




*Un engagement durable
pour le respect des hommes
et de la nature*



Communication sur le progrès 2018

Sommaire

	Le mot du Président	
1.	Généralités société	3
1.1	Présentation de la société	3
1.2	Présentation de nos produits	4 - 5
2.	Charte engagements de l'entreprise et historique des résultats	6 - 8
2.1	Charte d'engagements de l'entreprise	6 - 7
2.2	Historique des résultats de l'entreprise en matière de développement durable	8
3.	Adhésion au pacte mondial de l'ONU	9 - 20
3.1	Droits de l'homme et conditions de travail	9 - 14
3.1.1	Démarrage d'un processus groupe Pom'Happy	9-11
3.1.2	Journée de sensibilisation à l'arrêt du tabac	11-12
3.1.3	Signature accord sur salaires Hommes et Femmes	13
3.1.4	Partage de repas entre salariés de chaque site	14
3.2	Environnement	15 - 19
3.2.1	La préservation des abeilles	15
3.2.2	Participation de Charles & Alice au challenge de la mobilité	16
3.2.3	Les vergers dédiés Charles & Alice	17
3.2.4	Nos engagements pour des approvisionnements de plus en plus français	18
3.2.5	Travail sur la réduction des ressources énergétiques	19
	3.2.5.1 Mise en place d'un osmoseur et récupérateur de chaleur sur notre chaudière	19
	3.2.5.2 Calorifugeage des tuyaux pour contenir la chaleur	19
3.3	Lutte contre la corruption	20

 **Conclusion**

Le mot du président



La responsabilité Sociétale et Environnementale du groupe Charles & Alice a pris une nouvelle dimension en 2018 avec la mise en place de la démarche interne « POM'HAPPY », qui vise à nous faire franchir un palier majeur dans la qualité de vie au travail de tous nos collaborateurs.

La démarche est conduite par un Comité de Pilotage de 25 personnes représentant tous les secteurs d'activité, et s'appuie sur le travail de plus de 100 collaborateurs (1/4 de nos effectifs) réunis au sein de 8 groupes de travail transversaux et de 25 groupes de travail locaux.

Le « Bien Vivre Ensemble » étant une des valeurs fondatrices de Charles&Alice, nous entendons ainsi, par cette démarche, continuer d'ancrer encore un peu plus notre groupe dans une politique RSE moderne, innovante et inspirante.

Thierry Goubault, Président du Groupe Charles & Alice

1. Généralités société

1.1 Présentation de la société

La société Charles & Alice est spécialiste de la transformation des fruits pour les grandes surfaces et la restauration collective.

Issue du rapprochement de 2 sociétés, Charles Faraud créée en 1935 et Hero lancée en France en 1980, la marque Charles & Alice est née en septembre 2011.

Le groupe Charles & Alice est composé de 400 salariés et est implanté sur 2 sites basés dans le sud-est de la France, au cœur des vergers. Un atelier de fabrication dans la Drôme et un 2ème dans le Vaucluse.

Le respect de la nature et des hommes a toujours été dans les gènes de Charles & Alice et de ses précédentes entités : le site d'Allex (dans la Drôme) est certifié Iso 14001 depuis 2003, certification reconduite chaque année, et ce site est également producteur de desserts aux fruits Bio depuis 20 ans (certification Ecocert obtenue en 1998).

L'atelier de fabrication de Montoux (dans le Vaucluse) a lui été certifié Iso 14001 en 2012.

Ces 2 sites sont depuis 2016 également certifiés ISO 50001.



Allex (26)



Montoux (84)

1.2 Présentation des produits

Charles & Alice propose en grandes surfaces un large éventail de desserts aux fruits : des recettes **Sans Sucres Ajoutés** pour les amoureux du fruit au naturel, des recettes **BIO aux fruits 100% français**.

Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés :



*17 recettes élaborées avec
des pommes 100% France*

Charles & Alice Inspiration du Monde



*10 recettes Sans Sucres Ajoutés
qui font voyager les papilles*

Charles & Alice **BIO**

**Fruits 100%
FRANCE**

7 recettes aux fruits Bio et français



Charles & Alice est également incontournable sur le marché de la restauration collective où là aussi, la marque s'engage à fournir aux écoles, cantines, hôpitaux et maisons de retraites le meilleur de la nature à travers des recettes de desserts aux fruits variées et qualitatives.



Des recettes pommes en coupelles plastiques élaborées avec des pommes 100% France

Du choix pour tous les convives



Une large offre de desserts Bio élaborés avec des fruits 100% France



2. Charte d'engagements de l'entreprise et historique des résultats

2.1 Charte d'engagements de l'entreprise

En 2014, le Groupe Charles & Alice a élaboré une Charte Responsabilité Sociétale et Environnementale en phase avec sa politique et ses propres objectifs.

Afin d'engager l'ensemble de ses équipes derrière cette philosophie de management d'entreprise et de s'assurer que chacun se sente encore plus concerné, cette charte a été signée par l'ensemble des membres du Comité de Direction. Elle est maintenant affichée à l'accueil à la lecture de l'ensemble des collaborateurs du Groupe.



Charte Qualité, Environnement, Energie et Sécurité Groupe Charles Faraud et Charles & Alice

En tant que leader sur nos marchés de desserts aux fruits, de légumes cuisinés et d'alimentation infantile, nous faisons :

- de la satisfaction de nos clients
- de la qualité de nos produits
- de notre engagement dans le développement durable
- de la sécurité de nos collaborateurs
- de la protection de l'environnement

Dans ce contexte, nous, membres du comité exécutif du Groupe Charles Faraud et Charles & Alice, et les Responsables Qualité, nous engageons à respecter les dispositions réglementaires en vigueur, identifier et réduire les impacts significatifs sur l'environnement dans nos processus de fabrication et de distribution, prévenir toutes formes de pollution, inscrire l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue et donner les moyens nécessaires à l'atteinte de ces engagements.

Chez Charles Faraud et Charles & Alice, ces préoccupations se traduisent par la recherche de l'excellence dans tous les domaines d'actions de l'entreprise :

- **Excellence dans la qualité de nos produits et notre capacité d'innovation**, afin de toujours mieux satisfaire les consommateurs et les clients.
- **Excellence dans notre performance industrielle**, afin de toujours garantir le meilleur prix de revient possible de nos produits et le meilleur taux de service client.

- **Excellence dans l'environnement de travail** en l'adaptant aux besoins de santé physique et psychologique de tous les collaborateurs
- **Excellence dans la sécurité de tous les salariés** afin de maîtriser et diminuer les risques professionnels.
- **Excellence dans notre démarche environnementale et énergétique**, visant à favoriser les filières d'approvisionnement local ainsi qu'à maîtriser et à limiter notre impact sur toutes les ressources naturelles.
- **Excellence dans le respect des exigences légales** (environnementales, énergétiques, de sécurité du personnel et alimentaire et sociales)

Ces objectifs d'excellence se traduisent par des politiques QSE adaptés à chacun des sites, dont les performances sont suivies par la direction générale lors de revues de direction. Ces politiques, propres à chacune des deux entités sont revues annuellement.

Enfin, nous pensons que l'excellence dans tous ces domaines d'actions de l'entreprise est une source de fierté permanente pour tous les collaborateurs et donc la meilleure source de motivation pour continuer de s'améliorer en permanence.

Le 02/10/2017 - Le comité Exécutif du Groupe Charles Faraud et Charles & Alice

Thierry GOUBAULT
Président Directeur Général




Anne-Laure JARDIN
Directrice marketing Groupe



Jean-Claude BOUVIER
Directeur Commercial International MDD



Dominique SAGNE
Secrétaire Général, Directeur Ressources Humaines
Informatique



Philippe MOULEC
Directeur Général Délégué, Finances & Achats




Edith FAURE
Responsable Qualité Usine Alex



Fabien PLOYON
Directeur Industriel Groupe
Directeur Usine Alex



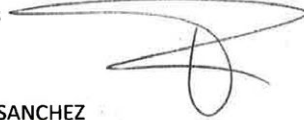
Alex DUWEZ
Directeur R&D Groupe



Laurence MARTIN
Directrice Usine Monteux



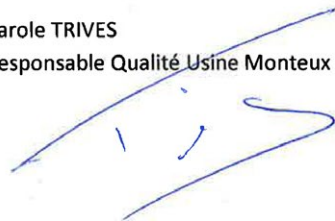
Karine FLASSEUR
Directrice Commerciale Europe GMS
Marques



Laurent SANCHEZ
Directeur Commercial Europe



Carole TRIVES
Responsable Qualité Usine Monteux



2.2 Historique des résultats de l'entreprise en matière de développement durable :

Résultats sur l'optimisation de notre impact sur l'environnement entre 2008 et 2018

EAU



- 2001 : Année de création de la station d'épuration sur le site d'Allex (26) qui offre une eau de qualité baignade
- Une économie d'eau de **63%** à la tonne fabriquée



ÉNERGIES



- **-21 % d'énergie** utilisée à la tonne fabriquée
- **-38 % de gaz** consommé à la tonne fabriquée



DÉCHETS



- **90%** des déchets sont recyclés
- Les déchets organiques sont soit envoyés à l'alimentation animale, soit méthanisés pour produire de l'électricité

PRIX & CERTIFICATIONS



- 1998 : obtention de la certification Ecocert pour les recettes bio
- 2003 : obtention de la certification ISO 14001 pour le site d'Allex
- 2007 : trophée Adème « Objectif déchets -10% »
- 2010 : Charles & Alice est lauréat du Trophée Développement Durable Carrefour pour la catégorie « Respect de la terre »
- 2010 : trophée Eco-emballages décerné au site de Monteux catégorie initiative entreprise.
- 2012 : obtention de la certification ISO 14001 pour le site de Monteux
- 2012 : Charles & Alice est désigné lauréat de la 20e édition du Prix Français Qualité & Performance 2012, notamment grâce aux résultats portés par sa politique de développement durable
- 2013 : Charles & Alice obtient le Trophée du Développement durable Carrefour au sein de la catégorie « Grande consommation »
- 2015 : obtention de la **certification Iso 50001** sur le site de Monteux
- 2016 : obtention de la **certification Iso 50001** sur le site d'Allex



3. Adhésion au pacte mondial de l'ONU

3.1 Droits de l'homme et conditions de travail :

Droits de l'homme :

Principe 1 : Les entreprises sont invitées à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme dans leurs sphères d'influence ;

Principe 2 : A veiller à ce que leurs propres compagnies ne se rendent pas complices de violations de droits de l'homme.

Droits du travail :

Principe 3 : Les entreprises sont invitées à respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective ;

Principe 4 : L'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire ;

Principe 5 : L'abolition effective du travail des enfants ;

Principe 6 : L'élimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession.

3.1.1 Démarrage d'un processus groupe Pom'Happy

Le groupe Charles & Alice a décidé en 2018 de lancer un processus qui a pour but de créer une démarche **Qualité DE VIE AU TRAVAIL** :

- **PORTÉE** par la direction et tous les membres du COMEX
- **MANAGÉE** par un Comité de Pilotage
- **PARTICIPATIVE**, impliquant tous les collaborateurs
- **ADAPTÉE** à Charles & Alice, au contexte et aux métiers



Pour cela il a été décidé de s'appuyer sur un cabinet qui a réalisé près de 200 analyses de ce type qui ont concernées près de 35 000 salariés. Ce processus appelé par le **COMITÉ DE PILOTAGE POM'HAPPY** va se construire au moins sur 3 ans afin d'améliorer les conditions de vie au travail chez Charles & Alice.



La première étape, le questionnaire

Base de ce processus il est composé de près de **180 questions** auxquelles les **400 salariés du Groupe ont pu répondre anonymement sur internet**

A ces réponses au questionnaire en ligne se sont ajoutés les échanges directs avec le cabinet qui ont concerné environ **10% des effectifs**

Tous ces éléments recueillis ont permis au cabinet de réaliser des **diagnostics du niveau de qualité de vie** au travail ressenti, vécu par les salariés de Charles & Alice, et de donner une vision synthétique et simplifiée qui se décline au niveau du groupe mais aussi par sites et par groupes de salariés (au total 25 groupes).

Ce nombre de groupes (25) est élevé, plus du double de ce que réalise d'habitude le cabinet.

Il a été décidé volontairement par la Direction afin de réaliser un diagnostic au plus près des équipes et donc plus fin et plus performant dans la construction des plans d'action qui permettront d'améliorer la qualité de vie au travail.

La deuxième étape, la restitution synthétique

La restitution se fait au travers de 3 schémas

1. Les pyramides qui analysent les thématiques suivantes

- SENS** = sens du travail / équité / exemplarité / valeurs
- SEREIN** = soutien / reconnaissance / respect / coopération
- SIMPLE** = organisation / contenu du travail / management
- SAIN** = santé / engagement / autonomie
- SÛR** = environnement de travail / moyens techniques

2. Les STRESSY qui mesurent

- La charge de travail
- Le sentiment de soutien des collègues de la hiérarchie et des Instances
- Le sentiment d'autonomie dans le travail

3. Un diagramme radar

Ce diagramme a pour but de mesurer le niveau de satisfaction au travail de chacun d'entre nous

La troisième étape, les plans d'actions transversaux

Sur la base de ces informations et de l'analyse présentée par Better Human, **le Comité de pilotage a décidé de travailler sur 8 plans d'actions** définis pour l'ensemble du Groupe, **ce travail doit et va s'appuyer directement sur le travail en commission de plus d'une cinquantaine de collaborateurs.**

La quatrième étape, les restitutions et la mise en place des plans d'actions par service

Les résultats des 25 équipes leur ont été présentés par leur manager aidé d'un sponsor.

Au cours de cet échange, sur la base des résultats de chaque équipe une discussion va s'installer afin d'analyser plus en détail les résultats, toujours dans la même démarche : **comprendre les points positifs afin de s'appuyer dessus pour améliorer les points négatifs.**

L'objectif est d'élaborer un ou deux plans d'actions en équipe qui seront travaillés ensemble afin de les mettre en place le plus rapidement possible.

3.1.2 Journée de sensibilisation à l'arrêt du tabac

Bilan de l'opération sensibilisation/prévention du tabac

La Direction du Groupe a décidé d'organiser dans le cadre de l'opération nationale « MOIS SANS TABAC » en novembre 2017 plusieurs événements sur les sites pour répondre à un triple objectif :

- ✓ **soutenir** les collaborateurs en situation de tabagisme,
- ✓ **sensibiliser** aux effets du tabac sur la santé,
- ✓ **Proposer** d'entamer un protocole de sevrage encadré.

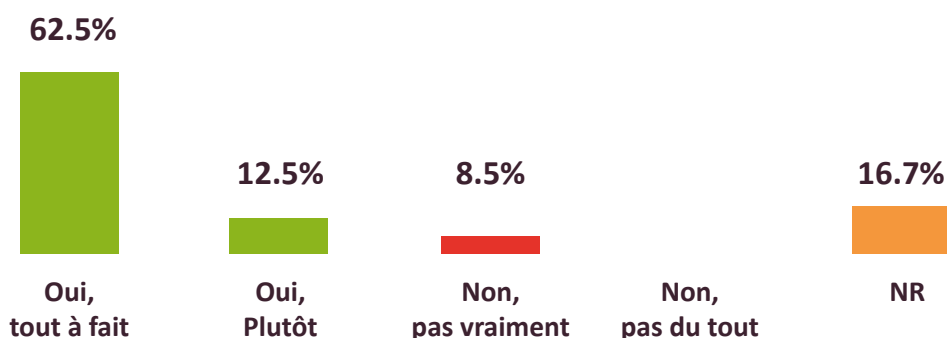


Le processus a été organisé en 3 étapes :

- 1• Dans un premier temps, **4 réunions d'information**, d'environ 1h30, ont été organisées et animées par un tabacologue délégué par l'ANPAA (Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie).
- 2• Le 24 octobre, **2 stands de sensibilisation « Capital souffle et prévention du tabagisme »** ont été tenus par un tabacologue d'Harmonie Mutuelle. L'objectif de ces stands était à la fois ludique avec des tests du souffle, et ont aussi permis d'échanger avec le tabacologue autour de différents documents mis à disposition. Pour ceux qui le souhaitaient, une prise de rendez-vous avec le tabacologue était possible.
- 3• Le 22 novembre, organisation de **2 stands de sensibilisation et d'entretien avec le tabacologue** avec mise en avant des services d'accompagnement offerts par l'Etat et par Harmonie Mutuelle pour celles et ceux qui voulaient aller plus loin dans la démarche.

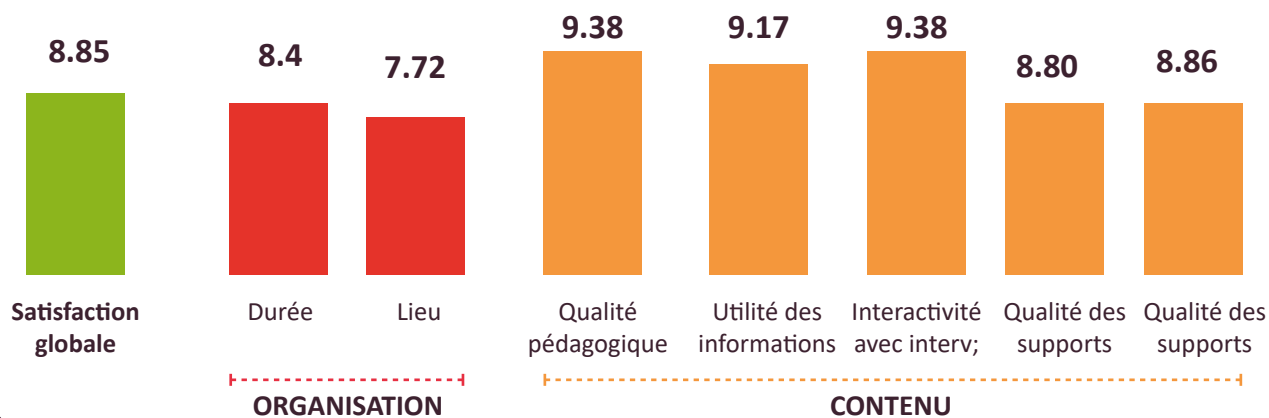
Au total ce sont plus de 80 collaborateurs et collaboratrices qui ont assisté aux premières réunions, plus de 150 salariés se sont intéressés aux stands, 58 personnes ont participé pleinement aux animations. Sur cette dernière population, il ressort que **75% envisagent sérieusement de changer leurs habitudes soit en diminuant progressivement, soit en arrêtant totalement**, avec l'aide des conseils du tabacologue.

Envisagent de changer certaines habitudes et mettre en pratique les conseils de l'intervenant :



Plus de **95%** des participants sont satisfaits par ces différents ateliers, et plus de **79%** recommanderaient cette action à un de leur collègue.

Satisfaction (note moyenne sur 10)



A la vue de ces bons résultats la Direction du Groupe envisage de renouveler ce type d'opération sur d'autres thématiques comme la nutrition, le stress, les TMS, ou le sommeil.

🍌 Selon Harmonie Mutuelle, ce sont **près d'une quinzaine de collaborateurs qui ont continué leurs efforts**, il semblerait que la force de l'exemple ait bien fonctionné, donnant l'envie à d'autres d'entamer le processus.

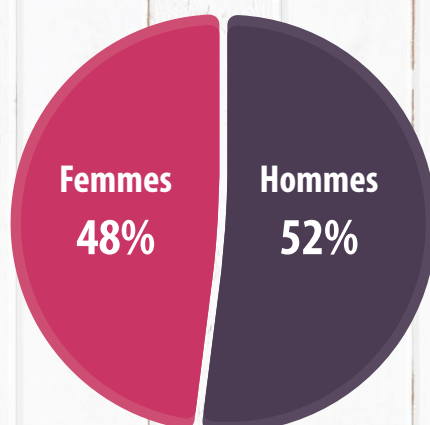
3-1-3 Signature accord sur salaires Hommes et Femmes

Accord égalité Homme Femme

Les sociétés du Groupe Charles & Alice et leurs organisations syndicales ont signé un accord égalité Homme Femme sur trois thématiques :

- Maintenir l'équilibre en terme de mixité des recrutements
- Favoriser le recrutement interne quand il est possible en favorisant la mixité
- Maintenir l'équilibre en terme de mixité afin d'accéder aux formations
- Garantir l'égalité salariale

En terme d'analyse d'effectifs sur le total du Groupe :



En terme d'analyse des salaires moyens :

Le salaire moyen employés femme est supérieur de 20% à celui des hommes, il y a un écart de 1% en défaveur des femmes pour les postes d'ouvriers, de 4% pour les postes d'agents de maîtrise et de 15% pour les postes cadres même si le nombre de cadres au sein du Groupe Charles & Alice rend difficile la comparaison à poste égal pour cette catégorie.

3.1.4 Partage de repas entre salariés de chaque site

Une idée provenant d'un de nos salariés : organiser des déjeuners partagés

🍃 Tout le personnel qui se retrouve à midi pendant la pause a adhéré à cette idée.

Le principe du repas partagé a été de mettre en place une table ouverte à tous sans aucun besoin de réserver. C'est l'occasion de se retrouver autour d'un repas pour mieux se connaître et passer ensemble un moment convivial et chaleureux. La participation est totalement libre. Chacun apporte ce qu'il veut et peut ainsi partager sa spécialité afin d'avoir le "plaisir de faire plaisir".

Le thème du premier repas partagé fut « une salade party ».

Chacun dans ce cadre a apporté ses ingrédients et a pu composer sa salade en fonction de ses goûts et de ses envies., ce qui a fait l'objet d'un déjeuner champêtre, plein de couleurs et de saveur.

Nous essayons de partager ce moment de convivialité une fois par trimestre et nous avons même proposé le concept aux autres sites du groupe qui ont à leur tour organisé avec succès ce genre d'événement.

Charles & Alice & Vous

Et si on partageait nos repas...

Il est important de faire une pause déjeuner après une matinée de travail !

Pour rejoindre la philosophie du « Bien être au travail », avec quelques collègues, nous avons proposé au personnel de Charles & Alice du site d'Allex, de partager nos repas au réfectoire.

Cela se passe à l'heure de déjeuner, les invitations sont lancées sur des thèmes différents : crêpes, apéro, salade party...

Chacun apporte et partage un petit quelque chose. La pause déjeuner devient conviviale, champêtre, pleine de couleurs et de saveurs...

Nous voulons faire vivre cette idée une fois par mois, en nous adaptant au planning de chacun bien sûr...

Le prochain repas partagé sera sur le thème des "plats régionaux".

N'hésitez pas à nous rejoindre !

Fabiola Tignac



Si on partageait nos repas...

HALLOWEEN

Belle frayeur à Rovaltain le jour d'Halloween, la salle de repos a été envahie par des horreurs en tout genre mais délicieuses à déguster !



NOËL

L'équipe de Rovaltain a aussi anticipé les repas de fêtes avec ce buffet aussi copieux que savoureux aux couleurs de Noël



3.2 Environnement

Environnement :

- Principe 7 : Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement ;
- Principe 8 : Entreprendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement ;
- Principe 9 : Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

3.2.1 La préservation des abeilles

Charles & Alice continue à lutter pour la préservation des abeilles via différentes actions : des partenariats avec des apiculteurs locaux, et un programme de recherche avec l'école Isara sur le thème des nouvelles méthodes culturales respectueuses de la biodiversité. Découvrez ci-dessous l'article paru dans notre journal interne sur un partenariat avec un nouvel apiculteur de la Drôme.

Notre implication...



Pour bien prendre soin de ses abeilles Jérôme utilise l'homéopathie

A Archiane, au pied du Vercors près de Die, un apiculteur gère 15 ruches de manière biodynamique en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique

Après avoir débuté l'apiculture de manière amateur, Jérôme Dewelle s'est formé pour devenir apiculteur professionnel. Situé au pied du Vercors à Archiane près de Die, Jérôme gère aujourd'hui 15 ruches de manière biodynamique en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique. L'agriculture biodynamique prend la nature dans son ensemble afin de produire des aliments sans entamer la capacité des générations à réaliser le même objectif voir même, à améliorer cette capacité. Le sol devient le composant le plus important dans ce type d'agriculture.

Chaque année la situation des abeilles ne cesse de s'aggraver,



Notre implication...

- ✓ Un des objectifs de Jérôme est d'obtenir à terme 40 ruches



Jérôme cultive à proximité de ses ruches des plantes médicinales dont le principe actif va se retrouver dans le miel et de ce fait lui donner des vertus thérapeutiques à la fois pour l'homme et l'insecte. Il espère susciter de nouvelles vocations en organisant des stages pour les petits et les grands et par la même occasion sensibiliser aux bonnes pratiques visant à protéger l'abeille et son écosystème. Il veut augmenter la taille de son rucher et disposer à terme de 40 ruches

Charles & Alice lui a, pour l'instant, confié 5 ruches avec la certitude que les abeilles seront élevées dans les meilleures conditions.

Frédéric Jean



3.2.2 Participation de Charles & Alice au challenge de la mobilité

Qu'est-ce que le challenge de la mobilité ?

Il se déroule dans les 12 départements de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Depuis 2011 le Challenge propose chaque année aux établissements d'organiser, en interne et le temps d'une journée, un défi collectif sur le thème de la mobilité.

Il est un réel outil de promotion et de sensibilisation aux modes de transports alternatifs à la voiture individuelle destiné à toutes les entreprises, administrations ou associations. En effet, le jour J, chacun est invité à laisser sa voiture individuelle au garage au profit de la marche, du vélo, des transports en commun ou du covoiturage pour effectuer son trajet domicile-travail.

C'est aussi un outil de mobilisation pour fédérer des salariés et le tissu économique local autour d'un événement commun, et un moyen ludique et convivial pour promouvoir les transports publics et toutes les solutions plus sûres, plus économiques et plus propres pour se déplacer. Pour un jour ou tous les jours !

•Quelques chiffres clés 2018 :

Le 7 juin 2018 : 52 500 participants travaillant dans l'un des 1 846 établissements inscrits sont allés au travail autrement. 800 000 km ont donc été effectués en mode alternatif sur le trajet aller domicile-travail (soit près de 19 fois le tour de la planète), dont 24 % à vélo, 21 % en covoiturage, 12 % à pied, 32% en transport en commun, 3 % en télétravail, 6 % en combinant plusieurs modes de transport et 2 % en OMNI (Objet Mobile Non Identifié : skateboard, trottinette, rollers...)

•Quel bilan pour le groupe Charles & Alice ?

Du côté d'Allex :

50 salariés ont participé sur Allex ce qui a permis d'éviter de réaliser 1721 km en voiture individuelle. Les différents modes alternatifs ont été le vélo à assistance électrique, le vélo, le covoiturage et la visioconférence entre les 3 sites.



Pour aider les salariés dans cette démarche, l'agence de mobilité Dromolib a mis à disposition 2 vélos à assistance électrique (VAE). C'est l'occasion pour eux de tester ce mode de déplacement sur quelques trajets. Rappelons qu'un trajet sur deux en voiture dans la vallée fait moins de trois kilomètres. Ces trajets peuvent souvent se faire à vélo. Avec une sacoche ou un siège enfant sur le porte bagage selon ses besoins, cela permet de faire un peu d'exercice et surtout des économies de carburant et d'usure de la voiture. Quoiqu'il en soit on peut remarquer que beaucoup de salariés n'ont pas attendu cette journée pour faire du co-voiturage et que naturellement cette pratique est très ancrée sur le site d'Allex ; d'autres ont essayé pour la première fois et se sont rendu compte que des collègues de la même équipe

étaient sur leur chemin. Vu la situation de notre entreprise au beau milieu de la campagne, le village d'Allex est très mal desservi par les transports en commun donc le covoiturage et le vélo sont les modes de transport alternatifs prépondérants. Malgré tout, le potentiel covoiturage est encore grand car des salariés habitant sur le même trajet ne sont pas forcément dans la même équipe et d'autres qui pourraient le faire ont encore une certaine appréhension.

Du côté du site de Rovaltain

9 salariés ont participé sur Rovaltain soit un taux de participation de 24 %. Sur ces 9 participants tous venaient habituellement en voiture individuelle, pour un total de 518 km effectués de manière alternative. Les 2 moyens utilisés ont été le covoiturage pour 5 d'entre eux et le télétravail pour 4 personnes ce jour-là.

3.2.3 Les vergers dédiés Charles & Alice

Les pommes des recettes Sans sucres ajoutés vendues en grandes surfaces de Charles & Alice sont 100% françaises : elles sont cueillies à la main, à pleine maturité, et proviennent de vergers situés en moyenne à moins de 160km de nos sites de fabrication.

Ces pommes, pour la majorité d'entre elles sont issues d'écarts de tri, c'est-à-dire que nous récupérons pour la fabrication de nos desserts aux fruits les pommes qui ont des petits défauts d'aspects, de coloration ou des calibres moins standardisés, qui ne pourraient être vendues en pommes de table mais qui sont tout aussi bonnes.

Cette utilisation permet ainsi aux arboriculteurs de valoriser la partie de leur récolte qu'ils n'auraient pas pu vendre en pommes de table.

Depuis septembre 2018, Charles & Alice a décidé en plus de ses approvisionnements France, de se lancer dans une démarche de vergers dédiés. Nous nous sommes engagés à acheter pendant 5 ans la totalité de la récolte de parcelles de golden de 15 arboriculteurs des Hautes Alpes. Certains de ces vergers étaient voués à l'arrachage, car leurs pommes ne sont pas suffisamment "belles" pour le marché de la table. Grâce à ce partenariat ces pommes seront transformées en desserts aux fruits Charles & Alice.

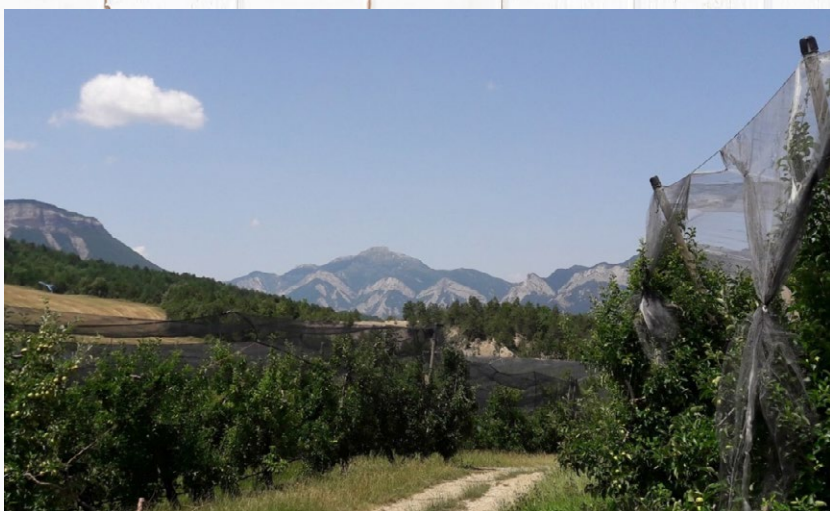


Photo prise sur un verger dédié à Charles & Alice

Ainsi, une partie des pommes françaises de nos recettes, provient maintenant de ces vergers, pour une qualité et une traçabilité maximales : **ces arboriculteurs sont certifiés Vergers Eco-responsables**, ils

s'engagent à mettre en oeuvre toutes les méthodes alternatives afin de limiter le plus possible l'utilisation de pesticides et sont soumis à des obligations de résultats en matières de résidus.



Ruches situées sur un des vergers dédiés à Charles & Alice

Ces vergers nous permettront également à terme de tester de nouvelles méthodes culturales en partenariat avec le centre de recherche avec lequel nous travaillons.

3.2.4 Nos engagements pour des approvisionnements de plus en plus français

Parce que s'approvisionner en local c'est préserver l'environnement mais c'est aussi promettre à nos consommateurs plus de traçabilité et de qualité, Charles & Alice s'engage à de plus en plus d'approvisionnements français.

Cette volonté de sourcing français est ancrée dans une réelle démarche d'amélioration continue, l'objectif étant de maximiser les approvisionnements les plus locaux possibles, dès que la qualité et la quantité de fruits le permettent.



Pommes
100%
France

C'est pourquoi sur sa gamme Sans Sucres Ajoutés à destination des Grandes surfaces, Charles & Alice s'est engagé depuis septembre 2016 à s'approvisionner uniquement en **pommes françaises**.

Sur les autres fruits qui composent ses recettes, la marque Charles & Alice cherche à constamment augmenter la part de fruits français. Ainsi sur les 17 recettes qui composent la gamme Sans Sucres Ajoutés, 9 sont composées à 100% de fruits français, et les 8 autres sont composées de **pommes 100% Françaises**. Dernière recette en date, la pommes groseilles, élaborée à partir de pommes et de groseilles françaises.



Cette démarche est également visible dans le circuit de la collectivité, où depuis plus de deux ans, nous avons pris l'engagement de ne mettre que des **pommes françaises dans nos références pommes en pots individuels** (produits les plus présents notamment dans les écoles).

Pour aller encore plus loin, nous avons lancé en avril 2016 sur le marché de la collectivité **une nouvelle gamme composée uniquement d'ingrédients 100% français** : à la fois les fruits mais aussi la touche de sucre ajouté ont été approvisionnés en France. Cette gamme se nomme **Charles & Alice Sélection Fruits 100% France**, et elle est composée de 5 recettes : **pommes poires, pommes fraises, pommes abricots, pommes cassis** et la dernière recette de la gamme, la recette **pommes nectarines** lancée en Janvier 2019 et composée de **pommes et de nectarines 100% françaises**.



3.2.5 Travail sur la réduction des ressources énergétiques dans le cadre de notre agrément ISO 50001

Dans le cadre de sa démarche ISO 50001, Charles & Alice veille à l'optimisation de ses ressources énergétiques. Ainsi différents projets sont mis en œuvre chaque année sur les sites de fabrication, en particulier sur le gaz naturel qui est la principale source d'énergie consommée : Ces projets nous ont conduit à une **baisse de 3 % de notre consommation de gaz à la tonne fabriquée** pour le groupe en 1 an.

3.2.5.1 Mise en place d'un osmoseur et récupérateur de chaleur sur notre chaudière



Sur notre site d'Allex pour faire des économies de gaz sur notre chaufferie fin 2017 **nous avons installé un osmoseur** . Cet équipement produit une eau sans sels minéraux ce qui va permettre de limiter le nombre de purge sur notre chaudière et donc la perte d'eau chaude qu'il fallait remplacer par de l'eau froide .

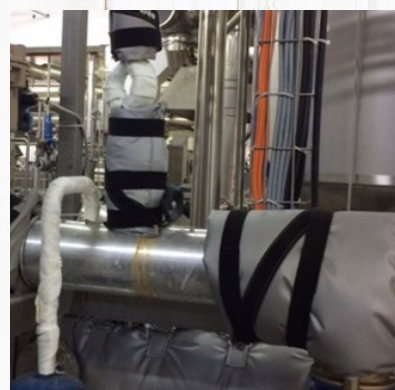
Nous avons aussi mis en place en août 2018 un système de récupération de chaleur des fumées produites par la chaudière .

3.2.5.2 Calorifugeage des tuyaux pour contenir la chaleur

Sur notre site de Montoux pour faire des économies de gaz nous avons travaillé sur l'isolation du réseau de vapeur et de la cuve d'alimentation d'eau de la chaudière. **500 points ont été isolés sur l'ensemble du réseau vapeur de l'usine** .

Nous avons aussi modifié le pilotage du brûleur de notre chaudière afin de calquer son fonctionnement sur les besoins en vapeur qui peuvent être très variables en fonction des productions ou de la saisonnalité .

Nous avons mis en place en 2018 un système de récupération de chaleur sur les purges de déconcentration de notre chaudière.



3.3 Lutte contre la corruption

Lutte contre la corruption :

Principe 10 : Les entreprises sont invitées à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

La charte RSE Charles et Alice signée par le Comité de Direction et les fournisseurs comprenait déjà tout un volet sur les problématiques de corruption aussi bien en matière de respect des réglementations locales et internationales que par rapport à l'éthique que nous souhaitons avoir avec nos partenaires.

Extrait de la charte

• Responsabilité sociétale et environnementale

Le Développement Durable permet de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à faire face aux leurs. Il conjugue à la fois l'équité sociale, le respect de l'environnement et l'efficacité économique

L'engagement de Charles & Alice en faveur du développement durable est inscrit dans ses priorités. Le groupe Charles et Alice désire mettre en oeuvre et promouvoir le respect de ces principes à travers sa sphère d'influence. Le groupe Charles et Alice souhaite engager ses PARTENAIREs sur ces principes, bien que les transactions aient lieu dans des environnements culturels, juridiques et économiques très différents.

Dans ce cadre, par la signature de cette charte, le PARTENAIRE s'engage ainsi à progresser de façon continue, en évaluant simultanément l'impact de son activité et de ses décisions au regard de chacun des domaines suivant :

>Préservation de l'environnement

Le PARTENAIRE s'engage à agir en faveur de la préservation de l'environnement, en terme de diminution des sources de pollution et des consommations de ressources naturelles (matières, eau, énergie) dans ses processus de fabrication et de distribution, de limiter l'impact de ses entreprises sur la biodiversité, l'équilibre des écosystèmes et de respecter le vivant

>Equité sociale

Le PARTENAIRE s'engage à se conformer aux exigences éthiques : respect des droits de l'homme tels que définis dans la Déclaration Universelle des droits de l'Homme des Nations Unies et des conventions de l'OIT (Organisation Internationale du travail), en particulier à adapter l'environnement de travail au besoin de santé physique et psychologique des salariés, à respecter le droit du travail, à s'assurer de l'élimination de toute forme de travail forcé, de discrimination et à abolir le travail des enfants.

>Respect des lois

Le PARTENAIRE s'engage et accepte, dans le cadre du présent Contrat, ainsi que pour l'ensemble des transactions prévues sous ce Contrat, à respecter toutes les lois applicables, règles, réglementations, décrets et/ou arrêtés officiels contre toute corruption et tout blanchiment d'argent.

>Ethique dans les affaires

Le PARTENAIRE s'engage dans le cadre du présent Contrat, ainsi que pour l'ensemble des transactions prévues sous ce Contrat, à respecter la libre concurrence, s'interdit expressément les paiements et les propositions de dessous-de-table et de commissions occultes liés aux opérations commerciales



Une année 2018 riche en engagements pour le respect des Hommes et de l'Environnement :

- Une année placée sous le signe du **Mieux Vivre au travail** avec le démarrage du process Pom'Happy qui vise à améliorer la qualité de vie au travail des salariés.
- Une année d'**audit et de mise en place des groupes de travail** qui en découlent. Des plans d'actions sur 3 ans se mettent en place avec en ligne de mire un nouveau questionnaire administré en 2021.
- Une année placée également sous le signe de la **réduction de notre consommation d'énergie** avec la mise en place de diverses actions d'optimisation dans le cadre de notre certification ISO 50001, renouvelée cette année encore sur nos deux sites
- Enfin une année avec **toujours plus d'engagements pour des approvisionnements français**, et des pommes françaises issues des écarts de tri des vergers français ou directement des vergers dédiés à Charles & Alice.

Nous sommes fiers cette année encore, d'aller dans le sens de la nature, et dans le sens du développement de nos collaborateurs dans notre groupe.

