

PARTICIPONS !

à la démarche RSE de CHARCUTERIE DU BLAVET

Charcutier Breton, notre Terroir nous inspire !

			
Participons ! à la satisfaction de nos clients internes et externes <u>Objectif :</u> maintien de la certification ISO 22000 et maintien de la labélisation PME+	Participons ! à la sécurité et au bien-être de tous <u>Objectif :</u> taux de fréquence inférieur à 33.8 (moyenne nationale de notre profession)	Participons ! à la réduction de notre empreinte écologique <u>Objectif :</u> diminution de 5% / an sur nos consommations d'eau (m3/T)	Participons ! à la performance de l'entreprise <u>Objectif :</u> versement prime de participation > 1300€ par salarié
En garantissant la qualité sanitaire et la traçabilité de nos produits En proposant un taux de service supérieur à 99% En réalisant une simplification de nos listes ingrédients	En signalant les situations à risques et en travaillant sur l'ergonomie ds postes En poursuivant le transfert de connaissances pour sécuriser et accroître les compétences (plan de formation) En améliorant la qualité de vie au travail et la bienveillance	En travaillant sur la réduction de nos futurs déchets et leurs recyclabilités En développant des partenariats avec des fournisseurs locaux et engagés dans une démarche RSE En optimisant l'ensemble de nos flux logistiques	En améliorant notre productivité au travers de nos investissements et de notre organisation En améliorant les ventes de nos références stratégiques en grande distribution En réussissant la mise en place du nouvel ERP INFOLOGIC

La réussite de notre démarche RSE et de nos projets de certification ne pourra se faire que par une implication de tout le personnel, avec une maîtrise de nos processus, ainsi qu'un contrôle permanent de notre efficacité. Cette politique sera communiquée à tout le personnel par affichage, ainsi qu'à toutes les parties intéressées ayant un impact sur la réussite de ce projet.

Nous avons pour ambition de faire du groupe LE CHEF PREMIUM une entreprise à mission en 2026.

Je confie à Pierre FORTINEAU, Directeur Industriel, et à ses équipes, la mise en place, le suivi et l'évolution de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires pour satisfaire à la norme ISO 22000 : 2018 ainsi que les réglementations en vigueur.

Je m'engage à mettre à disposition les moyens, tant humains que matériels, nécessaires à la réalisation de nos objectifs.


 Michel MOREU, le 29/09/2025