

Mes. n°1-2 : Garantir la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits

Garantie de nos produits



Sécurité alimentaire absolue

Engagé depuis sa création en 2011 dans une démarche d'excellence, d'innovation et de respect, Caviar de Neuvic est le producteur français qui propose des produits de haute qualité répondant aux normes les plus strictes de l'industrie alimentaire. Soucieux de fournir des produits de qualité et répondant aux exigences de nos clients, nous sommes fiers d'être pionnier dans le Caviar Bio Français entièrement éco-conçu, garantissant un faible impact écologique sur l'environnement (labelisé AB depuis 2021). L'origine du Caviar n'est pas la seule garantie de sa qualité. Pour assurer un produit qualitatif, il faut également prendre en compte d'autres facteurs. L'alimentation, la qualité de l'eau et la faible densité d'élevage qui sont les meilleures garanties. C'est pour cela que nous avons obtenu en 2020 le certificat d'Origine France Garantie attestant de notre engagement envers les consommateurs. Toujours dans une démarche d'engagement envers la qualité de chaque produit que nous fabriquons, élevons ou transformons, c'est en 2023 que Caviar de Neuvic a obtenu la certification FOS (Friend Of the Sea) qui garantit que les produits de la mer certifiés peuvent être retrouvés dans une source durable et bien gérée. Ainsi, Caviar de Neuvic étant certifié IFS Global Market (Programme de développement qui aide les fournisseurs à mettre en place progressivement des procédés complets de sécurité et de qualité des aliments) depuis 2017, a souhaité affirmer son engagement en ayant obtenu une note de 96,37% lors d'un audit réalisé en 2023. A savoir qu'une communication ouverte renforce la confiance de nos consommateurs.



1^{er} caviar biologique français

Certification Origine France Garantie

La certification Origine France Garantie a été créée en juin 2010. A la suite de la publication du rapport d'Yves Jégo consacré à la Marque France. Effectivement la certification permet de promouvoir la production en France. Aussi, elle permet la valorisation des savoir-faire industriels et artisanaux. Le but est de donner des informations claires et précises au consommateur sur l'origine française des produits. De plus, elle assure la traçabilité du produit en donnant une indication de provenance claire et objective.

Nos esturgeons doivent être nés, élevés et transformés en France pour obtenir la certification Origine France Garantie. C'est le cas pour nos esturgeons sibériens et notre caviar Baeri. Nous avons également fait certifier nos filets d'esturgeons et les œufs de saumon de fontaine bio de notre gamme.

Témoignage:

« Nous accordons une grande importance à l'écoute de nos clients. Nos produits sont soutenus par des certificats de qualité tels que **Agriculture Biologique**, **l'Origine France Garantie** et le certificat **IFS**. Nous réalisons des analyses microbiologiques et chimiques régulières, en collaboration avec des laboratoires spécialisés. Nous mettons en place des procédures de **Food Défense** pour assurer la sécurité de nos processus. Nos fiches techniques incluent des certificats alimentaires et le certificat ANIA, qui attestent de notre **engagement envers la garantie** et la conformité aux différents règlements.

Une fiche d'enregistrement complète est rattachée pour chaque lot de caviar, permettant une traçabilité totale tout au long du processus. Nous sommes fiers de respecter les normes de **l'IFS Global Market**, qui regroupent les exigences essentielles à retrouver dans notre dossier de production.»

Karine Mandeix, Responsable qualité



Mes. n°3 : Respecter l'environnement naturel en agissant de manière responsable

La biodiversité



La biodiversité au cœur de nos ressources

La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Cela comprend également l'interaction des espèces entre elles et avec leur milieu. Dans la continuité de notre engagement environnemental et de notre démarche RSE, nous avons créé sur le Domaine une réserve de biodiversité : une zone délimitée et protégée, présentant une mosaïque d'habitats dédiée à la faune et la flore. Cette réserve de biodiversité permet à la nature de reprendre doucement ses droits. En complément de cet espace préservé nous réalisons un inventaire faunistique et floristique par an afin de connaître l'état de notre biodiversité. Lors du dernier inventaire nous avons pu observer entre autre : une belle diversité de papillons avec notamment des odonates qui sont plutôt spécifiques à leur milieu (Ex : Azuré commun et Caloptéryx éclatant femelle).

Aménagements de nos espaces

En tant qu'entreprise responsable, nous avons à cœur de jouer un rôle actif dans la préservation de la biodiversité et de l'environnement. C'est pourquoi nous avons choisi de nous engager au travers d'un contrat Natura 2000 : un réseau européen d'aires protégées dédié à la conservation des espèces et des habitats naturels les plus précieux. Cet engagement s'appuie des actions concrètes et une volonté de contribuer positivement à la protection de la diversité du vivant.

Nous avons récemment collaboré avec l'association Ricochet qui a pour cœur de métier l'insertion par l'activité économique et propose des prestations dans les secteurs de l'environnement, des espaces verts et du textile.

L'association a réalisé des interventions essentielles sur notre domaine, notamment le prolongement de la haie champêtre, contribuant ainsi à la restauration de la ripisylve (forêt sur les rives d'un cours d'eau) et à l'enrichissement de plantations en haut et en pied des berges.

Ces actions contribuent non seulement à la préservation de la biodiversité locale mais renforcent également notre engagement envers la favorisation de l'activité sur notre territoire.



TEMOIGNAGE:

« Nous savons que l'esturgeon est un poisson particulièrement fragile et qu'il doit passer un minimum de sept ans en bassin avant de pouvoir offrir ses **précieux œufs**. Son **alimentation** et de son **écosystème** vont être des critères primordiaux pour la qualité de caviar. **La nature est notre partenaire pour la production de caviar** »

Laurent Deverlanges, PDG



N°3 : Respecter l'environnement en agissant de manière responsable

La biodiversité



Symbiose écologique au quotidien : un tour d'horizon de nos initiatives durables

En recyclant 100% de nos déchets organiques, nous créons un terreau fertile qui nourrit nos cultures sans nuire à l'environnement. Nous disposons également du seul **composteur** agréé pour les déchets de l'esturgeon en Europe. C'est un projet pilote qui est un exemple en termes de cercle vertueux. Cette démarche respectueuse de la nature, de nos espèces et renforce le sentiment de responsabilité environnementale chez nos salariés.

Sur le Domaine, **notre système d'aquaponie** est un véritable joyau de notre domaine. L'aquaponie est un système qui unit la culture des plantes et l'élevage de poissons. Les eaux riches en nutriments provenant des bassins fertilisent naturellement nos cultures, tandis que celles-ci purifient l'eau pour nos poissons. Cette culture anime le paysage et a plusieurs utilités : les tomates cerises et les fraises régaler nos visiteurs, les salades, tomates, basilic, ciboulette et menthe approvisionnent notre restaurant de Bordeaux. De plus, certains salariés utilisent une partie de la serre pour leur potager, et enfin un restaurant de Neuvic, le Cilaos, y a planté quelques fleurs comestibles.

Cette serre a un intérêt pédagogique pour nos visiteurs et les nombreuses écoles qui viennent y découvrir le fonctionnement de l'aquaponie. Toutes ces installations créent un environnement de travail enrichissant pour nos salariés. Ils se sentent connectés à la nature, conscients de leur contribution à un avenir durable et fiers de faire partie d'une entreprise qui place la responsabilité environnementale au cœur de ses valeurs.

Au cœur de notre entreprise, nous avons créé un environnement prospère où la durabilité et la biodiversité se marient harmonieusement. Nous sommes fiers de posséder diverses installations qui favorisent un mode de vie écoresponsable, tout en offrant de précieux avantages à nos salariés. Les abeilles sont indispensables à la pollinisation des fleurs et sont de véritables gardiennes de la biodiversité. Elles sont un maillon essentiel de la chaîne qui contribue au maintien de l'équilibre de l'écosystème.

Le Trésor des ruches

Laurent, PDG et fondateur du Caviar de Neuvic a implanté des ruches dans le but premier de proposer du miel à ses salariés. Cependant, dans une démarche d'amélioration continue et pour centrer nos efforts sur notre engagement environnemental, nous avons décidé de donner un peu plus de sens à l'implantation de **nos ruches**. En effet, dans notre rucher, certaines des ruches ne nous appartiennent pas. Elles ont été déposées par notre partenaire apiculteur de la marque Erika pour la production de leur délicieux miel. En contrepartie de cette implantation, Caviar de Neuvic fournit le pollen qui sera utilisé en infusion lors de la distillation de notre vodka Neuvik. De quoi créer un cercle vertueux, pour une production locale en circuit court avec des acteurs engagés dans la région.

Enfin, **notre poulailler**, quant à lui, est une source inestimable d'œufs frais. Nos salariés bénéficient non seulement de ces produits naturels et nutritifs, mais contribue également à la découverte d'autres animaux de la ferme pour nos visiteurs.



Ruches du Domaine à Neuvic



N°5 : Respecter la santé et le bien-être du poisson

Le bien être des poissons



La qualité de l'alimentation et des conditions d'élevage

Chez Caviar de Neuvic, les conditions de vie des esturgeons dans notre élevage sont au cœur de nos préoccupations. Grâce à l'obtention de la certification AB (Agriculture Biologique) en 2021, nous sommes les 1ers producteurs français à proposer du caviar labellisé AB, symbole de notre engagement RSE. Les esturgeons du domaine sont donc nourris à base de farine de poissons issus de la pêche durable et de céréales sans OGM. À Neuvic, le bien-être des poissons est un enjeu primordial et rime avec qualité du produit. C'est pourquoi il est nécessaire de maintenir une faible densité de poissons dans chaque bassin (<25kg/m³), maintenir un circuit ouvert (critère pour la certification bio) et répondre impérativement au label AquaRéa (Aquaculture Responsable). Aussi, nous réalisons des programmes de recherche avec l'Inrae sur le bien-être animal et la valorisation de l'esturgeon à 95%. Nous avons également installé au-dessus de nos bassins, des panneaux photovoltaïques qui permettent avant tout d'apporter de l'ombre à nos poissons et de limiter l'impact des conditions climatiques sur nos poissons (pluie, vent, soleil, etc). Tout en offrant de meilleures conditions de travail à nos salariés. Ainsi, l'objectif est d'optimiser les conditions de croissance et de bien-être des poissons dans le plus grand respect des équilibres naturels.



Le bien-être dès la naissance des alevins

Chaque année, Caviar de Neuvic fait naître 15 000 alevins osciètres dans son éclosérie. C'est à partir du mois de juin que tous nos alevins sortent de l'éclosérie pour rejoindre les bassins extérieurs alimentés en eau de rivière. En éclosérie, la température est constante. Elle est comprise entre 16 et 18 degrés, qui est la température optimale pour la croissance de nos poissons. Nous travaillons en circuit fermé et possédons un système de filtration de l'eau permettant sa réutilisation à plus de 95%. Le fonctionnement de l'éclosérie répond au cahier des charges biologique à savoir : une reproduction sans induction hormonale, une faible densité d'élevage et aucun recours aux antibiotiques. L'alimentation est la clé pour assurer le bon développement et la croissance de nos alevins. De ce fait, dès le sevrage alimentaire des larves, les 3 premières semaines, un aliment très fin biologique est utilisé.

TEMOIGNAGE:

« **Le bien-être** de nos poissons est une priorité pour nous afin de **fournir des produits sûrs, éthiques et de qualité**. Toujours en recherche d'innovation pour nos pratiques d'élevage, nous avons débuté un programme de recherche à bien comprendre **le niveau de stress** de nos poissons au cours de leur vie et notamment pendant les phases de manipulation (écographie, crues, baisse en oxygène). Nous établissons donc différents programmes de recherches dans le but de pouvoir **améliorer les conditions de vie** de nos poissons et leur bien-être. Ces études nous permettraient **d'améliorer nos pratiques piscicoles** afin d'offrir le meilleur environnement de vie à nos poissons. »

Antoine Moulleron, Responsable R&D élevage



Les fournisseurs

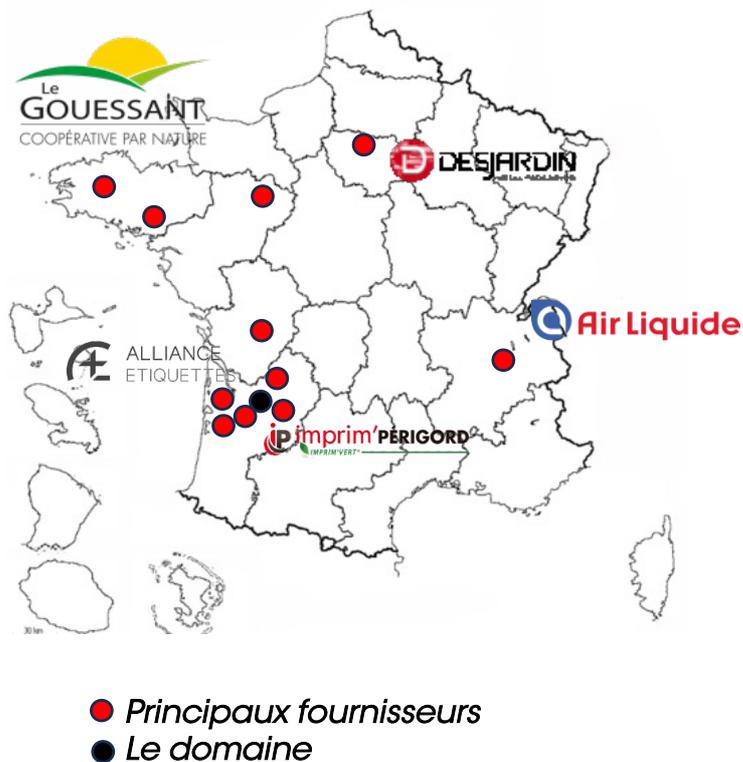


Appliquer une politique d'achats locaux

Caviar de Neuvic sélectionne des fournisseurs et prestataires locaux pour créer un impact positif sur le tissu économique local. A savoir que 72% du chiffre d'affaires sont réalisés en circuit court (seulement 1 intermédiaire). Dans le cadre de notre engagement continu envers la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), nous évaluons le niveau d'implication de nos partenaires fournisseurs dans cette démarche en leur administrant un questionnaire regroupé en plusieurs thématiques. La gestion des achats et des relations avec les fournisseurs joue un rôle central dans cette quête vers une économie plus respectueuse de l'environnement et plus socialement équitable.

C'est dans ce contexte que nous, entreprise engagée, avons décidé de franchir un pas important en signant la charte "Relation Fournisseurs et Achats Responsables". Cette charte vise à formaliser notre engagement à développer des pratiques durables, responsables et éthiques tout au long de notre chaîne d'approvisionnement.

Carte de nos principaux fournisseurs de matières premières en France



Témoignage:

« Nous accordons une attention particulière à nos relations avec nos fournisseurs et partenaires. Engagé dans notre démarche RSE, nous sommes signature d'une charte « Relations fournisseurs responsables » qui s'appuie sur 10 engagements comme par exemple s'assurer de l'indépendance financière entre client et fournisseurs. Un questionnaire est administré chaque année auprès de nos fournisseurs et nous permet d'avoir une vision globale de l'engagement RSE de nos partenaires dans notre chaîne d'approvisionnement. »

Gaëlle Biardeau, Pilote de flux



N°7 : Réduire notre consommation d'eau

L'eau



L'eau, pilier de notre activité

L'eau est une ressource très importante dans notre activité que ce soit l'eau que nous consommons pour la production et l'utilisation de l'eau de la rivière pour nos esturgeons. La qualité de l'eau et de l'alimentation sont déterminants dans l'excellence ultime du caviar. En effet, le Domaine compte 12.350m² de bassins alimentés directement par les eaux de l'Isle, la rivière pionnière de l'élevage des esturgeons en Nouvelle-Aquitaine. Elle est sinueuse et peu profonde, ce qui la rend naturellement riche en minéraux et bien oxygénée. Elle traverse de nombreuses zones calcaires, son ph est proche de 8. De plus, les bassins sont en circuit ouvert et l'eau est intégralement renouvelée plusieurs fois par jour. Par ailleurs, des capteurs intérieurs et extérieurs au Domaine permettent de suivre chaque jour la qualité de l'eau, et des analyses microbiologiques sont effectuées régulièrement en laboratoire.

Finalement, l'installation est complétée d'un bassin d'affinage en eau claire venant d'un forage dans la roche. Ainsi, il en ressort une eau minérale exempte de toute matière organique. En 2022, 100% des analyses d'eaux effectuées étaient conformes.

Cette année, nous sommes fiers d'annoncer que nous avons réussi à réduire notre consommation d'eau de 25% (soit 1140m³ d'eau) dans notre atelier de transformation. Cet effort démontre notre engagement envers la durabilité environnementale et renforce notre mission de préserver les ressources naturelles pour un avenir plus respectueux de l'environnement.





Qu'est-ce que la RSE ?

La Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) est un concept qui encourage les entreprises à prendre en compte les enjeux sociaux, environnementaux et économiques dans leurs activités. Elle repose sur l'idée que les entreprises ne doivent pas seulement chercher à maximiser leurs profits, mais aussi contribuer au bien-être de la société et à la préservation de l'environnement. En adoptant une approche responsable, les entreprises s'efforcent d'avoir un impact positif sur la société tout en minimisant leurs effets négatifs.

Le comité de mission

En janvier 2023, nous avons été évalués en tant qu'entreprise à mission et nous avons le plaisir de vous annoncer que l'audit de notre entreprise a abouti à un résultat favorable. L'audit, mené par des experts indépendants (Ethics Group), a passé en revue nos pratiques, processus et performances dans divers domaines clés, tels que la qualité, la sécurité, l'environnement et les ressources humaines.

Ce résultat favorable est le fruit du travail acharné de nos équipes, de notre culture d'amélioration continue et de notre engagement envers nos parties prenantes. Il reflète également notre souci constant de préserver la confiance de nos clients, partenaires et collaborateurs.

Pour challenger notre mission, nous avons un comité de mission composé de 8 membres dont 6 externes à l'entreprise. Sa mission principale est de donner vie à notre raison d'être en veillant à ce que chaque décision et chaque action soient alignées sur nos valeurs fondamentales. Le comité de mission supervise la mise en œuvre de notre politique RSE, garantissant ainsi que notre entreprise intègre pleinement les aspects sociaux, environnementaux et économiques dans toutes ses activités.



L'entreprise à mission

L'entreprise à mission est un statut juridique qui a été introduit dans certaines législations (loi PACTE) pour encourager les entreprises à intégrer des objectifs sociaux ou environnementaux dans leur mission et à placer ces objectifs au même niveau que les objectifs économiques. Ce statut permet à l'entreprise de légalement s'engager à poursuivre une mission d'intérêt général et à prendre en compte les intérêts des parties prenantes au-delà des actionnaires.

Notre mission:

« Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement. »

Nos objectifs:

- Contribuer au développement économique et social de notre territoire
- Réduire notre impact sur l'environnement



N°8 : Défendre une bonne gouvernance

Vision RSE et gouvernance



Nos parties prenantes

Chez Caviar de Neuvic, nous croyons fermement que la collaboration avec nos parties prenantes est la clé du succès de notre approche RSE. Nous identifions et évaluons régulièrement les besoins et attentes de nos parties prenantes, qui comprennent nos clients, nos collaborateurs, nos fournisseurs. Leurs commentaires, leurs idées et leurs préoccupations guident nos actions pour une prise de décision responsable et éclairée. Nous avons notamment signé la charte relation fournisseurs afin s'engager à mettre en place une démarche de progrès dans nos relations avec nos fournisseurs. Nous leur soumettons également une évaluation fournisseur qui nous permet de mesurer leurs initiatives en faveur de la RSE. Par la suite, nous leur attribuons une note de 1 à 5. Celle-ci nous a permis de constater que 45% de nos 20 premiers fournisseurs ont une note supérieure à 3 qui témoigne de leur engagement dans une démarche RSE plus ou moins poussée. Par ailleurs l'avis de nos clients est essentiel à notre amélioration continue. En 2023, nous avons obtenu la note de 4,6/5. (Avis vérifiés, Trip Advisor, Google)

2023, obtention de la certification BCorp

La certification B Corp, également appelée « Benefit Corporation », représente le standard le plus exigeant pour évaluer les répercussions environnementales et sociales d'une entreprise. Elle se fonde sur une évaluation minutieuse des effets globaux de l'entreprise à travers cinq thématiques d'impacts : la gouvernance, les collaborateurs, l'environnement, la collectivité et les clients. En France, cette certification demeure rare, se limitant à seulement 300 entreprises certifiées. Actuellement, Huso se positionne avec un score de 95.1 sur 200, un témoignage de son engagement actif en faveur de l'amélioration continue.

Cette démarche trouve son accomplissement au sein de Caviar de Neuvic qui se distingue en tant que pionnière dans son domaine. Ainsi, avec cette certification, Caviar de Neuvic devient non seulement la première pisciculture en France à être certifiée B Corp, mais également le tout premier producteur mondial de caviar à obtenir cette reconnaissance.

Caviar de Neuvic s'investit résolument dans l'environnement et le développement local. Cette démarche se concrétise par la promotion d'emplois durables en CDI et des initiatives de formation pour ses collaborateurs, consolidant ainsi ses liens avec le territoire et contribuant à sa vitalité.

Parallèlement, l'entreprise maintient un engagement solide envers les collectivités locales en favorisant l'approvisionnement auprès d'entreprises régionales, stimulant les échanges directs et alimentant une économie florissante.

De plus, en tant que seul producteur de caviar biologique, Caviar de Neuvic se démarque par son dévouement envers des pratiques respectueuses de l'environnement, soulignant son rôle visionnaire dans l'industrie.

Avec cette certification B Corp, l'entreprise espère renforcer son impact positif, inspirant ainsi d'autres acteurs de la filière à embrasser des pratiques commerciales responsables et à contribuer à la création d'un avenir durable.

TEMOIGNAGE:

« La gouvernance RSE est le pilotage et la gestion des objectifs d'une entreprise. Nous avons défini dans notre gouvernance des **objectifs RSE** et des engagements. Nous sommes devenus une **entreprise à mission** en juillet 2021 et nous avons par la suite, mis en place un **comité de mission** et un **comité stratégique**. Engagé de longue date dans le développement durable, notre engagement RSE est une nouvelle étape pour notre modèle innovant d'entreprise qui contribue activement au **bien commun** en prenant en compte **l'intérêt collectif et la planète** dans ses finalités en étant aligné avec les objectifs de développement durable définis par l'ONU. Caviar de Neuvic ne cherche pas être le meilleur du monde, mais **le meilleur pour le monde.** »

Laurent Deverlanges, PDG



Pour en savoir plus

N°9 : Réduire notre consommation d'énergie

Les énergies renouvelables



Les énergies renouvelables jouent un rôle majeur

Les énergies renouvelables sont des énergies qui proviennent de sources naturelles qui se renouvellent à un rythme supérieur à celui de leur consommation. Elles sont alimentées par le soleil, le vent, la chaleur de la terre, les chutes d'eau, les marées.

En 2018, l'installation de 26000m² de panneaux photovoltaïques voit le jour. Une solution durable qui offre de multiples avantages. Celle-ci nous a permis de produire 4960 Mwh (soit 4 960 000Kwh) et d'utiliser 100% d'énergie verte, de réduire les émissions de gaz à effet de serre, de préserver l'écosystème aquatique et de réaliser des économies sur les coûts d'énergie à long terme. Cette installation améliore également les conditions de travail de nos collaborateurs en leur permettant de travailler à l'abri du vent, de la pluie, du soleil. En adoptant cette approche, nous contribuons à la protection de l'environnement tout en améliorant l'efficacité économique et la viabilité à long terme. Par ailleurs, ce chantier nous a permis de produire notre électricité, pour notre consommation et celle des habitants de la communauté, donc de participer à la transition énergétique. Le réchauffement climatique est un véritable enjeu pour tous les éleveurs dans le monde mais aussi pour notre civilisation. En ayant la chance de travailler au plus près de la nature, nous avons pu en prendre conscience dès la création de l'entreprise. Entreprise à Mission, nous sommes également certifiés AB (Agriculture Biologique) et engagés résolument dans la lutte contre le réchauffement climatique.



Nous sommes passés à l'énergie verte !

Nous avons choisi de faire confiance à Reden Solar, qui nous fournit de l'énergie photovoltaïque de manière responsable. Cette énergie est « verte » car elle est issue de parcs de production de centrales à énergies renouvelables plutôt que d'énergies fossiles telles que le pétrole, le charbon ou même le gaz naturel. Le choix de cette collaboration repose sur trois éléments fondamentaux : le respect du long terme, le gage de pérennité et le respect de l'environnement.

TEMOIGNAGE :

« Depuis l'installation des panneaux photovoltaïques dans notre pisciculture, nous avons constaté une amélioration significative de l'environnement dans lequel évolue nos poissons. Nous sommes également en autoconsommation sur une partie du parc ce qui nous permet de réduire nos coûts énergétiques. Grâce à cette source d'énergie renouvelable, nos bassins sont maintenant alimentés de manière durable, permettant une exploitation plus écologique et économique. C'est une initiative bénéfique tant pour notre entreprise que pour l'environnement. »

Antoine Selki, Responsable de l'élevage





La semaine de la QVT

Caviar de Neuvic a mis en place cette année au sein de son entreprise la Semaine de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail du 19 au 23 juin 2023. Cette initiative vise à renforcer notre engagement envers le bien-être de nos employés et à promouvoir un environnement de travail sain et épanouissant.

Qu'est-ce que la QVCT ?

La QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) est une démarche visant l'amélioration des conditions de travail, de la qualité de service et de la performance des organisations. Elle se réfère à la satisfaction globale des employés dans leur environnement de travail. Elle englobe différents aspects tels que les conditions de travail, l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, le développement de carrière...

L'objectif de la QVCT est dans un premier temps d'améliorer le **bien-être** des employés. Dans un second temps, leurs **motivations**. Puis, dans un troisième temps leur **engagement** et leur **productivité** mais aussi de sensibiliser nos employés et de favoriser une réflexion commune sur ces sujets cruciaux. Tout cela en favorisant un climat de travail sain et positif.

Pour cela nous leur avons proposé plusieurs activités lors de cette semaine autour des piliers de la QVCT :

- ✓ Compétences et parcours professionnels : Vidéo d'une de nos collaboratrices qui s'est reconvertie professionnellement au sein de l'entreprise et une documentation sur la reconversion professionnelle
- ✓ Santé au travail : Webinaire sur la santé mentale
- ✓ Égalité au travail : Quizz sur l'égalité au travail dans l'entreprise
- ✓ Dialogue professionnel et dialogue social présentation des faits marquants de l'entreprise : réévaluation de la CUMA, SMIC Huso > au SMIC de base et l'augmentation des tickets restos passant de 8€ à 10€ pour toujours 50% de prise en charge par l'entreprise.
- ✓ Projet d'entreprise et management : Présentation de nos différents projets par un « Le saviez-vous ? » (poulailler d'entreprise, ruches, serre en aquaponie...).

Formations

Chez caviar de Neuvic, un très gros volet de formation a été entrepris, marquant une étape significative dans le développement des compétences du personnel. La première promotion du projet Voltaire a rencontré un vif succès avec la participation de 12 inscrits. La mise en place de divers outils de suivi tels que la feuille d'émargement, le retour de formation, ainsi que des questionnaires portant sur la qualité de vie au travail (QVT) et les impressions des salariés sortants démontrent de l'engagement de pilotage de nos formations internes. Aussi, l'effectif dépassant désormais la barre des 50 salariés, un nouveau système de prise en charge des formations a été instauré. Dans le but de renforcer la cohésion, des expériences croisées ont été initiées. Le projet "Vis ma Vie" a été déployé, offrant à l'ensemble du personnel la possibilité de découvrir et comprendre les différents métiers de l'entreprise. Parallèlement, des groupes de travail ont été créés, abordant des thématiques cruciales pour l'entreprise, à savoir les domaines des aliments, des produits, de l'énergie, des collaborateurs, des emballages et du transport. Ces structures favorisent les échanges et la collaboration entre les équipes. Ainsi, cette dynamique globale de formation et d'échange constitue un pilier fondamental dans l'évolution de l'entreprise, propulsant le capital humain vers de nouveaux sommets de compétence et de performance.

TEMOIGNAGE:

« Chez Caviar de Neuvic, le bien-être et l'épanouissement de nos employés sont au cœur de nos préoccupations. Nous croyons fermement que des collaborateurs heureux et épanouis sont le moteur de notre réussite collective. C'est pourquoi nous mettons en place diverses initiatives visant à créer un environnement de travail favorable, où chacun peut donner le meilleur de lui-même et développer son potentiel. »

Jessica Caunac, Assistante RH.



N°11 : Travailler à l'amélioration de la santé et de la sécurité au travail

Cultiver la solidarité



L'égalité

En décembre 2020, nous avons pris une décision significative en officialisant notre engagement en faveur de la diversité en devenant signataire de la Charte de la diversité. Cette adhésion marque une étape importante dans notre volonté d'instaurer l'égalité (49% de femmes et 51% d'hommes) au sein de notre entreprise. En rejoignant cette initiative, nous nous engageons activement à promouvoir et à respecter la diversité sous toutes ses formes au sein de notre effectif. Cela se traduit par des actions concrètes visant à favoriser l'égalité des chances, à éliminer les discriminations et à créer un environnement inclusif où chaque individu, indépendamment de ses origines, de son genre, de son âge ou de ses capacités, se sent valorisé et respecté. En tant que signataires de la Charte de la diversité, nous reconnaissons l'importance de l'égalité dans le milieu professionnel et nous nous engageons à œuvrer en faveur d'un environnement de travail juste, équitable et diversifié.

Le handicap

Nous favorisons activement l'inclusion au sein de notre effectif en employant des personnes en situation de handicap, ce qui représente 5% de notre personnel. Reconnaisant la valeur unique que chaque individu apporte à notre équipe. Nous avons mis en place des initiatives et des aménagements pour garantir un environnement de travail accessible et inclusif, permettant à chacun de contribuer pleinement à notre succès collectif. Nous soutenons le bien-être de nos collaborateurs en contribuant à une partie de leur assurance santé, assurant ainsi qu'ils bénéficient d'une couverture mutuelle adéquate pour leurs besoins médicaux. Cette initiative reflète notre engagement envers la santé et le bien-être de notre équipe, démontrant notre préoccupation pour leur qualité de vie au sein de l'entreprise afin qu'ils aient accès aux soins.

La mobilité

Le 3 juin comme chaque année a lieu la journée mondiale du vélo ! Caviar de Neuvic met en place pour les employés le forfait mobilités durables. C'est un dispositif législatif français de soutien aux salariés pour leurs déplacements domicile-travail. Nous versons jusqu'à 800€ de remboursement par salarié.

