



COMMUNICATION SUR LE PROGRES 2020



Fait à Captieux, le 22 décembre 2020
Objet : Déclaration d'engagement

Honorable Secrétaire Général,

Par le présent courrier, nous vous confirmons que la société SAS FALIERES renouvelle son soutien continu au Pacte Mondial des Nations Unies.

La SAS FALIERES est spécialisée dans l'alimentation nomade de l'Homme en toutes situations, y compris extrêmes, et élabore des aliments de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique et de longue conservation stockables à température ambiante. Nos clients sont les aventuriers, les sportifs les militaires et les services d'urgence mais aussi les grandes administrations nationales, publiques ou privées.

C'est donc naturellement, du fait de notre activité, de nos clients et de par notre politique d'entreprise, que la SAS FALIERES est sensibilisée au contexte environnemental. Les principes des Nations Unies sont appliqués au quotidien pour les droits de l'Homme et les droits du travail. L'éthique de l'entreprise nous conduit également à lutter contre la corruption.

Nous présentons aujourd'hui une sixième et nouvelle COP, « Active» .

Sincères salutations

Réjane FALIERES, Dirigeante

2020... AU SEIN DE FALIÈRES

NUTRITION

2020 est une année particulière en raison de la crise sanitaire.

Falières Nutrition a trois activités principales qui s'articulent autour de la fabrication et de la fourniture de plats ou de repas de longue conservation à température ambiante, pour l'alimentation nomade hors foyer:

- Fabrication de plats lyophilisés à réhydrater: petits déjeuners, entrées, plats, desserts. Snackings à grignoter .
- Assemblage de coffrets repas, chaud/froid pour différents moments de la journée.
- Conception de conserves autochauffantes.

L'activité des plats lyophilisés s'est **maintenue** tout au long de l'année malgré les confinements successifs et l'absence de sorties « outdoor » pendant quelques mois.

En revanche, les coffrets repas étant destinés majoritairement à des grands acteurs des transports, l'activité s'est **ralentie** sur ce secteur.

Falières Nutrition a su maintenir le cap et les emplois.

La gestion de l'entreprise a permis de payer toutes les charges **sans report**: URSSAF, IS, CVAE, CFE.

Investissements

Depuis 2 ans, la société se développe d'un point de vue **humain**: recrutements, revalorisation des salaires, accompagnements et formations.

Investissement aussi au niveau **stratégique** avec un accompagnement pour:

- Structurer et faire grandir une équipe,
- Se positionner sur le numérique,
- Assurer la pérennité de l'entreprise, son rebond et son développement.

En 2020, des investissements conséquents au niveau de l'équipement industriel ont été effectués avec notamment l'installation d'une nouvelle unité de **lyophilisation**.

Ce sont plus de **300 000 €** qui ont été investis dans le remplacement des gaz frigorifiques pour le fonctionnement des lyophilisateurs de l'entreprise.

Le nouveau lyophilisateur est le produit de réemploi d'une cuve existante et de nouveaux équipements. Faire du neuf avec du vieux, une bonne façon de recycler.

Tous les lyophilisateurs de l'entreprise fonctionneront avec un nouveau fluide (CO2) et avec des équipements permettant des économies d'énergie pour 2021.



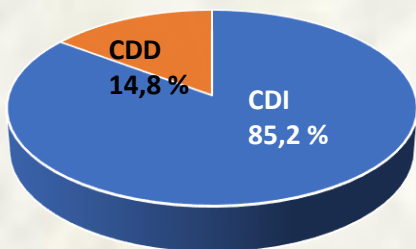
Effectif

Depuis 2014, l'effectif de l'entreprise est en constante progression. Fin 2020, la société compte 27 salariés, en plus des dirigeants Mme et Mr Falières.

En 2020, il y a eu 4 embauches en CDD ou CDI.

Contrats

La proportion de CDD et CDI à ce jour est la suivante:



Elle reste donc stable.

Embauche d'un Community manager en contrat d'alternance.

Accueil d'une stagiaire en 3^{ème} année d'ingéniorat en Recherche et développement avec CDD offert en fin de période.

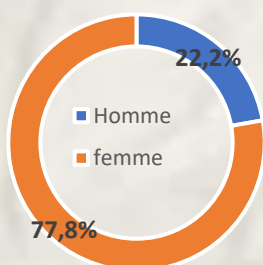
Falières Nutrition travaille avec 4 agences d'intérimaires pour faire face à ses pics d'activité.

La part d'intérimaires représente en moyenne 25 % de l'effectif.

Six intérimaires qui travaillaient régulièrement au sein de l'entreprise ont intégré l'équipe permanente avec un contrat CDD ou CDI.

Hommes / Femmes

La part féminine augmente de 10 %.



Répartition des âges

L'effectif a rajeuni en moyenne de 3 ans. Les salariés de plus de 50 ans ne représentent plus que 14 %. Place aux jeunes avec 11% de salariés de moins de 25 ans.

L'ancienneté dans l'entreprise reste stable.

Télétravail

Le télétravail a été pratiqué cette année durant les périodes de confinement pour le personnel des bureaux.

Afin de limiter le nombre de personnes présentes sur site, une permanence d'1 jour en présentiel a été réalisée pour les 5 personnes concernées.

Le télétravail a aussi été effectué lorsqu'il était possible pour le personnel devant garder les enfants en bas âge lors du premier confinement.

L'entreprise compte toujours une personne travaillant 3j/5 en télétravail. Une des nouvelles recrues le pratique 1j/5 également. Ces personnes sont celles dont le domicile est le plus éloigné de la société.

Seulement 22 % des salariés habitent à plus de 30 km de Falières Nutrition.

Covid 19

Durant les confinements successifs, l'entreprise a mis en place des protocoles d'hygiène et de sécurité renforcés afin de permettre la poursuite de l'activité. Gestes barrières requis, aménagement des heures d'embauche, des heures de pause, limitation du nombre de personnes par pièce, visio-conférences avec les clients et les fournisseurs.

Forts de cette organisation, aucun cas de Covid19 n'a été enregistré parmi le personnel en activité.

Intéressement

Compte-tenu des bons résultats de l'entreprise en 2019, une prime d'intéressement a été versée aux salariés en juin 2020.



Les femmes occupent une place importante dans l'entreprise. Falières Nutrition a fait projeter le film Woman d'Anastasia Mikova et Yann Arthus-Bertrand au petit cinéma de Captieux, village où est située l'entreprise.

La direction vous propose une « SORTIE BOBINE » au cinéma de Captieux pour voir un documentaire de Yann Arthus Bertrand consacré à la place des femmes dans le monde.

L'occasion d'une agréable soirée avec une collation en plein air (Covid oblige), par une chaude soirée d'été.



Test en condition d'usage avec nuit à la belle étoile et au clair de lune devant le panorama grandiose du Mont Blanc...



Et le lever du soleil...



Comment joindre l'utile à l'agréable

Sur l'invitation d'un de nos principaux clients, le pôle R&D a testé sur le terrain les plats en développement et les nouveaux concepts.

Après une petite randonnée dans les Alpes, autour de Sallanches, les nouveautés lyophilisées de Falières Nutrition sont dégustées au cours du repas du soir à la frontale et du petit déjeuner.



Impact Covid 19

Que ce soit lors du premier ou du deuxième confinement, aucun chômage technique ou partiel n'a été mis en place.

Formations externes

| Formations | Nb pers |
|--------------------------------|---------|
| EPI: équipier de 1ère instance | 5 |
| SST | 4 |
| Caces 3 et 5 | 4 |
| Habilitation elec type BR | 1 |
| Gestes et postures | 10 |
| Biocides | 1 |
| HACCP | 9 |
| Strategie digitale | 1 |
| Alternance Technicien sup | 1 |
| Préparation changement ERP | 7 |

Formations: internes

66 % du personnel de production a suivi différentes formations au poste, effectuées au sein de l'entreprise par les responsables Production et QSE.

Audit Social

Audit social complet pour un des principaux clients MDD de l'entreprise . Score final 91 %.

Pénibilité au travail

Certains postes de travail en production sont physiques. En Industrie alimentaire, les conditionnements de matières premières sont relativement lourds ou volumineux. La formation gestes et postures effectuée va permettre d'améliorer le quotidien des opérateurs.

De plus, cette année, l'équipement d'un nettoyeur à ultrasons permet d'économiser l'eau pour le lavage du matériel de cuisine et de lyophilisation:

- Temps de travail,
- Quantité de détergent,
- Quantité d'eau,

En moyenne 20 % d'économie.

Cet investissement vise également à réduire la pénibilité sur ce poste.

Création d'un COFIL

Autour de Mme et Mr Falières, une équipe de 5 salariés se réunit mensuellement pour faire le point de l'évolution de l'entreprise et de ses perspectives.

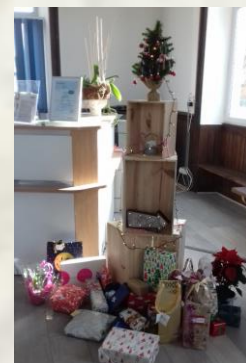
Cohésion d'équipe

Traditionnel repas de fin d'année et ses petits cadeaux.



Nouveauté:

Le Père Noël secret s'invite, avec le plaisir d'offrir une attention à un(e) de ses collègues, ou à ses dirigeants. Succès auprès de tous, simple et convivial, il reviendra fin 2020.



Emballages

Les **cartons** et **papier d'emballage** sont compactés et envoyés à une usine de **recyclage**.

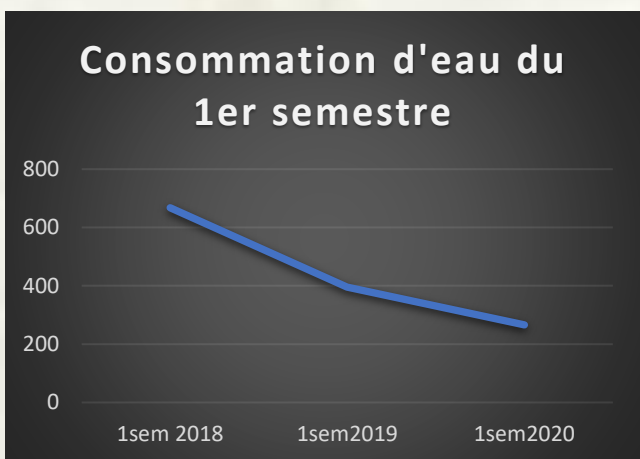
En 2020, ce sont 17,12 T qui ont été expédiées.

L'achat d'un broyeur de feuilles permet de recycler les feuilles usagées à des fins de rembourrage de colis expédiés à nos clients.

Energie

Nous **maintenons** globalement nos **consommations énergétiques** cette année, proportionnellement à l'activité réalisée.

La consommation **d'eau diminue** depuis 2 ans, grâce à la mise en place de protocoles plus économes et une meilleure gestion.



Déchets alimentaires de la production.

La fabrication des plats lyophilisés implique des pertes de matières premières qui sont valorisées de deux façons:

- Alimentation de cochons
- Compost

Ce sont environ 2 T de déchets alimentaires qui sont ainsi recyclés.

Tous les ans, les salariés reçoivent quelques morceaux des cochons élevés avec les pertes ou déchets de fabrication.



La fabrication des coffrets repas implique la mise à l'écart de certains produits non commercialisables : mauvais datage, absence de datage, produits endommagés.

Ce sont autant de produits qui sont distribués en salle de pause aux salariés pour le repas de midi ou bien une collation.

Les déplacements domicile – travail

Comme évoqué l'an dernier, nos dirigeants, Mme et Mr Falières viennent tous les jours en vélo depuis leur domicile situé à 5 km. Une fois accumulés le nombre de kms correspondant à un aller-retour dans les Pyrénées, ils s'autorisent une sortie pour un week-end randonnée et tests produits.

Un salarié vient travailler à pied tous les jours.

Une autre effectue le trajet (33 km A/R) à vélo 1 à 2 fois/semaine., suite à l'aménagement de la piste cyclable par le département.

Formation Biocides

La réalisation de la formation sur les Biocides permet une meilleure compréhension de l'utilisation de ce type de produits:

- Meilleurs produits à utiliser
- Meilleures doses à appliquer
- Diminution globale des quantités utilisées
- Surveillance améliorée.

Remplacement des gaz frigorigères

Révolution dans nos lyophilisateurs! Cette année, nous avons donc installé un nouveau lyophilisateur qui triple notre capacité de lyophilisation.

La grande nouveauté tient au fonctionnement de ce lyophilisateur: **remplacement des gaz frigorigères** par du CO2 conduisant à un process plus respectueux de l'environnement.

Ce nouveau process va également permettre à terme de **réduire les consommations énergétiques** avec le raccordement de l'ensemble des lyophilisateurs au même système.

D'autre part, une récupération d'énergie est programmée pour chauffer l'eau utilisée dans la zone de production.

PRINCIPE 10

Engagements

FALIERES NUTRITION s'inscrit sans équivoque dans la lutte contre la corruption sous toutes ses formes.

En conséquence, l'entreprise pratique une politique visant à :

- Avoir un comportement commercial éthique excluant toute fausse information vis-à-vis de ses clients et exigeant la même contrepartie de la part de ses fournisseurs.
- Privilégier les collaborateurs à long terme, ainsi que les fournisseurs et les clients de façon à bâtir des relations durables et profitables pour tous.
- Répondre aux Appels d'Offre dans le respect de la réglementation et des conditions de marché.

FALIERES NUTRITION veille au respect des principes encadrant les comportements de chacun au sein de l'entreprise:

- Intégrité, respect mutuel, collaboration entre les salariés et vis-à-vis des tiers (fournisseurs, auditeurs, clients).
- Respect des équipements mis à la disposition des salariés.
- Comportement éthique vis-à-vis de la sécurité au travail et de l'environnement.
- Respect de la confidentialité des informations internes à l'entreprise.

Certifications

Renouvellement en novembre 2020 de la certification Iso 9001.

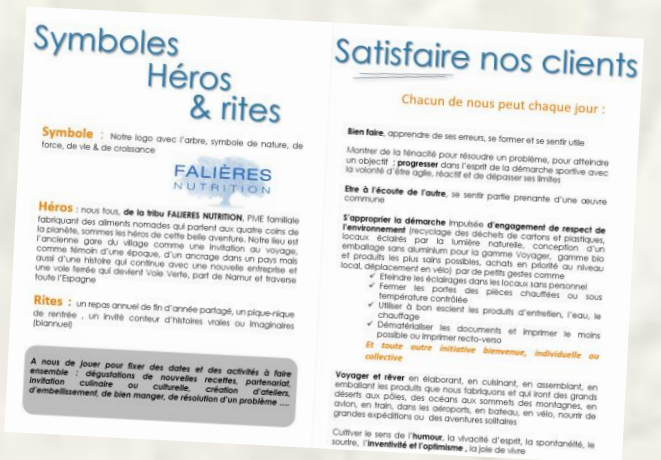
Validation d'un audit social et de l'audit annuel d'Ecocert pour les productions Bio.

Engagement des salariés

A leur embauche, les salariés signent la charte d'entreprise en même temps que leur contrat de travail.

Cette charte, mise en place depuis 2 ans, vise à sensibiliser les nouveaux arrivants sur la politique de l'entreprise. Les salariés déjà en place ont, bien sûr, signé également cette charte.

Les valeurs de l'entreprise, conformes à celles de l'UN Global Compact sont ainsi diffusées auprès de tous nos salariés.



2021... LES PERSPECTIVES

Un nouvel ERP

L'investissement consiste à doter l'entreprise d'un système ERP couvrant les domaines des achats, du commerce et de la fabrication.

L'ERP envisagé va permettre l'intégration des prévisions de ventes et une meilleure gestion des stocks. Cette meilleure adéquation entre achats/fabrications/ventes réelles va limiter les gaspillages tout au long de la chaîne de production.

Intégration dans le projet de la dimension environnementale (ex : économie d'énergie, écoconstruction, gestion économe de l'eau, limitation des pollutions, de l'impression papier...), au-delà des normes en vigueur ou de la pratique courante.

IFS

Tout au long de l'année 2021, formations planifiées en vue de la certification IFS de l'entreprise, gage supplémentaire de notre politique qualité.

Bilan Carbone

En collaboration avec un de nos clients, nous allons suivre l'impact Carbone de l'entreprise tout au long de l'année 2021. Une étude qui nous permettra d'être plus performants, plus économes et plus écoresponsables.

Réfléchir autrement

Cette année, la crise sanitaire sans précédent a bouleversé notre mode de vie, notre façon de penser, de nous déplacer, ... Nous avons pris davantage conscience de nos interactions vis-à-vis du monde qui nous entoure et de l'impact de notre fonctionnement sur autrui, sur la planète.

Mr Falières est à l'origine du projet collaboratif **CAPLAB**, soutenu par la Région dont l'objectif est de créer un centre de compétences multidisciplinaires à Captieux, en territoire rural, autour des thèmes suivants :

- Nutrition innovante
- Nutrition zéro Carbone
- Nutrition solidaire

Le but est de faire émerger l'innovation de demain en fédérant des compétences technologiques singulières autour de l'agro-alimentaire avec des équipes provenant d'horizons divers et des méthodes disruptives.

Ce groupe de travail réunira entreprises et universitaires.

Le 3 décembre, le président de la Région Nouvelle Aquitaine Alain Rousset, accompagné par le Président du département de la Gironde Jean-Luc Gleyze ainsi que d'autres élus se sont réunis au sein de Falières Nutrition pour échanger sur le sujet, après une visite de l'entreprise.

