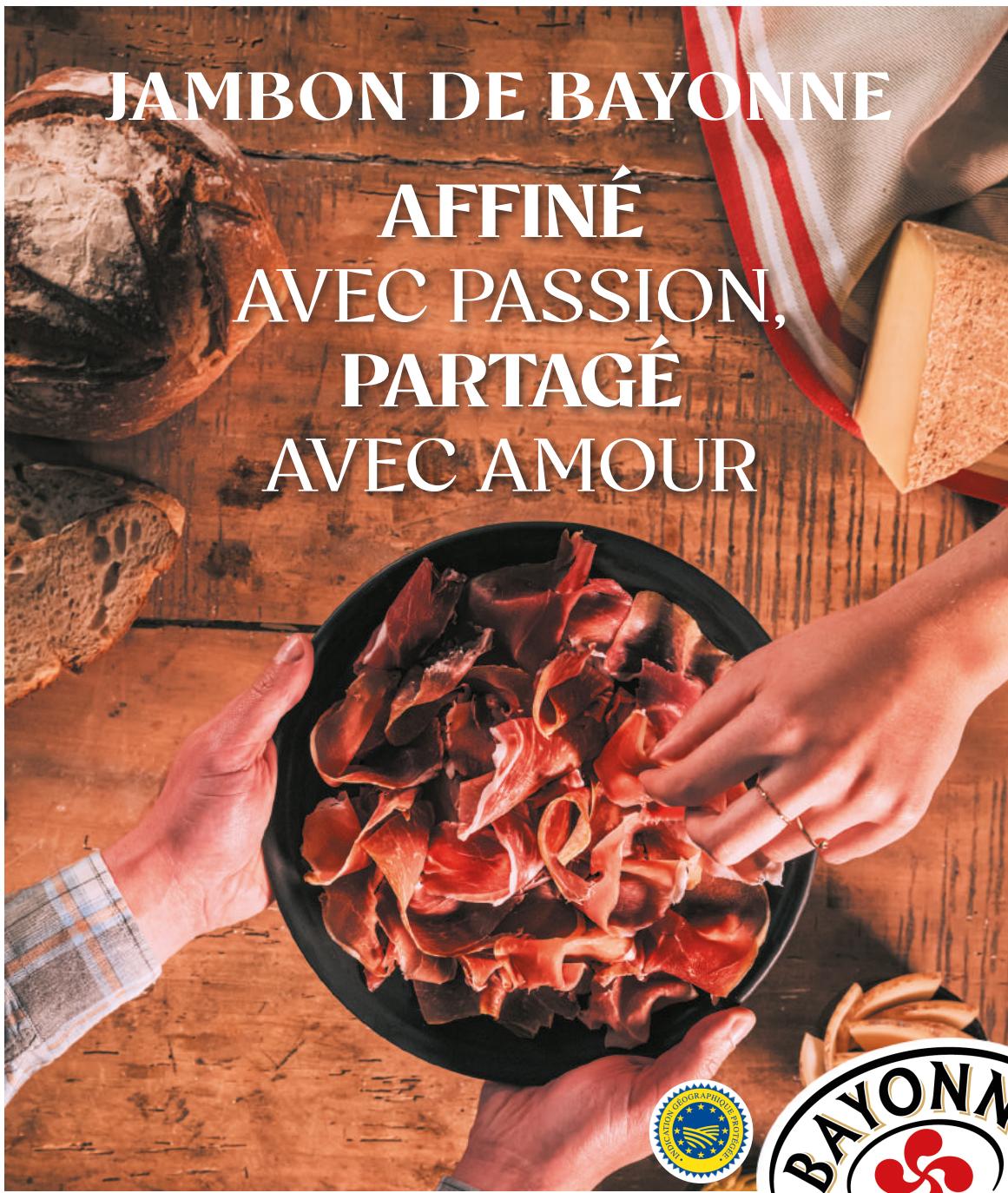


LE JAMBON DE BAYONNE, UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE IGP JAMBON DE BAYONNE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2020 - 2022



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Organisme de Défense et de Gestion
Route de Samadet - 64410 Arzacq
05 59 04 49 35
Mail : rse@jambon-de-bayonne.fr



SOMMAIRE

01.	ÉDITORIAL DU PRÉSIDENT DU CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE	1
02.	UNE DÉMARCHE GLOBALE ENTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE, OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET GLOBAL COMPACT	3 - 4
03.	UNE GOUVERNANCE ENGAGÉE	5
	Notre engagement RSE et notre vision stratégique	5
	Nos parties prenantes	6 - 7
	La mesure de satisfaction de nos parties prenantes	8 - 10
04.	NOS OPÉRATEURS ADHÉRENTS	11
	Toute une filière, engagée et dynamique	11 - 12
	Notre démarche de Responsabilité Sociétale	13 - 17
05.	FOCUS SUR DES MÉTIERS DE NOTRE FILIÈRE	18
	Des éleveurs formés au bien-être et à la biosécurité	18 - 20
	Des Responsables de la Protection Animale, garants du respect du bien-être animal aux postes critiques d'abattage	21
	Des Responsables Qualité, Hygiène et Sécurité au Travail, engagés pour la Qualité de Vie au Travail des Femmes et des Hommes de notre filière	22 - 23
06.	LE PARTAGE DE LA VALEUR AJOUTÉE AU SEIN DE LA FILIÈRE	24
	Le Fonds Régional Interprofessionnel de Soutien à l'Investissement en Production Porcine (FRISIPP)	24
	Une juste rémunération des Opérateurs Adhérents de l'amont de la filière	25
07.	NOS CONSOMMATEURS	26
	La certification du produit, gage d'authenticité pour les consommateurs	26
	Une incitation à la consommation responsable	27
	Un travail collectif des saisonniers	27
	- Sur la réduction de la teneur en sel	27 - 29
	- Sur la limitation, voire la suppression, du nitrate de potassium	29
	L'information du grand public	30
08.	LA PROTECTION ET LA VALORISATION DE NOTRE TERRITOIRE	31
	Une communication collective axée sur notre ancrage territorial et nos traditions	32 - 33
09.	POUR CONCLURE	34 - 35
	INDEX	37



01- ÉDITORIAL DU PRÉSIDENT DU CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Ces 3 dernières années ont été denses, marquées par la crise sanitaire liée à la Covid 19 qui a ébranlé notre société et notre économie.

La filière IGP Jambon de Bayonne s'est rapidement organisée et adaptée afin d'assurer la continuité de ses activités et répondre au mieux aux défis posés par cette situation inédite de pandémie mondiale.

Au nom du Conseil d'Administration du Consortium du Jambon de Bayonne, je tiens à remercier une nouvelle fois tous nos collaborateurs, au sein de nos exploitations, de nos entreprises d'amont et d'aval, chez nos artisans et dans nos organisations professionnelles, qui se sont tous et toutes mobilisés et ont ainsi assuré au quotidien, en dépit des difficultés, la poursuite de nos activités agricoles et agro-alimentaires.



PIERRE HARAMBAT

Président du Consortium du Jambon de Bayonne

Cette crise sanitaire sans précédent a eu bien entendu des répercussions immédiates sur les entrées en salaison des jambons de Bayonne ; mais elle a également eu un impact fort sur les comportements alimentaires des consommateurs, en accroissant leur volonté de mieux connaître l'origine, les méthodes de fabrication et les caractéristiques des produits qu'ils consomment.

Notre démarche RSE filière, débutée depuis 2018, s'inscrit parfaitement dans cette logique et nous permet de répondre à ces attentes sociétales grandissantes.

Afin de faire connaître notre savoir-faire local et réassurer les consommateurs sur l'origine et la qualité du Jambon de Bayonne, le Consortium du Jambon de Bayonne se mobilise aujourd'hui dans une campagne de communication collective véhiculant des messages axés sur nos valeurs de tradition, de patrimoine local et de partage qui constituent l'identité de notre produit.

Au sortir de la pandémie de la Covid 19, notre filière, signataire du Pacte mondial des Nations Unies (*Global Compact*), se veut également plus que jamais novatrice, progressiste et engagée au respect des 17 Objectifs de Développement Durable définis par les Nations Unies.

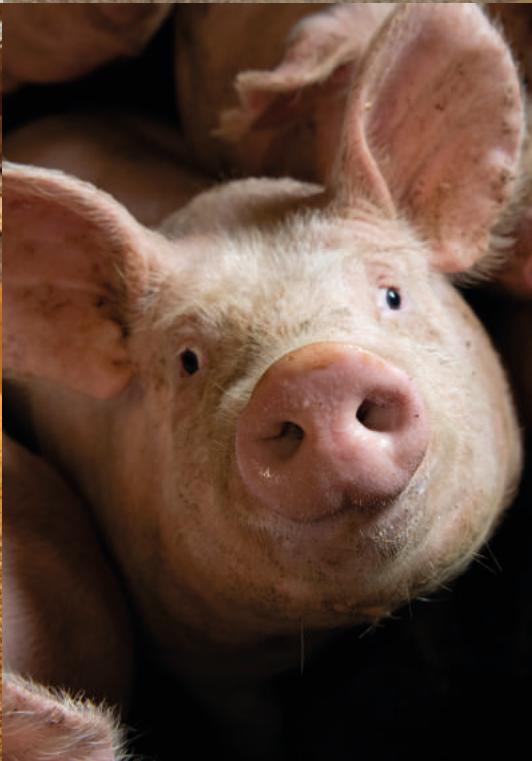
Dans le présent rapport, nous vous présentons quelques exemples de nos bonnes pratiques et d'indicateurs chiffrés relatifs aux enjeux RSE de notre filière, en lien avec les Objectifs de Développement Durable.



Notre ambition : La défense de la qualité et de l'origine vers le développement durable de la filière IGP Jambon de Bayonne

**NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL**





Le 25 septembre 2015, 193 pays ont adopté à l'ONU le **Programme de développement durable à l'horizon 2030**, qui définit 17 objectifs de développement durable



Ces 17 ODD constituent un cadre de référence universel sur lequel les **entreprises** peuvent s'appuyer pour **mettre en œuvre leur démarche RSE** en adhérant au Global compact.

De par cette adhésion, les entreprises volontaires s'engagent au sein de leur **modèle économique** à mettre en œuvre et à respecter les **quatre grandes thématiques** que sont :

- Les **droits de l'Homme**
- Les **normes internationales du travail**
- La **lutte contre la corruption**
- L'**environnement**.

Elles s'engagent également à **rendre compte de leurs actions** en faveur des 17 objectifs de développement durable.

Le **soutien** de l'ensemble de la **filière IGP Jambon de Bayonne** au Pacte Mondial des Nations Unies s'inscrit dans la continuité de notre **stratégie de responsabilité sociétale**.



Dans ce cadre, nous nous engageons à placer les ODD au cœur de notre stratégie de Responsabilité Sociétale et de nos plans d'actions

Lors de l'évaluation de renouvellement du Label Engagé RSE du Consortium du Jambon de Bayonne des 10 et 11 octobre 2022, la «contribution de notre démarche RSE aux 17 ODD des Nations-Unies» a été notée comme suit :



Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde :
65%



Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable :
68%



Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges :
59%



Veiller à ce que tous puissent suivre une éducation de qualité dans des conditions d'équité et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie :
58%



Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et filles :
58%



Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau :
59%



Garantir l'accès à tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable :
56%



Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous :
60%



Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourage l'innovation :
58%



Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein :
63%



Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables :
63%



Établir des modes de consommation et de production durables :
61%



Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions :
60%



Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable :
57%



Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres :
59%



Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes aux fins du développement durable :
61%



Partenariats pour la réalisation des objectifs :
60%

Nota : Afin de faire le lien entre nos actions et les 17 ODD, dans le présent rapport, nous avons fait figurer leurs pictogrammes en haut de chaque page, en association avec les différentes thématiques abordées.



Notre engagement RSE et notre vision stratégique

NOS RAISONS D'ÊTRE

Permettre aux **éleveurs** et aux **acteurs de la filière** de transformation attachés au terroir du Sud-Ouest d'y exercer une **activité économique pérenne**, facteur d'aménagement du territoire et mettant les femmes, les hommes et les animaux au cœur des préoccupations. Assurer aux **consommateurs** la prise en compte de leurs attentes dans le respect des **procédés traditionnels** et d'un **savoir-faire millénaire** tout en préservant l'**environnement** et le **bien-être animal**.

Augmenter le **niveau qualitatif** et le **volume de jambons de Bayonne IGP** commercialisés en garantissant aux **éleveurs** une **rémunération supplémentaire** et aux **consommateurs** la prise en compte de leurs **attentes**

LES VALEURS COMMUNES QUI FÉDÈRENT TOUTES LES FEMMES ET TOUS LES HOMMES DE NOTRE FILIÈRE



Mobiliser les entreprises de la filière dans la démarche **d'engagement de Responsabilité Sociétale** pour **augmenter** le nombre d'**opérateurs adhérents labellisés**

Perpétuer le **patrimoine culturel** et les **traditions** portées par le **jambon de Bayonne**

Assurer le **renouvellement des éleveurs**, soutenir les **jeunes chefs d'entreprises** et maintenir la **cohésion interne** de la filière afin de contribuer au **développement socio-économique du territoire** et au **renouvellement des générations** en conservant la **pérennité des entreprises**

Contribuer au **développement économique** des **Opérateurs Adhérents** de toute une filière agroalimentaire responsable et reconnue en tant que telle par nos parties prenantes et notamment les consommateurs (*démontrer que l'on peut faire du commerce en prenant en considération les femmes, les hommes et la nature*)



Pour piloter notre démarche RSE, Mmes **Céline ARRAMOUNET** et **Nathalie ROBERT** sont en charge de coordonner la **démarche RSE du Consortium du jambon de Bayonne**. Une équipe RSE est en place pour mettre en oeuvre le référentiel « **Label RSE filière Jambon de Bayonne** » auprès de l'ensemble des acteurs de la filière.

Une revue de gouvernance annuelle permet d'examiner nos résultats et ceux de la filière en matière de RSE et de réajuster chaque année nos objectifs d'amélioration et notre reporting RSE.

LE PRÉSIDENT
Pierre Harambat

LA DIRECTRICE
Isabelle Chalan

Nos parties prenantes

Afin de mettre en œuvre cette vision stratégique, la gouvernance du Consortium du Jambon de Bayonne a identifié ses **parties prenantes** et privilégié le dialogue avec celles-ci, tant en interne avec ses **collaborateurs** et ses **opérateurs adhérents**, qu'en externe avec ses **fournisseurs, consommateurs, institutions nationales et locales**, ...

OPÉRATEURS - ADHÉRENTS



Besoins et attentes : Réaliser l'objectif fondateur de l'Organisme de Défense et de Gestion : défendre et promouvoir la filière jambon de Bayonne - Mise à jour du cahier des charges en fonction des besoins - Cotisations justifiées - Avoir confiance dans la gouvernance - Faire l'objet d'un traitement équitable avec les autres opérateurs adhérents - Appui technique - Disponibilité, écoute - Aide au développement - Définition d'une stratégie - Proposer une visibilité pertinente à plusieurs années déclinée en orientations adaptées et validées (*description précise, moyens et actions à mettre en œuvre chez l'opérateur adhérent*) - Application opérationnelle de la stratégie définie - Atteinte des objectifs fixés - Transparence sur les résultats de l'ODG - Constitution de dossiers de demande de subventions au profit d'actions collectives

CARTOGRAPHIE DE NOS PRINCIPALES PARTIES PRENANTES

FINANCEURS



BANQUES

Besoins et attentes : Approvisionnement des comptes - Bonne gestion des comptes - Communication et échanges



CONSEIL RÉGIONAL

Besoins et attentes : Développement de l'économie locale (*commerces, artisans, création d'emplois*) - Développement des infrastructures - Respect des réglementations - Bonne gouvernance - Communication et échanges - Transparence



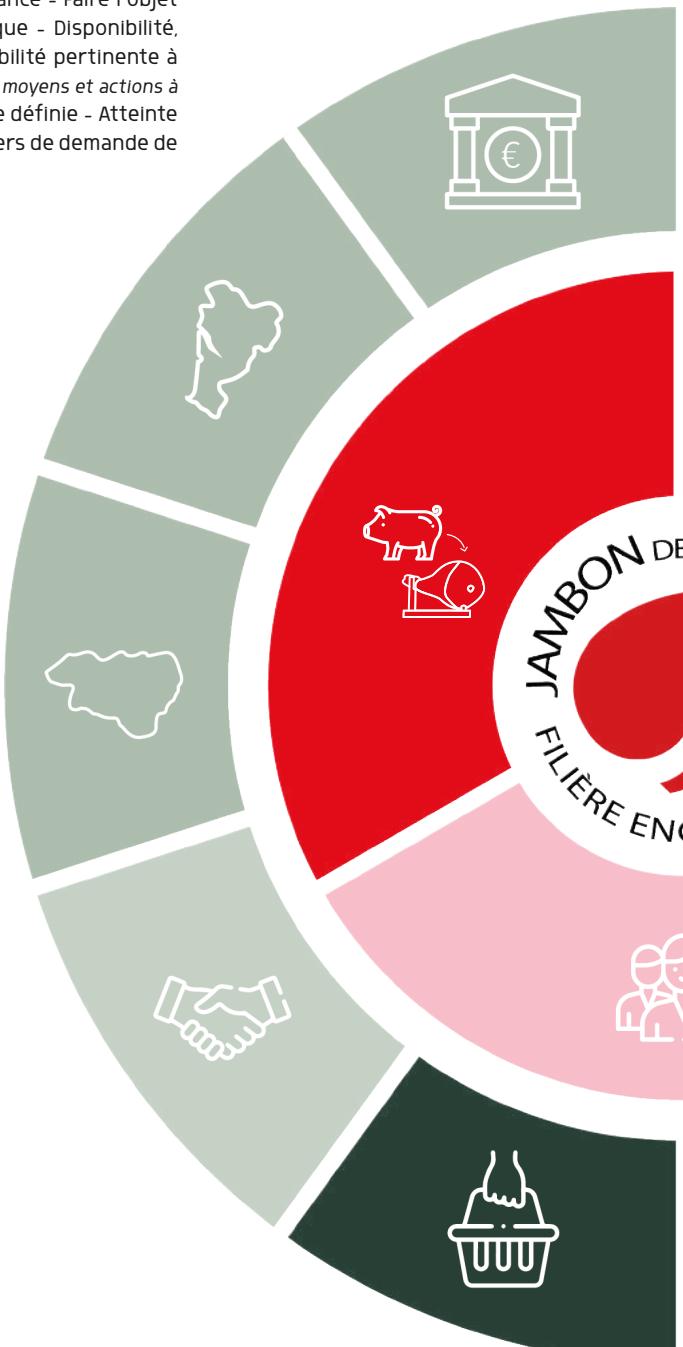
CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Besoins et attentes : Développement de l'économie locale (*commerces, artisans, création d'emplois*) - Développement des infrastructures - Respect des réglementations - Bonne gouvernance - Communication et échanges - Transparence

CONSEIL D'ADMINISTRATION



Besoins et attentes : Bon fonctionnement, bonne gestion de l'ODG - Transparence - Mise en application des décisions actées en réunion - Fonctionnement démocratique - Être force de propositions - Maintenir et développer les marchés nationaux et internationaux - Connaître précisément la situation de la filière en termes d'activité, résultats au niveau de chacun des collèges



SALARIÉS



Besoins et attentes : Comprendre et participer au fonctionnement et aux objectifs de l'ODG : s'impliquer dans les projets de l'entreprise - Missions définies et consignes claires - Être associés aux actions d'amélioration - Être écoutés, pouvoir communiquer avec son supérieur direct et la Direction - Reconnaissance de la qualité du travail - Poste en adéquation avec leur qualification - Rémunération juste, évolutive en adéquation avec le marché - Equité de traitement entre salariés - Régularité de paiement - Respect de la législation - Esprit d'équipe - Reconnaissance, valorisation et confiance - Épanouissement, tolérance - Autonomie - Evolution de carrière et formation - Conditions de travail correctes (*ergonomie des postes, mise à disposition d'EPI le cas échéant*), sécurité garantie - Pérennité et dynamisme de l'entreprise - Bonnes conditions de travail - Outils de travail disponibles et en bon état de fonctionnement - Respect du code du travail - Pour les contrats de travail à durée déterminée, proposition de contrats de travail à durée indéterminée - Pouvoir concilier travail et vie personnelle

SALINES DE SALIES-DE-BEARN



Besoins et attentes : Aide au développement des ventes de sel (promotion, innovation...) - Communication et échanges - Participer à l'économie locale et au développement des territoires

PRINCIPALES PARTIES PRENANTES



CERTIFICATION

AFNOR CERTIFICATION



Besoins et attentes : Transparence - Disponibilité et implication - Entreprise solvable - Communication et échanges

COMMISSION EUROPÉENNE



Besoins et attentes : Respect du cahier des charges et de la réglementation européenne - Loyauté et transparence

INAO



Besoins et attentes : Respect du cahier des charges et amélioration continue - Appui technique - Dynamisme et innovations - Réactivité dans les échanges - Palement des droits INAO - Transparence - Communication et échanges

ORGANISME CERTIFICATEUR



Besoins et attentes : Respect du cahier des charges et des exigences relatives à la certification - Disponibilité, sincérité et transparence - Réactivité dans les échanges - Entreprise solvable - Faciliter les contrôles externes ODG - Communication et échanges

COMMUNICATION

MÉDIAS



Besoins et attentes : Recevoir des informations en lien avec la filière et son actualité - Être invité pour les événements organisés par la filière - Sincérité

CONSOMMATEURS



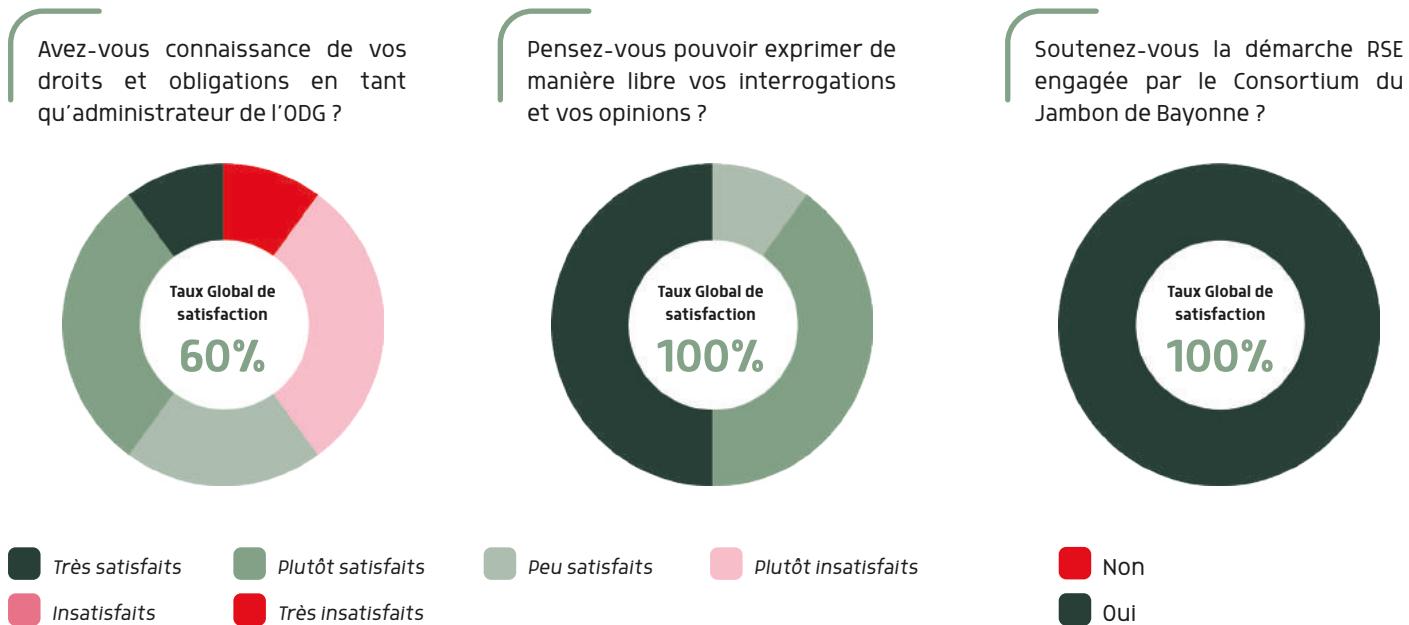
Besoins et attentes : Prise en compte des attentes sociétales dans la production des porcs et la fabrication des produits : bonnes pratiques, traçabilité, sécurité sanitaire des produits - Transparence - Qualité organoleptique des produits - Rapport Qualité / Prix satisfaisant - Communication (participation aux actions de promotion : foires, ...) - Disponibilité des produits - Traitement des réclamations : écoute et prise en compte

La mesure de satisfaction de nos parties prenantes

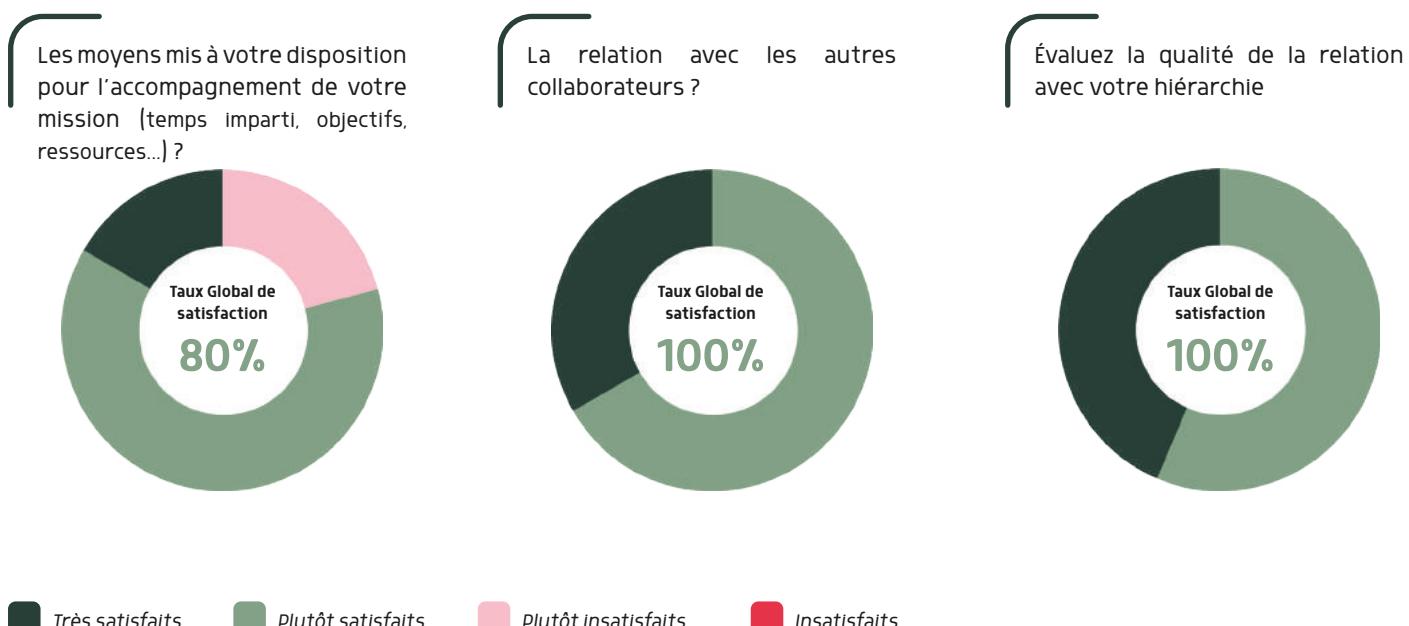
Régulièrement, des enquêtes de satisfaction anonymes sont organisées afin de recueillir le niveau de satisfaction des administrateurs et collaborateurs du Consortium du Jambon de Bayonne, ainsi que de l'ensemble des opérateurs adhérents de la filière ; et ainsi, en collaboration avec eux, mettre en place des actions afin d'améliorer leur niveau de satisfaction.

Extraits des derniers résultats d'enquête (Septembre 2022)

ADMINISTRATEURS

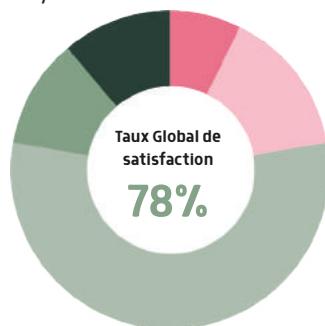


COLLABORATEURS DE L'ODG CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

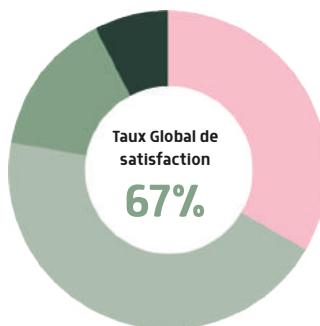


OPÉRATEURS ADHÉRENTS

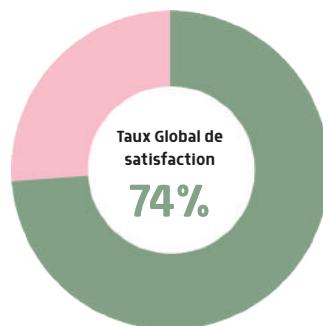
Avez-vous connaissance de vos droits et obligations en tant qu'opérateur adhérent du Consortium du Jambon de Bayonne ?



Avez-vous l'impression que vos interrogations et opinions soient prises en compte ?



Selon vous, la fréquence des réunions d'informations liées à la filière est :



■ Très satisfaits
■ Plutôt satisfaits
■ Peu satisfaits
■ Plutôt insatisfaits
■ Insatisfaits

■ Trop élevée
■ Convenable
■ Insuffisante



Un bon niveau de satisfaction de vos parties prenantes



TÉMOIGNAGE



LAURENT LEVEQUE

Responsable évaluation « Label engagé RSE » - La Coopération Agricole Nouvelle Aquitaine

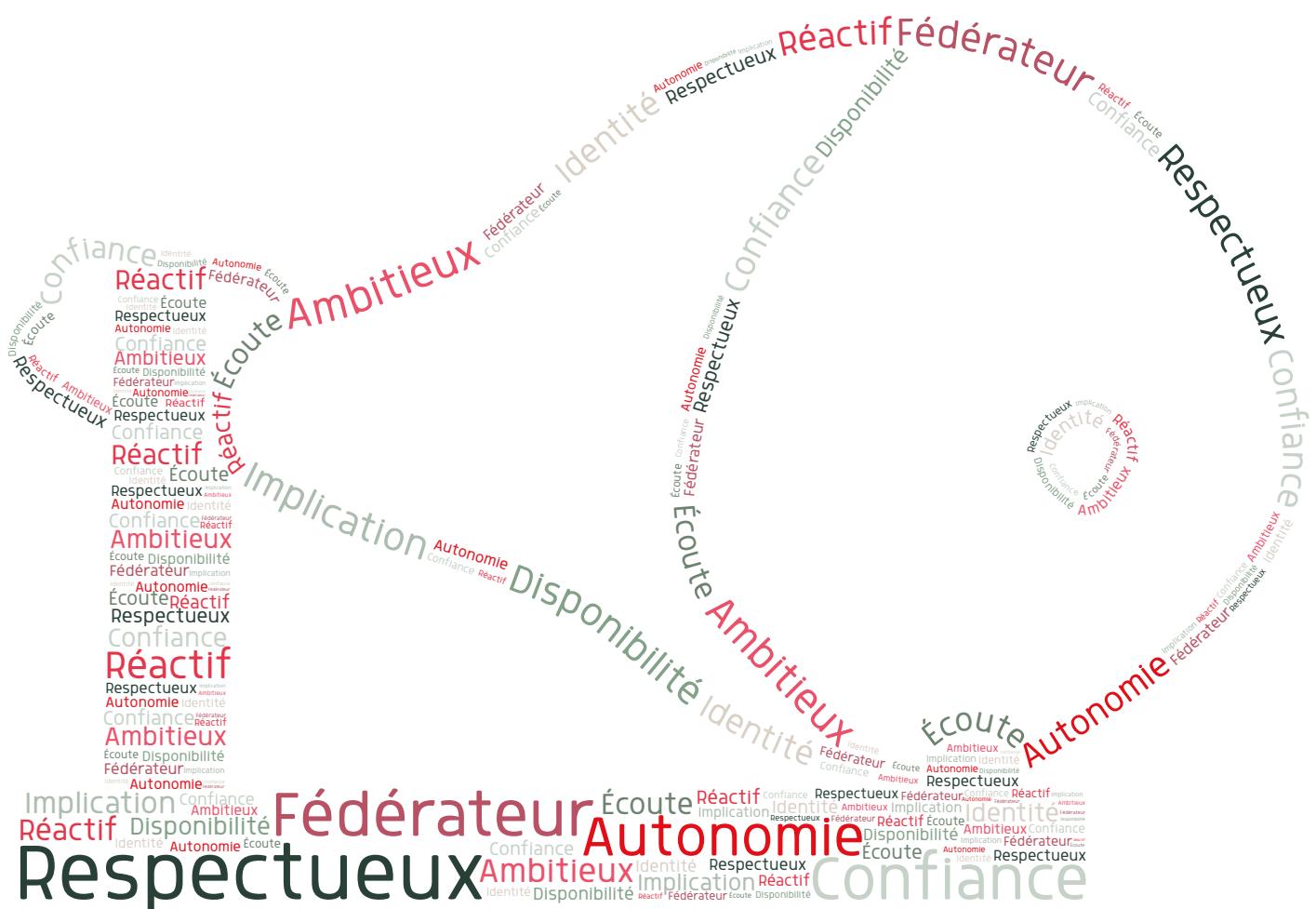
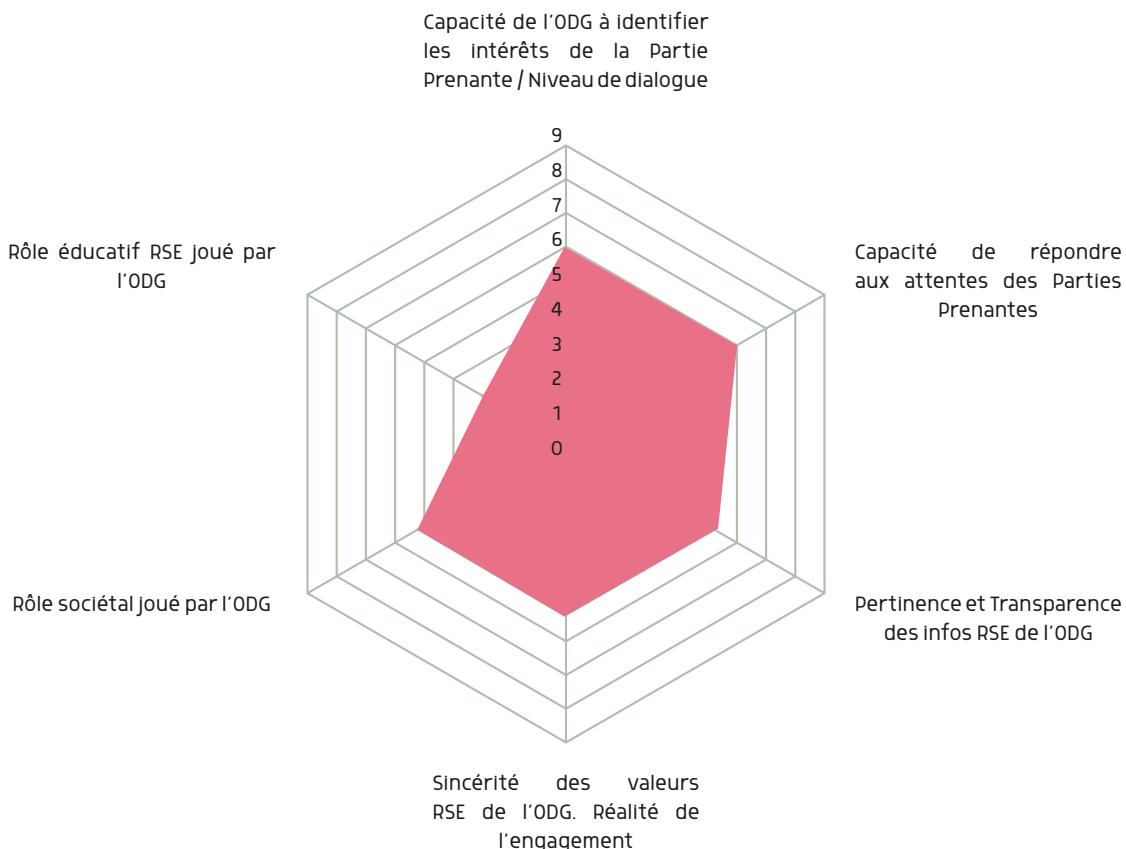
J'ai mené en 2022 une **analyse MP3** à la demande du **Consortium du jambon de Bayonne**. Il s'agit de **mesurer la perception** qu'ont les **parties prenantes** de l'**ODG**.

Les parties prenantes interrogées sont pour certaines des **opérateurs adhérents** de la filière (un salaisonnier, un fabricant d'aliments), mais également l'**assureur partenaire du Consortium du Jambon de Bayonne**, ainsi que des **prestataires extérieurs** (laboratoire d'analyse sensorielle, expert-comptable et Commissaire aux Comptes) et un **finisseur** (le Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine).

Les personnes interviewées mettent en avant le rôle primordial du **Consortium du Jambon de Bayonne** dans le soutien aux acteurs de la filière, la répartition de la valeur et la promotion de la qualité du produit pour toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs. Le Consortium du Jambon de Bayonne est reconnu pour le rôle qu'il a joué dans la responsabilité sociétale et notamment la dynamique qu'il a su impulser dans toute la filière au travers de l'élaboration du Référentiel RSE Filière IGP Jambon de Bayonne.

Les parties prenantes ont exprimé le fait d'avoir pu construire leur propre démarche de responsabilité sociétale en s'appuyant sur les outils et méthodes mis à disposition par les équipes dynamiques du **Consortium du Jambon de Bayonne**. Plusieurs de ces parties prenantes ont insisté sur le fait que cette démarche RSE filière leur a permis de progresser, en particulier sur les enjeux du bien-être animal et de l'environnement.

Radar perception des parties prenantes



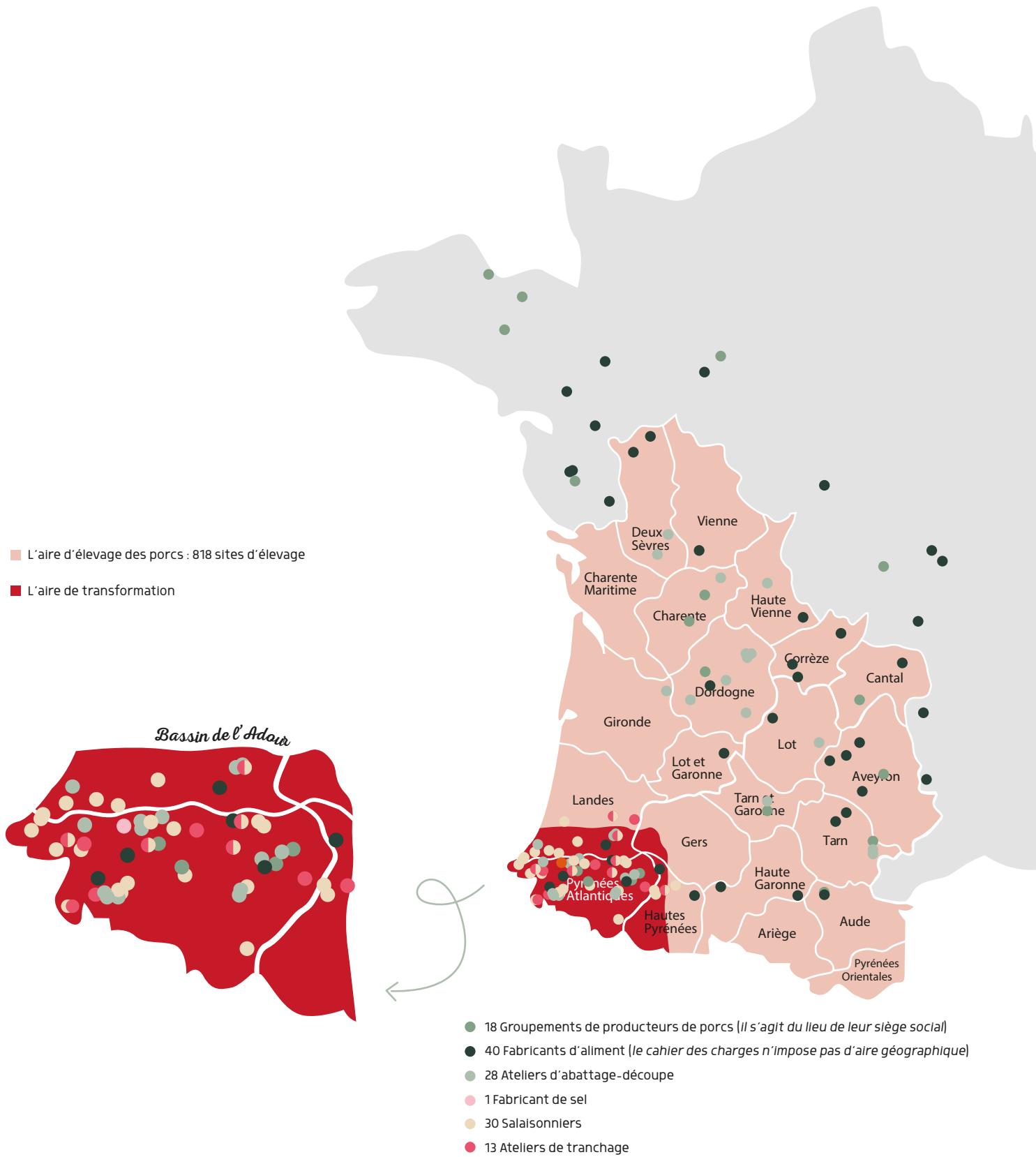
Source : Mots-clés ressortis de l'interview de parties-prenantes du Consortium du Jambon de Bayonne - Octobre 2022

04- NOS OPÉRATEURS ADHÉRENTS

Toute une filière, engagée et dynamique



L'IGP « Jambon de Bayonne » octroyée depuis bientôt **25 ans** par la **Commission Européenne** résulte de la volonté du **Consortium du Jambon de Bayonne** et de l'ensemble de ses **Opérateurs Adhérents** (éleveurs de porcs, groupements de producteurs, fabricants d'aliments du bétail, abatteurs-découpeurs, fabricant de sel, salaisonniers, ateliers de tranchage) de protéger les **caractéristiques** et la **typicité** de leur **produit**.



(Chiffres au 31/12/22)

En France : parts de marché en valeur du Jambon de Bayonne / autres jambons

Autres Jambons Secs étrangers	21,1 %
Serrano	18,0 %
Autres Jambons Secs Français	14,3 %
Aoste	12,4 %
JAMBON DE BAYONNE	9,8 %
Italiens hors Parme	9,7 %
Parme	4,9 %
Allemands	2,6 %
Espagnols hors Serrano	2,0 %
Savole	2,0 %
Auvergne	1,3 %
Vendée	1,3 %
Pyrénées	0,7 %
Blo	0,0 %

[Source : Données Nielsen 2022]



Répartition des volumes de Jambon de Bayonne exportés hors hexagone

Allemagne	32,0%
Belgique	24,9%
États-Unis	15,7%
Japon	4,8%
Nouvelle-Calédonie	3,7%
Polynésie Française	3,0%
Singapour	2,6%
Canada	2,2%
Hong-Kong	2,2%
Réunion	1,5%
Danemark	1,1%
Ukraine	1,1%
Royaume-Uni	0,9%
Suisse	0,7%
Chine	0,5%
Taiwan	0,4%
Corée du Sud	0,4%
Nouvelle-Zélande	0,3%
Pays-Bas	0,3%
Guadeloupe	0,2%
Hongrie	0,2%
Martinique	0,2%
Mexique	0,2%
République Tchèque	0,2%
Suède	0,2%
Espagne	0,1%
Guyane Française	0,1%
Italie	0,1%
Luxembourg	0,1%



Au total, l'export représente 3,2% des ventes de Jambon de Bayonne

[Source : Indicateurs filière Consortium du Jambon de Bayonne - Données de vente - Année 2021]

Notre démarche de Responsabilité Sociétale

Les **Opérateurs Adhérents** qui s'engagent dans la démarche RSE Filière IGP Jambon de Bayonne sont accompagnés par la **Coopération Agricole de Nouvelle Aquitaine**, puis évalués et labellisés par **AFNOR Certification**, selon la grille de cotation afférente à notre Référentiel RSE.

Cette démarche RSE Filière IGP Jambon de Bayonne est reconnue et soutenue par le **Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine**, que nous remercions à nouveau pour le soutien qu'il apporte à nos différentes initiatives.

Nous sommes satisfaits de constater, qu'après les pionniers, de nouveaux Opérateurs Adhérents de la filière s'engagent résolument dans cette démarche.

Les Opérateurs Adhérents labellisés à ce jour par AFNOR Certification :

Fabricants d'aliments

Sanders-Euralis, sites de Lons et Vic-en-Bigorre

Évaluation initiale en juin 2020, Niveau 4 « Exemplaire »
Évaluation de suivi en avril 2022, Niveau 4 « Exemplaire » maintenu

Organisations de Producteurs / OMM

Fipso Elevage

Évaluation initiale en juin 2021, Niveau 3 « Confirmé »
Évaluation de suivi en décembre 2022, Niveau 3 « Confirmé » maintenu

Producteur de sel

Les Salines de Salies-de-Béarn

Évaluation initiale en novembre 2022, Niveau 3 « Confirmé »

Abatteurs - Découpeurs

FIPSO Industrie, sites de Lahontan, Morlaàs et Capdenac

Évaluation initiale en juin 2021, Niveau 3 « Confirmé »
Évaluation de suivi en décembre 2022, Niveau 3 « Confirmé » maintenu

Salaisonniers

Salaisons de l'Adour

Évaluation initiale en décembre 2019, Niveau 3 « Confirmé »
Évaluation de suivi en novembre 2021, Niveau 3 « Confirmé » maintenu

PYRAGENA - La Maison du Jambon de Bayonne

Évaluation initiale en octobre 2022, Niveau 3 « Confirmé »

Les Opérateurs Adhérents en cours de labellisation, accompagnés par la Coopération Agricole de Nouvelle-Aquitaine :

Organisation de Producteurs / OMM

LUR BERRI : Engagement au premier semestre 2022

Salaisonnier

Salaisons Michel DUPUY : Engagement au deuxième semestre 2022

TIPS

Nombre de réunions dédiées à la RSE en 2021: 27

Synthèse (en % de volumes de production de la filière IGP Jambon de Bayonne, fin 2022)



Organisations de producteurs / OMM

40%



Fabricants d'aliments

18%



Abatteurs Découpeurs

35%



Producteur de sel

100%



Salaisonniers / Ateliers de tranchage

36%

RETOUR D'EXPÉRIENCE SUR L'ENGAGEMENT RSE DE SANDERS EURALIS ET LES BÉNÉFICES APPORTÉS



ANNE-CÉCILE BESSE

Responsable
Achats-Appros-Formulation

NOTRE DÉFI RSE AVEC UN MOT D'ORDRE : ENSEMBLE !



L'engagement de la RSE est un engagement individuel, au profit du collectif

Pour Sanders Euralis, la RSE c'est une démarche CLIENTS

Nous sommes fortement engagés auprès de la filière Jambon de Bayonne. Nous avons co-construit avec le Consortium du Jambon de Bayonne son propre référentiel RSE filière IGP Jambon de Bayonne visant à valoriser le produit Jambon de Bayonne.

Pour Sanders Euralis, la RSE c'est une démarche ENTREPRISE

Nous avons étendu la RSE de la filière Jambon de Bayonne à l'ensemble des activités de SANDERS EURALIS.

Pour Sanders Euralis, la RSE c'est une démarche GROUPES

Au sein de notre RSE nous avons intégré et nous nous sommes appuyés sur la RSE de nos groupes AVRIL et EURALIS.

CONTEXTES ET ENJEUX

Engagés auprès de nombreux porteurs de cahiers des charges, nous participons activement à la filière Jambon de Bayonne par la présence même du **Directeur d'exploitation de Sanders Euralis** au **Conseil d'Administration du Consortium du Jambon de Bayonne**. Cette filière a été la première au niveau national à s'engager dans la RSE en mobilisant ses adhérents, dont Sanders Euralis et FIPSO.

Nous avons participé à l'**élaboration du référentiel RSE filière IGP Jambon de Bayonne**, partageant nos bonnes pratiques avec nos confrères, portant un **regard neuf** et apprenant sur l'activité des autres opérateurs adhérents qui ont des métiers très différents (*organisations de production, abattoirs, saline, salaisonniers, etc.*)



En adaptant ses critères d'évaluation aux enjeux métiers de la filière Jambon de Bayonne, le référentiel RSE du Consortium du Jambon de Bayonne permet une **lecture sectorielle** de l'**ISO 26000** et fait le **lien** avec les **17 Objectifs de Développement Durable**. Cela permet d'identifier rapidement dans quelle mesure chaque opérateur adhérent de la filière Jambon de Bayonne contribue aux ODD.

La mise en place de la RSE Sanders Euralis, **élargie** à l'ensemble de nos **activités**, a bénéficié des apports de la **démarche SPRING** (*RSE groupe Avril*), de la RSE du groupe Euralis, et de la RSE du Consortium du Jambon de Bayonne. Elle a pour objectif de **valoriser nos bonnes pratiques**, les **consolider** et les **partager** pour **répondre aux besoins** et aux **attentes des consommateurs** que nous sommes tous.

OBJECTIFS

Par définition, notre RSE, en lien étroit avec les 17 Objectifs de Développement Durable, améliore des axes multiples :

- . Ce défi a fédéré et suscité l'engagement des Hommes et des Femmes de Sanders Euralis. À la fois tout le monde et chacun a un rôle à jouer ! Pour exemple **20% des salariés** ont été **audités** lors de notre évaluation !
- . Ce défi participe au **développement de notre clientèle** et à notre **compétitivité**. Notre engagement RSE permet de **fidéliser** nos clients (*attente forte du Consortium du Jambon de Bayonne, renforcement du lien avec nos filières*) et d'en **prospector** de nouveaux.
- . Ce défi permet la **valorisation des filières durables** : soja local, engagement Duralim avec **85% de céréales françaises**.
- . Ce défi préserve la planète : nous **maîtrisons** notre **énergie**, nos **déchets**, notre **impact sur l'environnement**, etc.
- . Ce défi améliore sans cesse la **sécurité** et les **conditions de travail** pour **fidéliser nos salariés** (*limiter le turn over, l'absentéisme, etc.*) et assurer leur **engagement, maintenir et développer** notre **attractivité**
- . Ce défi **identifie et prend en compte** les **besoins et attentes** de l'ensemble de nos **parties prenantes**.

PLAN D'ACTIONS

La mise en œuvre de ce défi a nécessité principalement des moyens humains, l'engagement et la disponibilité de tous :

- . Nous avons participé à l'élaboration du **référentiel RSE filière IGP Jambon de Bayonne** au travers de **5 jours** de présence active avec l'**AFNOR** et le **chargé de mission 3D / RSE** de La **Coopération Agricole Nouvelle Aquitaine**.
- . Dans le cadre du développement de la RSE, Sanders Euralis a pu bénéficier de l'**appui d'un cabinet conseil** durant **4 demi-journées**.
- . Nous avons intégré notre RSE dans notre **démarche AIMS** et notre approche processus.
- . Nous avons « embarqué » l'ensemble du personnel lors de notre **réunion annuelle** de tous les **salariés**. Depuis, chacun à son niveau a pu s'impliquer dans ce projet d'entreprise.
- . En juin 2020, nous avons été évalués par le **Responsable évaluation** « Label engagé RSE », **auditeur certifié IRCA**. Lors de l'envoi du rapport d'évaluation il a félicité notre engagement par ces mots :



Toutes mes félicitations pour ce niveau 4 exemplarité



PERFORMANCE ÉCONOMIQUE

Au cœur de la RSE, la **maîtrise de l'énergie** et la **gestion des déchets** sont deux sujets majeurs qui participent à la **performance économique** de Sanders Euralis. Nous avions déjà des outils de gestion efficaces et reconnus et la RSE a permis de les mettre en avant.

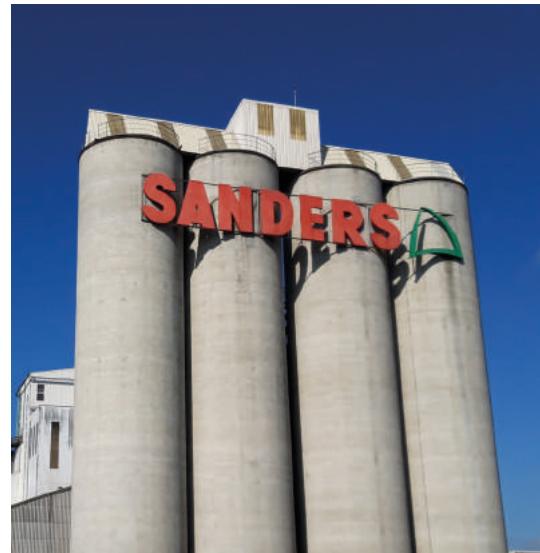
La **fidélisation de nos clients** et de notre **personnel** sont également des **enjeux économiques importants** que la RSE permet de prendre en compte. A terme cela permettra également de mieux valoriser nos engagements auprès de nos parties prenantes.

Pour exemple, notre client majeur en porcs FIPSO étant lui-même Opérateur Adhérent du Consortium du Jambon de Bayonne, la dynamique RSE permettra de **consolider nos liens** et de donner du sens à notre développement.

Avec peu de recul, il est difficile de savoir si la RSE nous permettra de gagner des volumes supplémentaires mais ce qu'il faut retenir c'est que :

- Sans la RSE nous ne pourrions pas conserver les **volumes actuels** car c'est une valeur exigée par nos clients, dont la filière Jambon de Bayonne
- Avec la RSE nous pouvons **faciliter la fidélisation de nos clients** par leur écoute, et permettre également à nos commerciaux de **prospecter** de nouveaux clients sensibles à cette démarche

Cette démarche RSE conforte notre **implication** et notre **développement** dans la **filière porcs**. Pour information, nous détenons aujourd'hui **70% de parts de marché aliments sur notre zone géographique**.



PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS :

AMELIORATION SECURITE ET ÉGALEMENT CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

77% Nous avons obtenu sur ce sujet un résultat d'évaluation de **77%** par rapport à l'attendu.

L'évaluateur a jugé nos « [...] outils d'évaluation des compétences, des besoins de formation et du climat social [...] performants. Le ressenti des collaborateurs rencontrés démontre un climat social apaisé [...] »

Nous travaillons sans cesse à l'**amélioration** de la **sécurité** sur nos **sites**. Les **Visites Sécurité Terrain**, le référentiel « **Incontournables Sécurité** » et tous les autres outils que nous utilisons au quotidien sont le socle de **notre culture sécurité** que l'auditeur a soulignée lors de l'évaluation.

Le projet RSE a été une occasion supplémentaire de « **donner la parole** » et la possibilité de **s'investir** à tous les salariés tant en termes de **sécurité** que d'**amélioration des conditions de travail**.

De par ses fondements, SANDERS EURALIS pratique une **politique d'achats locale** par exemple avec 100% d'achat de maïs à la coopérative Euralis, des céréales origine France et au maximum en lien avec les coopératives locales, protéines au maximum françaises (tourteau de soja produit à Sojalm), engagement Duralim, etc. Cela contribue indirectement à la limitation des Gaz à Effet de Serre et contribue à la mise en place de filières durables.

Les deux sites de production sont par ailleurs pilotés par un système de **management de l'énergie** selon la **norme ISO 50001**. La **maîtrise de l'énergie**, notre **gestion des déchets**, le souci du **respect** de nos **riverrains** et l'**écoute** de nos **parties prenantes** sont autant de sujets qui font de la RSE une performance environnementale sur le long terme.

Par ailleurs, nous échangeons avec nos parties prenantes, et avons à cœur de répondre à leurs attentes. Même si nous ne sommes pas identifiés comme « premier acteur » pour le consommateur final, nous agissons activement pour répondre au mieux à ses attentes.

76% Nous avons pour exemple obtenu **76%** par rapport à l'attendu sur le thème « **Responsabilités vis-à-vis des consommateurs** » (vis-à-vis de l'orientation satisfaction clients, filière de soja tracé française, respect du bien-être animal, appétence, digestibilité des formules, présentation, garantie sanitaire, etc.).

Enfin, nous avons identifié les besoins et attentes de l'ensemble de nos parties prenantes et identifié les modalités de dialogue avec chacune d'entre elles. Nous avons ensuite réalisé un exercice de **hiérarchisation de nos parties prenantes** via une **matrice de matérialité**.

La RSE est totalement intégrée dans le projet stratégique de SANDERS EURALIS et concerne **l'ensemble des activités** et des **espèces animales** sur lesquelles l'entreprise intervient.

Notre **Politique Qualité, Sécurité, Energie et Performances 2020** reprend l'ensemble des **thèmes RSE**, en lien avec le déploiement actif de **AIMS**.

Avec un **résultat global d'évaluation de 74%** par rapport à l'attendu, soit **728 points /1000** et l'atteinte du **niveau EXEMPLAIRE** de notre RSE, il semble que nous ayons relevé le défi !

La RSE s'inscrivant réellement comme une fonction transversale de toutes nos activités.

Ce qu'a conclu l'auditeur lors de notre première évaluation :



La RSE est totalement intégrée dans le projet stratégique de SANDERS EURALIS et concerne l'ensemble des activités et des espèces animales sur lesquelles l'entreprise intervient. Le niveau exemplarité du label RSE d'AFNOR Certification est atteint dès la 1ère évaluation du fait de l'engagement de la direction et de l'ensemble des salariés, du fait d'un approvisionnement auprès d'EURALIS et de débouchés locaux, de l'engagement dans l'économie circulaire et grâce également aux outils et méthodes de management mis à disposition par le Groupe Avril

Extrait du rapport d'évaluation - juin 2020

Comme l'oxygène que l'on respire, la **RSE est invisible si on ne la valorise pas** mais **indispensable à la pérennité** de nos **entreprises** et de notre **planète**. C'est un engagement fort pour Sanders Euralis.

Et à l'image du petit Colibri de la légende amérindienne, nous faisons notre part, par un engagement individuel RSE au profit du collectif.

Des éleveurs formés au bien-être animal et à la biosécurité

TÉMOIGNAGE

FORMATION RÉFÉRENT BIEN ÊTRE ANIMAL EN ELEVAGE PORCIN



DAVID DUTOYA
Animateur Filière
IPR Nouvelle-Aquitaine



Depuis le 1er janvier 2022, tous les élevages de porcs ont désigné un référent Bien-Être Animal

Ce titre est ouvert aux **salariés d'élevage** comme aux **éleveurs chefs d'exploitation**. Avant d'être reconnu, le référent en élevage porcin doit suivre un **parcours de formation** comprenant :

- Un **module en ligne** de 2h fait en autonomie pour revoir les **fondamentaux du bien-être animal**.
- Une **formation labellisée bien-être animal** de 7h minimum animée par un **formateur habilité**.

L'objectif est d'**approfondir le bien-être animal** sur des applications terrain (*confort, alimentation, manipulation des animaux...*) qui sont à maîtriser pour **assurer et améliorer le bien-être des animaux**.

Quels sont alors les rôles du référent bien-être animal ?

Concrètement, lorsqu'une question sur le bien-être des animaux de l'élevage se pose, c'est au référent d'y répondre ! En veillant au quotidien sur les animaux, il fait partie des **premiers acteurs** de leur **bientraitance** et de leur **bien-être**.

Une de ses actions est de **sensibiliser son équipe** aux **bonnes pratiques** et de les **harmoniser** pour que l'ensemble des intervenants travaille de la même façon en matière de bien-être des animaux.

En pratique, le référent Bien-être des porcs doit par exemple :

- **Veiller au respect de la réglementation et des obligations de protection animale** pour assurer la **bientraitance** de ses animaux (*lumière, densité, accès à l'eau et aux matériaux manipulables, environnement*)
- S'assurer des **bonnes pratiques** de **soins** apportés aux porcs notamment
 - Lors des **manipulations** : **contention des porcelets** lors des soins, **respect des protocoles**, etc.
 - Lorsque les animaux souffrent de **blessures** ou de **maladies**
- **Faciliter** les opérations de **déplacement** et de **chargement**, sources de stress importantes pour les porcs



Les intérêts de la mise en place des référents bien-être animal en élevage de porcs

Ces formations et l'application des recommandations entraînent des **améliorations** au niveau de l'**élevage** et ont un **effet gagnant - gagnant, pour les animaux et les éleveurs**.

Ainsi, on peut citer par exemple :

- L'**amélioration** de la **relation humain-animal**.
- L'**amélioration du confort** et de la **sécurité au travail** pour les éleveurs (*manipulations quotidiennes facilitées sur des animaux sereins et calmes*).
- Des **bénéfices** au niveau **sanitaire** et **économique**. Un meilleur **bien-être des animaux** entraîne un **meilleur statut immunitaire** et donc une **diminution des maladies** et des **traitements**.
- L'**amélioration** de la **perception des élevages** qui répondent mieux aux **attentes sociétales**.

TIPS

Pour tout renseignement sur le sujet contactez :



David Dutoya
david.dutoya@inpaq.fr
05 59 04 49 35 - 06 12 19 56 18
Route de Samadet - 64410 Arzacq

TÉMOIGNAGE



ROXANE ROSSEL

Vétérinaire ASPNA

FORMATION BIOSÉCURITÉ EN ÉLEVAGE DE PORCS ET DE SANGLIERS



Aujourd'hui on estime qu'en Nouvelle Aquitaine plus de 95% des élevages en organisations de producteurs ont réalisé la formation biosécurité

Un référent et un plan de biosécurité dans chaque élevage pour contrer la Fièvre Porcine Africaine

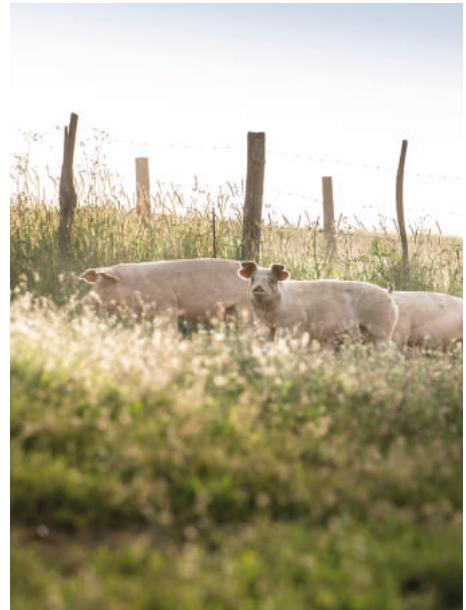
Depuis début 2020, les **élevages de porcs** et de **sangliers** doivent désigner un **référent biosécurité** et mettre en place un **plan de biosécurité** (sauf élevages pour consommation familiale et élevages de loisir, Arrêté ministériel du 16 octobre 2018).

Ces nouvelles exigences réglementaires visent à **limiter le risque d'introduction dans les élevages** français des **maladies contagieuses réglementées** et notamment de la **Fièvre Porcine Africaine**. Cette grave maladie contagieuse du porc et du sanglier est **présente à nos portes**, chez plusieurs de nos voisins européens. Son **arrivée en France** serait une **catastrophe économique et sanitaire** pour la **filière porcine** car elle occasionnerait l'**abattage des foyers**, des **restrictions aux mouvements d'animaux**, des obligations de **traitement des viandes**, des **pertes de marchés**, etc...

Le **référent biosécurité** a pour rôle d'**élaborer un plan de biosécurité** adapté à l'**élevage** puis de **former le personnel** de l'élevage au respect des **consignes de biosécurité**.

Le plan de biosécurité consiste à mettre en place divers dispositifs et mesures de protection notamment :

- Des dispositifs de protection contre des sangliers sauvages, c'est-à-dire des **clôtures**, des **murets**, pour des **élevages plein-air** ou avec **passage extérieur entre des bâtiments**
- Un **sas** ou **local sanitaire** permettant à toute personne entrant dans l'élevage de revêtir une **tenue spécifique** et de **se laver les mains**
- Une **aire d'équarrissage** pour l'**évacuation** des cadavres, située en zone publique le **plus loin possible de l'élevage**
- Un **quai d'embarquement** pour éviter le **contact** entre le **chauffeur** et la **zone d'élevage**,
- Une **quarantaine** pour accueillir les **futurs reproducteurs**
- Un **plan de circulation** dans l'élevage avec **délimitation** des différentes **zones**
- Etc...



Des formations de référents biosécurité et des audits biosécurité

Pour devenir **référent biosécurité**, il faut suivre une **formation agréée de 7h**, dispensée par un **formateur reconnu** et à l'issue de laquelle une **attestation est délivrée**. Cette formation peut être **prise en charge** par les **fonds de formation** (VIVEA, FASEA...).

Dès 2019, les formations de référents biosécurité ont été déployées sur le terrain par différents acteurs de la filière régionale : les **vétérinaires**, les **techniciens de groupements de producteurs**, l'**ASPNA**, les **chambres d'agriculture**, les **Groupements de Défense Sanitaire** etc...

L'**ASPNA**, grâce à ses **5 formateurs agréés** (3 vétérinaires et 2 techniciens), a réalisé depuis 2020, près de **50 formations de référents biosécurité** sur toute la **Nouvelle-Aquitaine** et le **sud d'Occitanie** pour environ **450 référents formés**.

La proportion d'élevages non formés reste importante parmi les petits élevages, qui sont très nombreux dans notre région. Pour l'**ASPNA** c'est une **priorité** de promouvoir et d'**accompagner** la mise aux normes biosécurité dans tous les élevages de porcs et de sangliers de la région, y compris dans les petits élevages dont une grande partie sont en plein air et donc particulièrement exposés au risque de contamination par la faune sauvage. C'est indispensable pour préserver le statut sanitaire de la filière !

Dans la continuité de la formation de référent, un audit biosécurité peut être réalisé grâce à l'application nationale PIG CONNECT Biosécurité.
<https://www.ansporc.fr/ressources.php>



TIPS

Pour tout renseignement sur le sujet contactez :



AQUITAINE
Roxane Rossel
Vétérinaire Technique
roxane.rossel@inpaq.fr
05 59 04 49 35 / 06 82 87 15 56



LIMOUSIN
Boris Boubet
Vétérinaire Technique
boris.boubet.gds23@reseaugds.com
05 55 52 53 86 / 07 86 31 84 33



POITOU-CHARENTE
Karine Burtin
Responsable Administratif
arppc@na.chambagri.fr
05 549 44 74 81 / 07 87 74 00 24

Des Responsables de la Protection Animale, garants du respect du bien-être animal aux postes critiques d'abattage

TIPS

Qu'est-ce qu'un RPA ?

Le **Responsable Protection Animale** est chargé, sur le plan technique, de faire **appliquer les règles de protection animale** au sein de l'établissement dont il est salarié.

Il **organise les opérations** lorsque les animaux sont vivants dans l'établissement et il **supervise** les opérateurs. Depuis janvier 2013, date d'entrée en vigueur du règlement Européen (CE) N° 1099/2009 créant la fonction de Responsables de la Protection Animale, ceux-ci doivent être titulaires d'un **certificat de compétence** (CCPA) obtenu après une **formation** et une **évaluation réussie**. Cette formation couvre l'ensemble des opérations réalisées dans l'abattoir tant sur le volet technique (*manipulation des animaux, méthodes d'étourdissement...*) qu'organisationnel (*mode opératoire, contrôle interne...*). Ce certificat de compétence qui est délivré par le Préfet, peut être **suspendu** ou **retiré** par les **services d'inspection**.

TÉMOIGNAGE



STEPHAN MARCIANAY

Responsable de la Protection Animale
de FIPSO INDUSTRIE

FIPSO « EN AVANT-PREMIÈRE »



Chez FIPSO INDUSTRIE, la star à l'écran c'est l'animal !

Depuis plus de 8 ans, Stephan Marcianay a activement participé à la mise en place de la **surveillance vidéo du Bien Être Animal** à l'**abattoir de FIPSO Lahontan**.

Le **respect du Bien-être animal** a toujours été une **priorité** pour FIPSO. Dès 2017, nous avons souhaité aller au-delà de la réglementation en mettant en place un **système de vidéosurveillance performant**, du déchargeement des animaux jusqu'à leur étourdissement. Ainsi les zones sensibles de nos ateliers (*porcherie et abattoir*) sont couvertes **24h/24h** par **6 caméras** positionnées à des **points stratégiques**.

En complément de mes **contrôles terrain quotidiens** en tant que Responsable Protection Animale, je peux **surveiller** la **qualité du travail des opérateurs** et des **chauffeurs prestataires** depuis un écran, à tout moment du jour ou de la nuit. Les **données** sont **enregistrées** et **consultables** pendant plusieurs semaines. Cet outil nous permet également d'avoir un œil permanent sur le **bon fonctionnement** du système d'**anesthésie** et du **bon étourdissement** des animaux. Je peux ainsi tout voir sans être vu, ce qui renforce considérablement la **qualité de mes contrôles** !

Notre système de vidéosurveillance a été **certifié** en 2019 par **Bureau Véritas**. Nous avons été précurseurs en ce domaine car nous avons été le **premier abattoir Français à obtenir une attestation de conformité « système de vidéo contrôle pour la bien traitance animale en abattoir »**.

FIPSO souhaite mettre en avant le bon travail réalisé par tous les opérateurs manipulant les animaux. Il est important de travailler en toute transparence et de prouver que nous mettons tout en œuvre pour respecter la réglementation en matière de bien-être animal !

Des Responsables Qualité, Hygiène et Sécurité au Travail, engagés pour la Qualité de Vie au Travail des Femmes et des Hommes de notre filière

TÉMOIGNAGE



MORGANE OLLA

Responsable QHSE aux Salaisons de l'Adour



Le volet social et sociétal fait partie des enjeux prioritaires des Salaisons de l'Adour dans le cadre de sa politique RSE

IL SE DÉCLINE EN 4 AXES

1-Œuvrer pour renforcer l'esprit d'appartenance aux équipes

- Nous organisons annuellement une **réunion** pour rendre compte de la **performance collective** de l'année précédente. Ce rendez-vous a aussi pour but d'**échanger** et de remettre par exemple à plat des **situations conflictuelles** ou d'**incompréhensions** au sein des équipes.
- Régulièrement nous organisons des **événements conviviaux** en petit ou grand comité, pour **renforcer les liens professionnels** de celles et ceux qui le souhaitent en dehors des murs de l'usine : apéro, couscous party, repas de Noël et le traditionnel goûter d'anniversaire pour chacun des collaborateurs !
- En dehors des vêtements de travail, chaque collaborateur est doté d'une **veste** ou **blouson personnel siglé du logo SALAISONS DE L'ADOUR**.
- Nous encourageons le **covoiturage** ! Nous avons mis à disposition une **carte des localisations** de chacun pour que naturellement des convois s'organisent sur le chemin du travail.

2-Rendre nos métiers attractifs : favoriser l'accueil de stagiaires et d'alternants

Au sein des Salaisons de l'Adour, nous accueillons au moins **1 stagiaire de longue ou courte durée** pour qu'il puisse **découvrir un métier de la filière agroalimentaire** mais pas que : comptabilité, maintenance...

Nous essayons de répondre favorablement aux demandes de stage avec un **réel projet** que nous sommes **aptés à accompagner**.



3-Lutter contre les accidents du travail et TMS

- En organisant des **formations internes ou externes, adaptées** aux activités de chacun.
- En dotant les **ateliers de matériels** aidant à la **manutention de charges** : les ateliers qui en ont besoin disposent de **transpalettes électriques** pour **convoyer les palettes**.
- Le **transport des jambons** d'un atelier à l'autre se fait toujours préférentiellement à l'aide de **charriots** (*même lorsqu'il s'agit d'un petit volume*).
- Au niveau de l'**atelier d'emballage et de préparation de commandes**, nous avons mis à disposition des **encartonneuses**, un **robot palettiseur** ainsi qu'un **robot filmeur de palettes**. Cela vise à **limiter les manutentions lourdes et répétées** qui sont à l'origine de TMS avec le temps.



- Pour la plus grande partie de l'usine, le **convoyage des jambons** se fait via un circuit de rail qui dessert 80 % des ateliers. Le transfert de charge des jambons est absorbé par leur installation sur **plateaux/ balancelles** pour la majeure partie du process de fabrication. Nous recherchons continuellement des solutions innovantes pour **diminuer la proportion de manutention imposée par le process actuel**.
- Nous avons mis en place un **document informatique**, alimenté par le personnel **SST**, pour enregistrer tous les « petits bobos ». Le but est d'agir pour qu'ils n'en deviennent pas plus importants.

4-Mettre à disposition de nos salariés un cadre de travail moderne, entretenu et épanouissant en investissant dans des matériels modernes et adaptés aux activités.

Cela passe obligatoirement par l'**entretien des infrastructures**, des **locaux** et en permettant de réaliser les **pauses** dans un **environnement accueillant**.

Une **ambiance musicale** est omniprésente dans les ateliers pour faire oublier la sonorité morose des machines en fonctionnement et bien entendu, adoucir les mœurs !

Nous avons créé des **puits de lumière** dans le but de **favoriser la lumière naturelle** dans les ateliers (*sans entraver la visibilité pendant le travail*). La lumière naturelle est source de **vitamine D** et permet la **sécrétion d'hormones du bonheur** telle que l'**endorphine**.

Les cadences de travail sont réglées en fonction du personnel disponible pour permettre à chacun de réaliser correctement ses tâches.

Le Fonds Régional Interprofessionnel de Soutien à l'Investissement en Production Porcine (FRISIPP)

Le FRISIPP est une **association régionale** constituée pour mettre en place des **avances financières** pour soutenir les **plans de financement** lors d'**investissements** mis en place par les **éleveurs de porcs**.



20%

Ces avances représentant 20% de l'investissement, plafonnées à 100 000 €.



10 ans

Les remboursements se font sur 10 ans avec deux ans de différés.



0%

Le taux de rémunération de l'avance est de 0%.



1%

1% de frais de gestion sont retenus lors de la mise en place.

Les **bénéficiaires** de ce fonds régional sont les **éleveurs de porcs de Nouvelle Aquitaine** :

- Adhérents d'un groupement de producteurs de porcs ou ayant un organisme garant
- Habilités dans le cadre d'une démarche sous SIQO,
- Ou relevant d'une démarche de filière à forte image, s'appuyant sur les races locales
- Et relevant du régime social agricole : MSA.

Depuis le 1er janvier 2022, afin de favoriser les pratiques de **bientraitance animale** et de **biosécurité dans les élevages**, et à la demande du **Conseil Régional Nouvelle Aquitaine**, les éleveurs souhaitant bénéficier du **FRISIPP** doivent également **s'engager** à réaliser :

- Un audit PIG connect Biosécurité
- Un audit diagnostic Bien Être Animal

TIPS

Depuis la création du FRISIPP, **49 dossiers** ont été financés pour un montant total de **3 186 196 €**

Pour la période, la participation des différents partenaires a été de :

Conseil Régional Nouvelle Aquitaine : **1 561 236 €** soit **49%**

7 groupements de producteurs : **994 911 €** soit **31%**

Les interprofessions : **457 293 €** soit **15%**

Les banques : **172 757 €** soit **5%**

et 524 306 € ont été remboursés.

TIPS

Adresse mail de l'association : **frisipp@iprna.fr**

Une juste rémunération des Opérateurs Adhérents de l'amont de la filière

Des **accords interprofessionnels** ont été signés par les différents acteurs de la filière dès 1998. Ils ont pour objectif d'apporter une **juste rémunération** pour les différents **opérateurs adhérents**. On peut parler d'une **bonne répartition des marges** et d'une sorte de **commerce équitable au sein de la filière**.



L'incitation financière Eleveur, gage d'une rémunération stable :

Les **salaisonniers** reversent sur chaque **jambon entré en salaison** une **plus-value** pour l'**éleveur**. Son **montant varie** en fonction du prix de base défini au **marché du porc breton**.

L'incitation financière Eleveur permet d'**atténuer les variations** du **cours du porc** puisque le **montant est plus élevé** lorsque les **cours du porc sont bas**.

TIPS

Plus de **56 Millions d'euros** ont été reversés au **maillon élevage** entre novembre 1998 et décembre 2022.

La plus-value abattage découpe, pour une découpe spécifique et adaptée au Jambon de Bayonne

Il existe également un **accord** entre les **salaisonniers** et les **ateliers de découpe** pour le **parage des jambons**.

Cet accord permet de **valoriser le travail des ateliers de découpe** réalisé pour l'obtention de la coupe « Bayonne » des jambons frais telle que définie dans le **cahier des charges de l'IGP**.





La certification du produit, gage d'authenticité pour les consommateurs

Un **plan de contrôle** rigoureux mis en place au niveau de tous les **maillons de la filière** permet de **certifier la conformité** du **Jambon de Bayonne** aux spécifications du **cahier des charges de l'IGP**. Il comprend :

- Une **habilitation** de tous les **opérateurs** désirant participer à la **filière Jambon de Bayonne**,
- Un ensemble d'**auto-contrôles** réalisés par les opérateurs adhérents eux-mêmes pour **maîtriser leur production** (*tri, identification, enregistrements...*),
- Des **contrôles internes** à la filière réalisés par des **agents habilités** par l'**Organisme Certificateur** (*agents des groupements de producteurs et du Consortium du Jambon de Bayonne*),
- Des **contrôles externes** réalisés par des **agents spécialisés** d'un **Organisme Certificateur indépendant** répondant à la **norme NF EN ISO/ CEI 17065** et **agrémenté** par l'**État** pour la Certification du Jambon de Bayonne.



Ce plan de contrôle comprend également un **plan d'analyses** réalisées par les **opérateurs adhérents** eux-mêmes, par le **Consortium du Jambon de Bayonne** et par l'**Organisme Certificateur**, à tous les stades de production (*aliments, carcasses, jambons frais, jambons secs entiers et tranchés...*).

TIPS

Sur la période 2020-2022, concernant les contrôles et analyses internes réalisés par l'ODG Consortium du Jambon de Bayonne ou sous sa responsabilité :

Sur 2508 contrôles internes réalisés : **98,6%** de taux de conformité

Sur 1178 analyses internes réalisées sur produits finis :

- **100 %** de résultats bactériologiques conformes, portant sur 4 germes : Escherichia coli, Staphylococcus coagulase, Salmonella et Listeria monocytogenes
- **99 %** de résultats physico-chimiques conformes, portant sur 8 critères : Humidité, Sucres Solubles Totaux, Nitrates, Nitrites, Chlorures, Aw [Activité de l'eau], pH, Lipides

[Source : Suivi des Contrôles et Analyses internes - Années 2020-2022]

TIPS

Energie : **945,1 kJ (225,7 Kcal)**

Matières grasses : **11,3 g**

 dont acides gras saturés : **4,4 g**

Glucides : **0,8 g**

 dont sucres : **0,4 g**

Protéines : **30,6 g**

Sel : **4,9 g**

[Source : Données Analyses de valeurs nutritionnelles sur produit fini - Années 2019 à 2021]

Pour en savoir plus sur les qualités nutritionnelles du Jambon de Bayonne, consultez la rubrique « **Les plus nutritionnels** » sur notre site internet.

<https://www.jambon-de-bayonne.com/plaisirs-saveurs/les-plus-nutritionnels/>



Une incitation à la consommation responsable



TIPS

Comme tout produit alimentaire, le **Jambon de Bayonne** doit être consommé dans le cadre d'une **alimentation variée et équilibrée** ainsi que d'une **activité physique dynamique régulière**

<http://www.jambon-de-bayonne.com/sante/>

Un travail collectif des saisonniers :

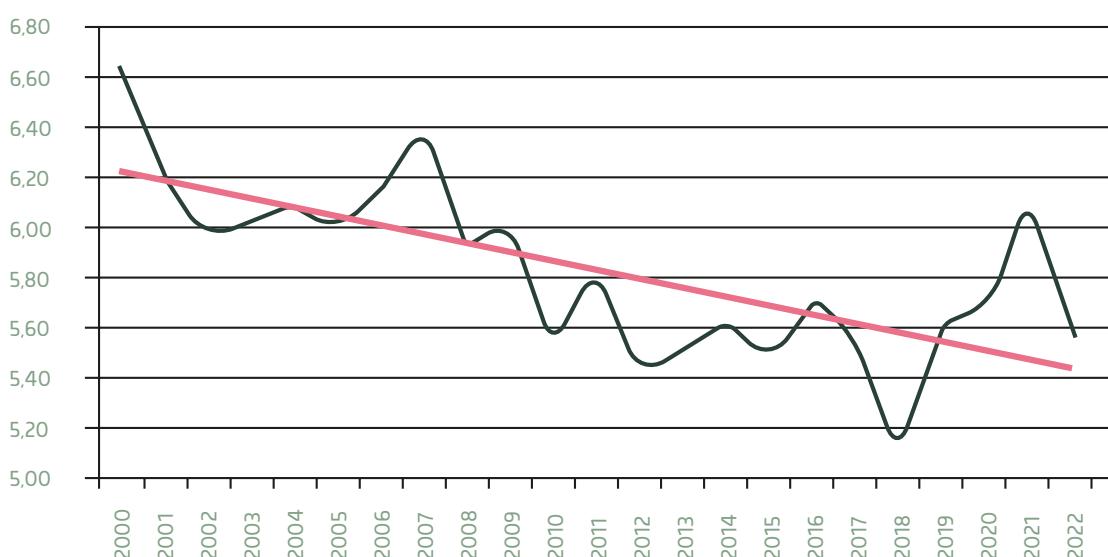
- Sur la réduction de la teneur en sel



La teneur résiduelle en sel sur produit fini a ainsi baissé de 16% entre 2000 et 2022

Depuis l'obtention de l'**IGP Jambon de Bayonne**, les **saisonniers** de la **filière** s'attachent à **diminuer la quantité de sel** incorporée pour l'**élaboration du produit**, tout en veillant au **maintien des qualités sanitaires et sensorielles**.

ÉVOLUTION DE LA TENEUR EN SEL SUR PRODUIT FINI (EN%)



[Source : Consortium du Jambon de Bayonne - Base de données Analyses internes sur produits finis]



Le Jambon de Bayonne présente en bouche une saveur peu salée

TÉMOIGNAGE



MARIE-HELÈNE LIARDOU-DELURET

Responsable du Laboratoire « Goûts et Couleurs »



Notre laboratoire d'Analyse sensorielle « Goûts et Couleurs », accrédité COFRAC, (basé à Limoges 87) a été mandaté depuis 2021 par l'**ODG Consortium du Jambon de Bayonne** et par l'**Organisme Certificateur Certisud** afin de réaliser des **Profils sensoriels** sur le **Jambon de Bayonne**. Ces Profils sensoriels répondent au **plan de contrôle de l'IGP**.

NOTRE TRAVAIL CONSISTE À VÉRIFIER L'APPARTENANCE DES PRODUITS TESTÉS À LA FAMILLE « JAMBON DE BAYONNE » ET VALIDER L'ABSENCE DE DÉFAUTS QUALITATIFS RÉDIBITOIRES.

Le groupe de **dégustateurs experts** réalise des **Profils par consensus**.

Ils attribuent **une note à chaque produit**, pour **chaque descripteur**, de manière individuelle. A la fin de l'évaluation, les résultats (*sur 14 descripteurs sensoriels*) sont visualisés par l'animateur du Jury qui mène une discussion générale afin de parvenir à un **profil par consensus des descripteurs**, des **intensités**. Une fois que ce consensus est obtenu, un « profil » sensoriel descriptif final est créé.

Les **notes** que les sujets attribuent pour chaque descripteur permettent de **calculer les moyennes** et les **écart-types** et de **vérifier** ainsi que le **produit testé** est en **cohérence avec le profil du « Jambon de Bayonne »** défini dans le **cahier des charges**.

Extrait de la grille de notation, avec une échelle de « 0 » (pas salé) à « 6 » (très salé) avec des notes de 2 à 5 : conformes à la famille de produit « Jambon de Bayonne »

L'évaluation du Goût se fait en bouche, partie centrale de la tranche, gras inclus

GOÛT SALÉ
Évaluer l'intensité de la saveur salée



La mesure du « Goût salé » au niveau des dégustations de Jambon de Bayonne donne les résultats suivants :

2021

Note moyenne du « Goût salé » en 2021 sur 34 Jambons de Bayonne

3,37

2022

Note moyenne du « Goût salé » en 2022 sur 25 Jambons de Bayonne

3,17

Le sel de Salies-de-Béarn, historiquement utilisé pour le salage des Jambons de Bayonne

Le Sel de Salies-de-Béarn est utilisé depuis des siècles par les professionnels de la salaison, notamment ceux du Jambon de Bayonne.



Ainsi, dans le Grand dictionnaire universel du XIXe siècle [1866-1877] de Pierre Larousse, il est indiqué que « Les meilleurs jambons sont peut-être ceux de Bayonne, préparés avec le sel de Salies. ».

Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le Sel de Salies-de-Béarn est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer.

Ce sel de qualité, obtenu par simple évaporation de ces eaux souterraines selon une méthode ancestrale, dans une poêle à sel, sans traitement chimique, bénéficie lui-même d'une Indication Géographique Protégée depuis 2016.



Pour en savoir plus sur le sel de Salies-de-Béarn :
<http://www.sel-salies-de-bearn.com/>

- Sur la limitation, voire la suppression, du nitrate de potassium

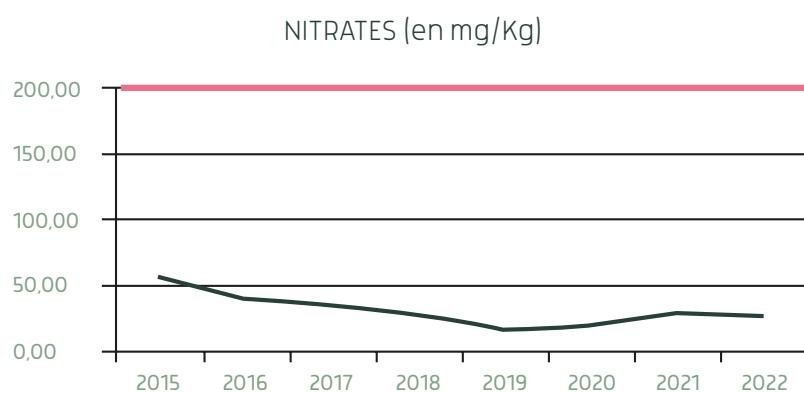
Les **salaisonniers** de la filière développent également en permanence de **nouveaux procédés** pour **limiter**, voir **supprimer**, l'**usage du nitrate de potassium**, seul conservateur autorisé par le **Cahier des Charges** dans la **fabrication des jambons de Bayonne IGP**.

Au cours du process, le **nitrate de potassium** se transforme en **nitrite de potassium** qui garantit la **qualité sanitaire des produits**.

Dans la production de **Jambons de Bayonne**, on retrouve **très peu de nitrates et nitrites résiduels en fin de fabrication**



Les 2/3 des Jambons de Bayonne sont aujourd'hui fabriqués sans nitrate de potassium



Pour les autres, le **taux résiduel de nitrates** est de **26 mg/Kg** (13 fois inférieur au taux résiduel autorisé par le *Code des Usages de la Charcuterie et de la Salaison*) et le **taux résiduel de nitrites** est **inférieur de 2 mg/Kg**.

(Données 2022 - Consortium du Jambon de Bayonne - Base de données Analyses internes sur produits finis)

Supprimer les nitrates reste une **opération délicate** pour les **petites et moyennes entreprises** et les **artisans** que compte la **filière jambon de Bayonne**. Cette suppression ne peut pas se faire de façon brutale ; elle doit se faire de façon **progressive** car il faut **adapter les process de chaque entreprise**, **valider les durées de vie des produits**, ... Tout cela prend du **temps** et représente un **coût financier** pour les entreprises.

DES INITIATIVES ANTI GASPI



PASCAL LEVY

Président du directoire de l'atelier de tranchage Fine Lame et Directeur Général de Charcupac

Cette démarche « Anti-gaspi » est également menée sur notre site CHARCUPAC d'Ars sur Moselle, pour les autres références de produits de charcuterie-salaison.

Elle avait notamment fait l'objet d'un reportage dans l'émission **Zone Interdite** du 22/11/2020 qui portait sur la thématique « **Réparer, donner, recycler : ils vivent mieux en gaspillant moins** ».

Dès 2003, notre atelier de tranchage FINE LAME, conscient que le **gaspillage alimentaire** constitue un enjeu de **responsabilité sociétale**, a engagé une démarche « **Anti-gaspi** » avec la création de références d'**Effeuillades de Jambon de Bayonne**. Ces produits ont été développés de façon à pouvoir **valoriser les fausses coupes de jambon de Bayonne**. Cette démarche a ainsi pour objet de viser :



une valorisation raisonnable du Jambon de Bayonne en limitant le gaspillage alimentaire et tout en proposant aux consommateurs des produits qualitatifs à des prix très compétitifs

Ces produits possèdent en effet les **mêmes qualités gustatives et nutritionnelles** que tous nos Jambons de Bayonne ; Ils présentent seulement quelques **défauts visuels de taille, de couleur ou de forme de tranche**.



L'information du grand public

Un **Flyer RSE destiné au grand public** est mis à la disposition des **Opérateurs Adhérents**.

Il a pour vocation d'informer les consommateurs sur la démarche RSE engagée par la filière IGP Jambon de Bayonne.



08- LA PROTECTION ET LA VALORISATION DE NOTRE TERRITOIRE

Le Jambon de Bayonne, comme l'ensemble des Signes d'Identification de Qualité et d'Origine, représente un potentiel de **développement des territoires**.

Sur le pilier que constitue le cahier des charges de l'IGP Jambon de Bayonne, l'INAO et le Consortium du Jambon de Bayonne défendent conjointement les enjeux suivants :

- Un **patrimoine collectif** lié à des facteurs **naturels et humains**
- L'**image positive** de l'IGP, sa **notoriété** et sa **réputation**
- La **pérennité** de l'IGP et des **exploitations agricoles** qui le produisent
- La **pérennité** de l'**économie** de toute la **filière**.



En effet, les SIQO « permettent un gain qualitatif des productions agricoles, d'améliorer les revenus des producteurs et contribuent au maintien d'une activité locale propre au territoire et à son identité, par ailleurs non délocalisable. Ils apportent des externalités positives, comme la préservation de l'image traditionnelle des paysages associés aux produits sous SIQO, argument touristique indéniable. (...) »

MISSIONS DE L'ODG

(Extrait de l'article L.642-22 du Code Rural et de la Pêche Maritime)

- **Préserver et mettre en valeur** les **terroirs**, les **traditions locales**, les **savoir-faire** et les **produits** qui en sont issus.
- **Défendre et protéger** le **nom**, le **produit** et le **terroir**, **valoriser** le **produit** et la **connaissance statistique** du **secteur**.
- Agir pour la **préservation environnementale** du **terroir** et du **bien-être animal**.

MISSIONS DE L'INAO

(Extrait de l'article L.640-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime)

- **Promouvoir** la **diversité des produits**, l'**identification** de leurs **caractéristiques** et de leur **mode de production** ou leur **origine**.
- **Renforcer** le **développement** des **secteurs agricoles** (...) et **alimentaires**.
- Fixer sur le territoire la **production agricole, forestière ou alimentaire** et assurer le **maintien de l'activité économique**.

« Le **travail conjoint** de l'**INAO** et des **ODG** peut aider à développer des mesures de **réduction** de la **consommation** des espaces et les actions de terrain contribuent à **préserver le territoire**. En effet, par là-même INAO et ODG contribuent conjointement au **ralentissement** de l'**artificialisation** des sols pour collectivement se rapprocher de l'objectif de « **zéro artificialisation nette** » fixé à 2030 par le **plan biodiversité** de 2018. »

(source : INAO)

Pour plus d'informations : www.inao.gouv.fr

UNE COMMUNICATION COLLECTIVE AXÉE SUR NOTRE ANCORAGE TERRITORIAL ET NOS TRADITIONS



STÉPHANIE COURALET

Responsable communication - Export
du Consortium du Jambon de Bayonne

Le **Consortium du Jambon de Bayonne** a pour mission principale la participation aux actions de **défense et de protection du nom, du produit, du terroir** et à sa **valorisation** sur le **territoire national** ainsi qu'à l'**export**.

Le service communication du Consortium du Jambon de Bayonne a pour vocation de **développer la notoriété** du Jambon de Bayonne, tout en mettant en avant son **origine, ses qualités, les méthodes de production** de la fourche à l'assiette, le **savoir-faire ancestral des salaisonniers, les engagements des producteurs**. Pour ce faire, le service utilise différents leviers : **campagne de communication, participation à des salons professionnels et grand public, présence dans les médias traditionnels et actions digitales.**

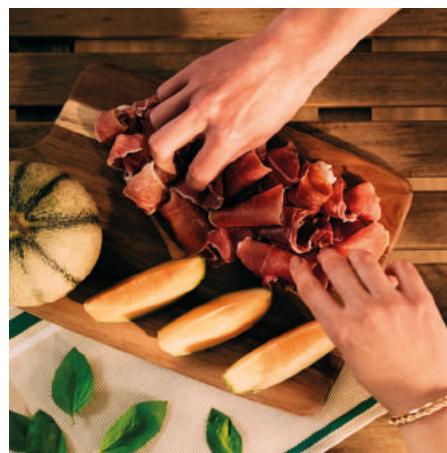
« **Bayonne moi** », « **Fiers de notre Jambon de Bayonne** », « **Venez croquer un bout de Sud-Ouest** » sont autant de **slogans** révélateurs d'un fort ancrage territorial.

Des campagnes de communication qui, tout en jouant sur le **sentiment d'appartenance** et de **fierté**, permettent aujourd'hui à la filière Jambon de Bayonne de prendre la parole au niveau **national** avec un concept puissant et valorisant : celui de son **appartenance au patrimoine culinaire du Sud-Ouest**.

Dans un **marché** de plus en plus **concurrentiel**, il est **indispensable de communiquer** et de se **démarquer**. Le **label de qualité IGP** est un **excellent atout** pour le produit. Celui-ci, **rassure les consommateurs** de plus en plus en quête d'**authenticité** et d'**informations** quant à l'**origine** et au **processus de fabrication** du produit. Communiquer permet en outre de **créer un lien** avec les **consommateurs et clients potentiels** en créant une **communauté** autour du produit. C'est ce que nous nous efforçons de faire au quotidien, notamment à travers nos **réseaux sociaux** dont l'**engouement, l'engagement et la visibilité** sont toujours aussi forts depuis le lancement de nos comptes **Facebook** et **Instagram** en mars 2020 !

Préserver notre ancrage territorial et perpétuer nos traditions se traduit aussi chaque année par la tenue de la « **Foire au Jambon de Bayonne** », organisée par la ville de Bayonne dans le but de donner de la visibilité au Jambon éponyme. Une tradition qui perdure depuis 1462 et à laquelle les participants, artisans comme visiteurs, sont attachés !

Grâce au travail collectif de la filière, nous consolidons l'image de nos produits et de développement pour nos entreprises.



Aujourd'hui plus que jamais, nous considérons que le Jambon de Bayonne est plus qu'un jambon mais fait partie du patrimoine culinaire du Sud-Ouest et que le choisir c'est défendre ce patrimoine.

UNE COMMUNICATION DIGITALE ACTIVE, POUR

- Fédérer et animer une communauté d'amateurs de Jambon de Bayonne.
- Développer un univers visuel frais, moderne et graphique.
- Surprendre et amuser la communauté avec un ton décomplexé et engageant
- Accroître l'attachement envers la marque en mettant du « Sud-Ouest » dans notre communication



TIPS

Nombre de fans Facebook : 31 579

Nombre d'abonnés Instagram : 6 333

Nombre de visites sur le site Internet : 6 400

Nombre de publications Facebook et Instagram : 267

Nombre d'abonnés Instagram : 253 609

Nombre d'abonnés sur Linkedin : 253

Données du 31/12/2022



La mise en avant de nos éleveurs, des femmes et des hommes qui aiment leur métier et leurs animaux

La campagne de communication mettant en lumière **5 éleveurs** de la filière **Jambon de Bayonne** a débuté en février 2021 avec la mise en ligne de la vidéo de Jérémy Lapeyre, éleveur de porcs fermiers à Orist. La campagne s'est poursuivie jusqu'au mois de mai.

Durant **4 mois**, les **vidéos éleveurs** ont été **diffusées et sponsorisées** sur **YouTube**. Elles ont obtenu d'excellents résultats : **143 000 impressions**
44 700 vues
Taux d'interaction de 53,9%

Données du 31/12/2022



(Vidéo éleveur : SCEA «La Baie des Champs». Éric Sabourin et Yves Debien)



Une volonté forte de positionner le Jambon de Bayonne comme un produit gastronomique, accessible, avec une forte identité culturelle



Atelier dégustation au SIAA à Paris



Insertion presse dans linéaires



Promotion au salon Sud de France fête la Qualité à Montpellier



La meilleure façon de faire connaître notre produit, c'est de le faire goûter



ISABELLE CHALAN

Directrice du Consortium du Jambon de Bayonne

Nous espérons que vous aurez pris autant de plaisir à lire ce rapport que nous avons pris à le constituer.

Notre Président, Pierre HARAMBAT et moi-même remercions vivement l'ensemble des contributeurs qui ont fourni des informations, des visuels et qui ont témoigné tout au long de ce rapport RSE.

Nous remercions également le Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine pour son soutien à la mise en place et au déploiement de notre démarche RSE Filière IGP Jambon de Bayonne.

La réussite de notre filière dans la voie de la Responsabilité Sociétale est le fruit d'un effort commun, tant institutionnel qu'au niveau de chaque Opérateur Adhérent.

Cette volonté commune d'action en faveur du Développement Durable vient d'être mise à l'honneur à l'occasion des Etoiles de l'Economie qui se sont déroulées au Palais Beaumont à Pau le 8 novembre 2022 et lors desquelles la filière IGP Jambon de Bayonne a remporté le trophée de la catégorie RSE.

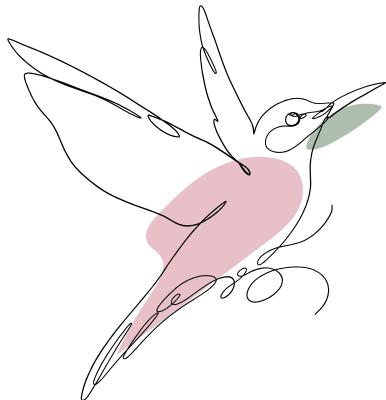
Le Consortium du Jambon de Bayonne, en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, vient quant à lui de passer en octobre dernier l'évaluation de renouvellement du Label Engagé RSE pour laquelle le niveau « Confirmé » a été maintenu.



Nous souhaitons plus que jamais poursuivre notre engagement dans cette voie vertueuse et améliorer l'ensemble de nos actions.

LA LEGENDE DU COLIBRI

UNE LEGENDE AMERINDIENNE PLUS QUE JAMAIS D'ACTUALITE À APPLIQUER PAR CHACUN, PARTOUT DANS LE MONDE



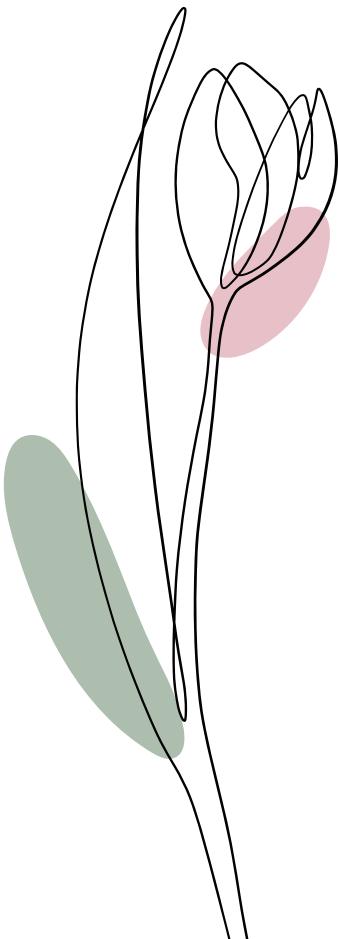
Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés, atterrés, observaient impuissants le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! » Et le colibri lui répondit : « Je le sais, mais je fais ma part. »

Cette légende est une allégorie de la responsabilité sociétale des entreprises : chacun de nous à notre niveau a un rôle majeur à jouer, quel que soit notre poste.

En effet, face aux problèmes environnementaux, sociaux et économiques actuels, chacun de nous se doit d'agir avec ses compétences et à son échelle car c'est la somme des actions de chacun des « colibris » qui permettra d'améliorer les choses.



Nous sommes toutes et tous des colibris en puissance !





INDEX

AIMS

Association Internationale du Management Stratégique

ODD

Objectifs de Développement Durable

ASPNA

Association Sanitaire Porcine de Nouvelle Aquitaine

ODG

Organisme de Défense et de Gestion

EPI

Équipement de Protection Individuelle

ONU

Organisation des Nations-Unies

GDS

Groupement de Défense Sanitaire

OMM

Organisation de Mise en Marché

IGP

Indication Géographique Protégée

QHSE (Responsable)

Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

INAO

Institut National des Appellations d'Origine

RPA

Responsable de la Protection Animale

IPR

Interprofession Porcine Régionale

RSE

Responsabilité Sociétale des Entreprises

IRCA

International Register of Certificated Auditors

SIQO

Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine

MP3

Mesure Perception Parties Prenantes

SST

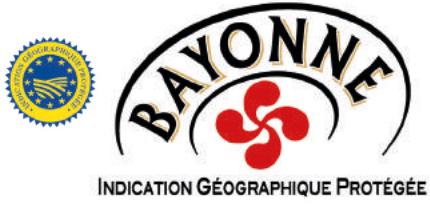
Santé et Sécurité au Travail

MSA

Mutualité Sociale Agricole

TMS

Troubles Musculo-Squelletiques



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Adresse : ABIOPOLE - Route de Samadet - 64410 ARZACQ

SYNDICAT PROFESSIONNEL

REGI CONFORMEMENT AU LIVRE DU CODE DU TRAVAIL

Siret 389 360 413 000 22 - Code APE 9411Z

Tél. : 05.59.04.49.35

Céline Arramounet & Nathalie Robert
rse@jambon-de-bayonne.fr

SITE INTERNET : www.jambon-de-bayonne.com



© Crédits photos : Laurent Pascal, Salaisons de l'Adour, Sanders Euralis, Fine Lame, La Coopérative Agricole Nouvelle-Aquitaine, Fipso Industrie, Goûts et Couleurs, Consortium du Jambon de Bayonne

Le Consortium du Jambon de Bayonne remercie l'ensemble de ses partenaires qui le soutiennent :



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire