systèmes de récupération de chaleur sur tous nos groupes frigorifiques dans le but d'alimenter l'ensemble de l'usine en eau chaude sanitaire. Nous n'aurons alors plus besoin de gaz (qui est une énergie non renouvelable) pour chauffer notre eau chaude sanitaire.

→ Cela représente chaque année environ 100 000m³ d'eau chauffée à 55°C.



-30%

C'est le chiffre correspondant à la réduction de notre consommation d'eau en **10 ANS !**



-14%

D'économie d'électricité depuis **5 ANS !**



-24%

C'est le chiffre correspondant à la réduction de notre consommation de gaz depuis **5 ANS !**



Dans le cadre du plan «France Relance», nous avons obtenu une subvention de l'État pour financer ce projet à hauteur d'environ 20%.

BORNES ELECTRIQUES ET PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES

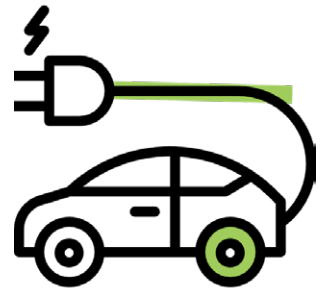


Nous venons de faire construire un parking de 260 places sur notre site. Nous avons équipé ce parking de bornes de recharge électrique qui permettent de recharger jusqu'à 6 véhicules simultanément.

Pour aménager ce parking, des ombrières seront installées et équipées de 4500m² de **panneaux photovoltaïques**.

Un projet d'envergure qui nous tient particulièrement à cœur et qui fera de notre site, le plus grand parc industriel de panneaux

solaires de Sarthe. Grâce à cet investissement, notre plateforme logistique sera alors entièrement autonome en matière de production et de consommation électrique.



RÉDUCTION DE NOS DÉCHETS

Réduire le volume de nos déchets est une thématique primordiale pour Bahier même si, aujourd'hui, ils sont soit recyclés, soit valorisés énergétiquement.

Nous disposons d'une **station d'épuration privée** pour laquelle nous avons mis en place, en 2019, un pré-traitement des eaux usées permettant de récupérer les graisses que nous envoyons ensuite vers une unité de méthanisation externe à notre entreprise.

L'ensemble de nos déchets organiques sont également méthanisés : ce procédé nous permet de transformer la matière organique en énergie (gaz).

Par ailleurs, nous avons décidé de ne plus enfouir nos déchets non recyclables, ils sont valorisés énergétiquement via l'incinérateur du Mans.

Autre objectif concernant notre station d'épuration : améliorer la déshydratation de nos boues afin d'en réduire le volume. À terme, nous espérons le diviser par 5 puis les envoyer en méthanisation également.

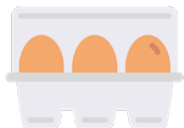
NOS ACTIONS ANTI-GASPI

Concernant nos produits, les invendus sont donnés à des associations caritatives comme Les Restos du Cœur ou les banques alimentaires.

A plus petite échelle, nous donnons aux écoles locales nos cartons ou chutes de cartons destinés à être jetés pour une réutilisation lors des activités manuelles.

Le saviez-vous ?

Avec **8 BANDEAUX DE BOUDINS BAHIER** recyclés, on peut fabriquer une boîte d'œufs !



Emplois, carrières et compétences

La gestion des carrières, la valorisation des compétences de nos salariés ainsi que la mobilité interne sont des points clés chez Bahier. La formation est également au coeur de notre politique RH.

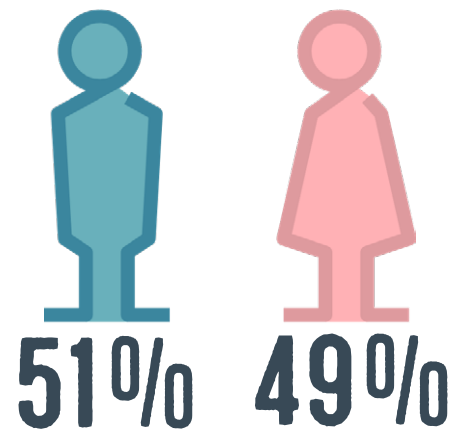
UN DYNAMISME CERTAIN

Chaque année, Bahier recrute du personnel en CDI et pérennise ses emplois.

En 2017 : ce sont 23 embauches en CDI qui ont été effectuées, en 2018 : 41 et en 2019 : 47. Actuellement, ce sont près de 430 personnes que Bahier emploie en CDI.

Nous tenons également à respecter la parité hommes / femmes. En effet, depuis 3 ans, nous avons une répartition de 49% de femmes et 51% d'hommes au sein de notre effectif. Chez Bahier, nous nous engageons pour la diversité, nous favorisons la variété des profils humains : cela inclut à la fois les genres, âges, croyances...

Le plan de formation chez Bahier est conséquent : en 2017, nous avons réalisé 4533h de formation, en 2018 : 3224h, et en 2019 : 6650h. Nous espérons poursuivre sur cette lancée pour les années à venir même si le contexte actuel ne nous permet pas de présenter des chiffres en progression sur l'année 2020. Bahier est une entreprise apprenante qui prépare ses collaborateurs aux métiers de demain.



INSERTION PROFESSIONNELLE

Nous mettons un point d'honneur à **FAVORISER L'INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**. Depuis 3 ans, nous maintenons au sein de nos effectifs le nombre de personnes ayant une reconnaissance «travailleur handicapé». À ce jour, 32 personnes ont une reconnaissance «travailleur handicapé» chez Bahier.

Nous développons également **l'apprentissage** et la mise en oeuvre de CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) : depuis 2018, en lien avec le CTCPA, nous avons créé un véritable partenariat dans le cadre du CQP pour les postes de chef d'équipe et de conducteur de ligne.

Nos salariés qui souhaitent acquérir de nouvelles compétences ont la possibilité de suivre cette formation sur 9 mois avec une certification à la clé.

Ils allient cours théoriques avec les formateurs du CTCPA et travaillent sur un projet professionnel au sein de nos ateliers avec leurs tuteurs.

→ Cela représente une dizaine de personnes chaque année (Apprentis + CQP Conducteurs de Lignes + CQP Chefs d'équipe).



Un **plan senior** a été mis en place en 2014 afin de garantir le maintien du personnel «Senior» dans l'emploi et favoriser la transmission du savoir-faire «charcutier» au sein de notre entreprise.

Nous pouvons tout aussi bien aménager des horaires de travail (éviter le travail de nuit...) ou proposer des postes plus adaptés. A ce jour, 23 salariés bénéficient d'un plan senior avec des conditions de travail ajustées.

En ce qui concerne les nouveaux arrivants, nous avons mis en place un **PROCESSUS D'INTÉGRATION** spécifique. Chaque nouveau salarié bénéficie d'une présentation de l'entreprise et de son historique, chaque service est présenté avant une visite de l'usine et du site dans son ensemble.

Performances économiques et innovations

Au fil des années, nous veillons à améliorer nos produits, à étoffer notre gamme et toujours innover pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Nous effectuons un suivi constant de l'ensemble de nos indicateurs et menons des actions pour développer l'image de Bahier.

LES RÉUNIONS

Tous les mois, plusieurs services se rassemblent autour des indicateurs concernant les performances de l'entreprise. Cela permet de prendre des décisions communes aux différents services et ainsi, d'avancer dans la même direction.

Chaque jour, l'ensemble du service production se réunit pour travailler sur les indicateurs importants de la production. Idem pour le service qualité qui fait un point chaque matin.

Tous les trimestres a lieu une réunion concernant le développement de nos produits et de nouveaux produits, nous rassemblons les idées de chacun au profit de l'innovation.

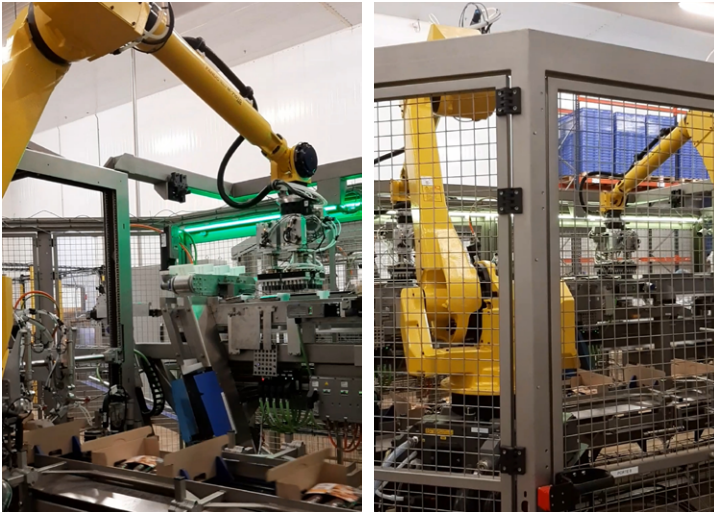
Nous avons également une réunion commerciale chaque trimestre où se regroupent l'ensemble du service commercial ainsi que le service marketing afin de faire le point sur les produits, opérations magasins, actions marketing à venir, etc.



+32%

C'est la progression de notre chiffre d'affaires depuis 2016 !

LES AMÉLIORATIONS TECHNOLOGIQUES



Ligne automatisée : encaissage

Les moyens de production ne cessent d'évoluer chez Bahier. Les principaux investissements visent à moderniser et à automatiser les lignes de production mais aussi à améliorer les flux et la qualité des produits.

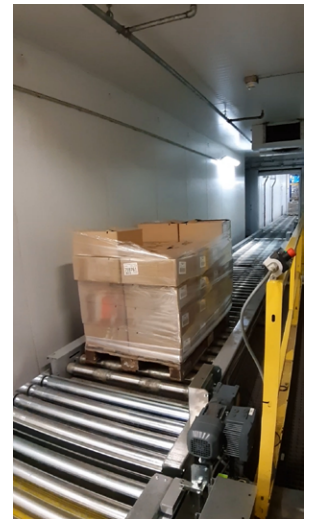
Au conditionnement : deux lignes automatisées ont été installées à U1 (notre unité de fabrication des rillettes) et à U2 (notre unité de production du boudin). C'est un investissement qui permet d'automatiser l'encaissage des produits et une partie de la palettisation.



Ligne automatisée : palettisation

L'objectif de ces innovations : réduire la pénibilité sur les postes et moderniser les lignes de production. Autre changement majeur : ces installations permettent de former les opérateurs sur ligne en acquérant de nouvelles compétences.

Nous avons aussi mis en place une nouvelle ligne transitique : inaugurée début août 2020. Cette transitique inclut deux filmeuses automatiques et un convoyeur permettant d'acheminer les palettes de nos unités de production de rillettes et de boudin directement vers notre plateforme logistique.



Nouvelle ligne transitique

L'EXPORT

Nos produits sont vendus dans différents pays (Allemagne, DOM TOM, Belgique, Angleterre, Danemark, Pays Bas) et nos packagings sont adaptés en fonction des destinations (langue, charte graphique...).



Nous développons l'export en proposant de nouveaux produits répondant aux besoins et attentes des différents marchés. Nos ventes à l'export ont progressé de +4.3% entre 2016 et 2019.

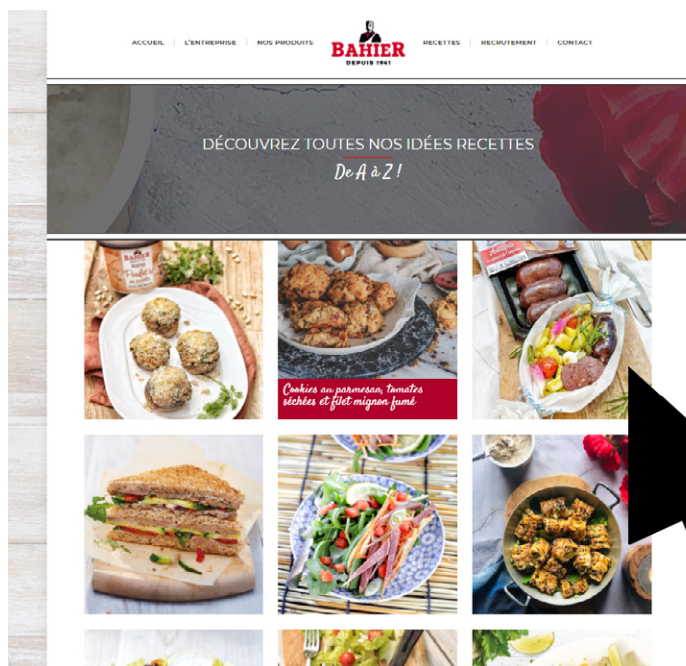
LE DÉVELOPPEMENT DE L'IMAGE DE MARQUE

Avec l'ouverture de notre page Facebook en 2016, nous avons étendu la visibilité de notre marque au digital. Nous avons ensuite déployé notre communication en ligne, en ouvrant nos comptes Instagram et LinkedIn.



Nous comptabilisons à fin Septembre 2020, 6800 abonnés au total sur nos réseaux sociaux.

Au delà de nos propres réseaux sociaux, nous avons engagé des partenariats avec des blogueuses et des influenceuses qui parlent de nos produits sur leurs propres réseaux sociaux, nous leur envoyons des box produits, certaines réalisent des vidéos recettes avec nos produits, des vidéos «tuto» pour recycler nos emballages ou tout simplement des photos que nous repartageons également sur nos pages.



Avec, en moyenne, plus de 2500 visites mensuelles, notre **SITE INTERNET** nous apporte également de la visibilité. Servant de vitrine en ligne à notre marque, nous le mettons régulièrement à jour notamment en ajoutant des recettes modernes réalisées par nos partenaires / blogueuses / influenceuses.

La page «Recettes» de notre site est la plus visitée avec

35%

du total des visites.

Pour développer notre image de marque, nous travaillons également avec la presse : nous diffusons systématiquement des communiqués pour nos lancements produits, nos investissements, etc. Nous répondons régulièrement aux sollicitations de la presse locale : Le Maine Libre, Ouest France, Radio Alpes Mancelles...

Tout au long de l'année, nous effectuons des insertions en presse grand public et en presse professionnelle pour promouvoir notre savoir-faire et nos produits.

Nous participons également à divers concours locaux ou nationaux :

- le concours général agricole : nos rillettes du Mans ont obtenu en 2020 la médaille d'argent,
- le concours national des Meilleures Rillettes qui se déroule à Mamers (72),
- le championnat d'Europe du meilleur boudin blanc organisé par la ville d'Alençon (61),
- le grand prix cuisine actuelle que nous venons d'ailleurs de remporter dans la catégorie «prêt à cuisiner» avec notre boudin noir aux oignons.

GRAND PRIX Cuisine Actuelle 2020

PÂTIER FRAÎCHEUR
Prêt à déguster

LE DUO BOUDIN NOIR & OIGNON A TOUT BON
Le Boudin noir aux oignons Bahier est préparé dans le respect de la tradition charcutière, selon une savoureuse recette à base de porc frais français.

80% SONT SATISFAITS DU PRODUIT

63% ONT L'INTENTION DE L'ACHETER

QUICHE AU BOUDIN NOIR AUX OIGNONS
PRÉPARATION : 35 MIN • CUISSON : 25 MIN

INGRÉDIENTS : 150 g de boudin noir aux oignons Bahier, 200 g de pâte brisée, 2 œufs entiers, 1 jaune d'œuf, 30 cl de crème 30% MG, 15 cl de lait demi-crème, 50 g de sel, 1 pincée de selve rosata, 100 g de tomates, 100 g de champignons de Paris, 10 g de ciboulette crisée, 10 g de persil haché.

PRÉPARATION :

1. Battez le bœuf de saumon et ajoutez le boudin en morceaux de 2 cm.
2. Coupez les champignons de Paris en quartiers et les tomates en dés.
3. Découpez la pâte en cercles pour garnir la tartelette de 20 cm.
4. Mélangez les tomates et le bœuf de saumon.
5. Pour préparer l'appareil, mélangez les œufs, le jaune d'œuf, ajoutez la crème et le lait, saisissez l'ensemble au fouet.
6. Assaisonnez avec le sel et le persil haché, la ciboulette et le persil.
7. Disposez dans les tartelettes garnies de pâte les tranches de boudin noir, les quartiers de champignons de Paris et les dés de tomates.
8. Versez l'appareil dans les tartelettes garnies, enfournez au four à 185 °C pendant 20 à 25 min. Démoulez après cuisson.

GRAND PRIX Cuisine Actuelle 2021 LAUREAT

INSERTION EN DOUBLE PAGE DU NUMÉRO DE NOVEMBRE LIÉE AU GRAND PRIX CUISINE ACTUELLE.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER WWW.MANGERBOUGER.FR

INNOVATIONS ET NOUVEAUTÉS

Notre service Recherche et Développement développe et met au point des innovations, en collaboration avec différents services (commercial, marketing, qualité...). Nous nous adaptons aux tendances du marché et aux évolutions des attentes des consommateurs mais aussi aux demandes de nos clients.

Nous avons notamment créé une gamme dédiée à l'apéritif que nous complétons au fil du temps.

Côté santé...

Depuis 2013, nous travaillons sur l'exclusion du sel nitraté de nos rillettes et sur le développement de recettes clean label.

Territoire et **partenariats locaux**

Bahier est une entreprise investie pour son département. Nous interagissons avec l'ensemble des acteurs du territoire et développons des partenariats durables avec nos parties prenantes.

NOS ENGAGEMENTS

Depuis 30 ans, nous sommes adhérents à la FICT (Fédération française des Industriels Charcutiers Traiteurs). La FICT regroupe 300 entreprises petites comme grandes, réparties sur tout le territoire national. Cette fédération contribue à rassembler et promouvoir le métier ainsi qu'à préserver et valoriser le savoir-faire charcutier français en agissant collectivement sur les grands enjeux de la profession (qualité des produits, compétitivité des entreprises, développement des relations sociales...).



Nous sommes également adhérents au club des entreprises du Perche Emeraude : tous les 3 mois, ses adhérents se retrouvent autour d'un sujet commun. Des TPE, des PME ou encore des start-up font partie de ce club, le but étant de partager des expériences, accompagner, conseiller...

Nous avons mis en place des échanges avec les élus locaux : la région, la communauté de communes ou encore la mairie de Sceaux-Sur-Huisne afin, entre autres, d'organiser des visites de notre usine.

Nous faisons également partie du Club des Ambassadeurs de la Sarthe. Ce club regroupe les acteurs du département, chefs d'entreprise, cadres, membres d'association, personnalités du monde culturel et sportif ou simples bénévoles, dont le rôle est de faire connaître la Sarthe, son dynamisme, son excellence et sa douceur de vivre.

L'objectif est d'attirer les entrepreneurs, les touristes et les talents en leur montrant tous les atouts de notre département.

Pendant la période de confinement due au Covid19, nous avons effectué divers dons pour venir en aide aux établissements et mairies de notre département. Nous avons donné plus de 65 000 masques, aux hopitaux, à certains établissements de soin, à la préfecture de la Sarthe ou encore aux villes et communes alentours. Nous avons également donné du gel hydro-alcoolique, des gants mais aussi des produits.



Sur le site de notre entreprise, en lien avec notre boutique, nous ouvrons les portes de notre musée au grand public. Au travers d'objets insolites et traditionnels, de photos ou de maquettes, nous mettons en avant ce qui a fait la maison Bahier.

C'est ainsi que nous apportons notre contribution quant à la préservation du patrimoine sarthois.

NOS PARTENARIATS

Concernant nos produits, nous favorisons les recettes simples et nous nous engageons auprès de filières de qualité pour l'approvisionnement de nos viandes. Plusieurs références sont notamment labellisées.



Plus que la provenance, c'est la qualité des viandes que nous utilisons dans nos produits qui est notre priorité. Les fournisseurs, avec lesquels nous établissons des partenariats durables et qui connaissent parfaitement nos exigences en termes de qualité, sont situés en France et dans l'Union Européenne.

C'est pour cela que, depuis de nombreuses années, nous sommes en partenariat avec Vallégrain pour l'approvisionnement de notre viande de porc. L'abattoir garantit une viande de qualité issue d'une filière locale et respectant un cahier des charges bien précis.



Nous avons également un accord depuis 10 ans avec Flandres Oignons qui se situe à Quëadypre (59) et qui emblave l'équivalent de 1500 tonnes d'oignons français chaque année pour nous. Nous avons fait le choix d'un contrat équitable avec une juste rémunération pour le producteur.

Et depuis 2017, nous avons un partenariat avec la ferme de la vieille Abbaye située en Normandie pour l'approvisionnement de notre lait frais.



Enfin, comme cité un peu plus haut, pour l'installation de nos ruches, nous avons décidé de travailler avec un apiculteur local, M. Poisson, il détient la miellerie de «Trompesouris» qui se situe à Lavaré (72) soit à une dizaine de kilomètres de Sceaux-Sur-Huisne. Ainsi nous nous engageons dans l'économie locale car il est important pour nous d'y contribuer.

Dans le cadre des travaux d'aménagement, de construction, etc. que nous réalisons sur site, nous privilégions les entreprises locales du bâtiment. Il en va de même pour les prestataires auxquels nous faisons appel dans le cadre de nos actions marketing : photographe, agences, imprimeurs, fournisseurs de packaging... Ils se situent pour la grande majorité dans un rayon de 40 km.

Nous faisons régulièrement des dons aux écoles et aux associations sportives locales mais aussi pour des événements locaux. Nous offrons principalement des produits mais également des objets publicitaires.



École primaire de Sceaux-sur-Huisne



Les Virades de l'espoir
pour vaincre la mucoviscidose

Chaque année, via l'évènement «Les virades de l'espoir», nous apportons notre soutien à l'association «Vaincre la mucoviscidose».

Nous faisons également des dons à l'association «l'envol» qui lutte contre l'exclusion des frères et soeurs d'enfants malades.

DES ÉCHANGES CONSTRUCTIFS

Nos clients viennent fréquemment visiter notre usine : nous leur ouvrons nos portes afin de collaborer en toute transparence. Nous avons notamment développé un partenariat avec l'École Métiers Cora qui a pour but de former et renforcer les compétences des salariés des rayons traditionnels de l'enseigne dans tous les domaines relatifs à leurs activités quotidiennes en points de vente (vente, fabrication, réglementation, hygiène, etc.). Dans le cadre de leur formation, nous les accueillons par groupes de 10-12 personnes afin de visiter nos sites de production et mieux connaître nos process de fabrication et nos produits.



Nous faisons également découvrir notre site à d'autres entreprises afin d'échanger sur nos process et outils de production.

DÉVELOPPEMENT, INVESTISSEMENTS ET SUBVENTIONS

Afin d'agrandir nos unités de production, nous avons investi 1 822 150,34€ dans notre usine de production de rillettes. L'objectif de cet investissement est d'augmenter nos capacités de production et d'en automatiser une partie.

Dans le cadre de cet investissement, nous avons obtenu une aide de 180 642,02€ de la part du Conseil Régional des Pays de la Loire au titre du Programme de développement rural régional (PDRR) 2014-2020.



Et après ?

Nous avons encore plein de projets en tête. Bahier est une entreprise en constante évolution et qui veut faire de belles choses, cela fait partie de notre culture et de nos valeurs.

Nous veillerons toujours à impliquer l'ensemble de nos salariés à l'élaboration de nos actions RSE.

QUELS SONT LES AXES FORTS QUE NOUS POURRIONS DÉVELOPPER À L'AVENIR ?

Ci-dessous les axes forts sur lesquels nous souhaitons nous concentrer :

- Répondre aux enjeux climatiques et écologiques
- Développer l'engagement de nos collaborateurs
- Renforcer notre attractivité pour attirer des talents
- Poursuivre nos actions en matière d'amélioration de la qualité de vie au travail

Cette liste n'est évidemment pas exhaustive et évoluera au fil des années.

QU'EST CE QUE LA RSE NOUS APPORTE ?

Mettre en place des démarches dans le cadre de la RSE, c'est chercher ce que nous pouvons apporter de plus en interne mais aussi vers l'externe aux différentes parties prenantes. La RSE nous incite à dépasser notre cœur de métier et nos obligations légales. Elle nous permet de nous renouveler au delà de l'aspect produit et de motiver nos équipes autour de projets dans l'ère du temps.

A terme, nous espérons pouvoir insuffler une vraie culture RSE au sein de Bahier.

LES
PRO
JET
S



BAHIER

DEPUIS 1941

La charcuterie qui rassemble

RETROUVEZ-NOUS SUR

www.bahier.com



@charcuterie.bahier



@charcuteriesbahier



Bahier