

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Proposer des produits sains, naturels respectueux de la santé de l'Homme et de la nature, accessibles au plus grand nombre et favoriser les économies locales. Pérenniser l'entreprise en développant l'activité majoritairement vers les produits biologiques & de santé, tout en respectant les règles éthiques vis-à-vis de notre personnel et de nos partenaires.



Filières agricoles Bio

- Développer des filières agricoles bio.
- Accompagner le développement commercial de la Bio en sourçant et en achetant des matières premières Bio (+40% de part Bio dans les achats à horizon 24 mois).

Ressources en eau

- Maîtriser nos consommations d'eau en maintenant un taux moyen < 3 L d'eau / L de soupe produit.

Réduction du plastique

- Assurer la transition d'un bol plastique pétro sourcé vers un bol bio sourcé à horizon 2025.

Préservation de la nature et de la biodiversité

- Mettre à profit le site de Soup'Idéale pour favoriser la Bio Diversité.

**Préserver
les ressources
de la planète**



Chartes exigeantes développement et conception

- Suivre le nombre de retravail clean label / nombre de retravail total.
- Accompagner la R&D dans le développement de nouvelles références.
- Prendre en compte dans le Plan Directeur Industriel les développements et opportunités futures en R&D.

Plan de surveillance qualité

- Passer en audit IFS blanc l'ensemble du référentiel à minima 1 fois par an.
- Auditer 4 fournisseurs et / ou prestataires par an.
- Assurer le suivi du plan de contrôle analytiques qualité à iso coût N-1.
- Ajuster le plan de surveillance en fonction des risques et prioriser la prévention au contrôle.
- Réduire les réclamations (< 1 réclamation / million d'UVC brique commercialisée).

**Proposer
des produits sains
et respectueux
de la santé de l'Homme**



Actionnariat

Bonnes pratiques des affaires

- Garantir le taux de service > 98,5%.
- Réaliser des contrats avec les fournisseurs, sécuriser les prix et les volumes.
- Piloter le Plan de Production pour garantir le taux de service.
- Limiter les libérations anticipées en assurant une libération des produits dans les délais impartis.
- Garantir le traitement des réclamations sous une semaine.
- Supporter la direction dans la diffusion du Food Safety Culture.
- Suivi de l'encours client et procédure de relance.
- Suivi des pénalités.
- Mise en place d'une enquête par sondage de satisfaction client.

Développement économique

- Développer la part du Bio en 2025 (> 50% en valeur).
- Rééquilibrer le portefeuille client (aucun client > 10% en valeur).
- Revaloriser, reformuler ou arrêter les 20 références les moins rentables.
- Développer des produits de diversification pour Soup'Idéale.
- Développer le Plan Directeur Industriel pour permettre le développement économique.
- Favoriser le développement de nouveaux réseaux.

Pilotage de la performance

- Réaliser le budget de CA (21 M€).
- Réaliser le tonnage (19 ML) en vente.
- Suivi du Budget.
- TRG UHT de 60%, Taux de perte de 5%.
- Maintenir la certification IFS de la ligne UHT en version 8.
- Maintenir la certification Bio du site.
- Réaliser et suivre le bilan carbone tous les 3 ans.
- Garantir la conformité de nos activités aux exigences légales, fiscales et sociales dont RGPD.

**Gouvernance
responsable**



Eco-conception des emballages

- Acheter des emballages en matières recyclés.
- Intégrer dans le Plan Directeur Industriel le passage vers des emballages éco-conçus.

Energie, Rejets et Déchets

- Maintenir nos consommations énergétiques (gaz, électricité).
- Optimiser le tri et le recyclage de nos déchets.
- Réduire les consommations de solvants, encres et produits de nettoyage.
- Etablir les cartographies des pertes et analyses des rendements matières.
- Cartographier les pertes énergétiques (calorifugeage...).

Origine et circuits courts

- Favoriser l'achat des matières première et emballage origine France.
- Favoriser l'achat auprès de sous-traitants français.
- Privilégier le développement de formules à bases de légumes frais versus surgelés.
- Intégrer dans le Plan Directeur Industriel, l'utilisation de légumes issus de circuits courts.
- Analyser les achats par origine géographique.

Transport et déplacements

- Optimiser les chargements.
- Limiter les retours client et interne.
- Optimiser les flux de transport et de stockage.

**Limitier
notre impact
sur le climat**



Promouvoir et assurer la santé des salariés

- Réduire le taux de fréquence global à 40 comptabilisant le nombre d'accident du travail avec et sans arrêt pour les titulaires et intérimaires.
- Assurer la présence de 2 SST minimum sur site.
- Assurer le suivi des RDV médecine du travail.
- Classer et analyser les Accident du travail.

Développer durablement les compétences

- Développement des gammes opératoires en interne.
- Assurer les formations internes (BPH, Food Défense, Food Fraude, HACCP et food safety culture) planifiées sur 2025.
- Recenser et cartographier les compétences.
- Formaliser et déployer le plan de formation.
- Recenser et maintenir à jour l'ensemble des fiches de poste.
- Maintenir à jour l'organigramme.

Entretenir le climat social

- Mise en place de créneaux d'écoute RH/salarié.
- Assurer au moins 3 moments de rencontre usine/an.
- Assurer le suivi du Turn Over et présentéisme.

**Développer
nos contributions
citoyennes et sociales**

Pour tenir ces engagements, je soussigné Jérôme Grenot, m'engage à veiller à l'allocation des moyens et ressources nécessaires et déléguer en partie le déploiement de cette politique et le pilotage des indicateurs au Directeur Général Délégué et à l'ensemble des Responsables, ainsi que le suivi au Service Qualité.

A Feuchy, le

Jérôme GRENOT
Direction Générale