



LA BELLE ILOISE

Conserverie - 90 points de vente en France
Entre 400 et collaborateurs selon les saisons
Zone d'activités Plein Ouest 56170 Quiberon



[HTTPS://WWW.LABELLEILOISE.FR/FR/ACTUALITES/ENTREPRISE/LABEL-ENSEIGNE-RESPONSABLE](https://www.labelleiloise.fr/fr/actualites/entreprise/label-enseigne-responsable)

Un label évolutif en cohérence avec notre esprit de bien faire.

• Que représente le Label Enseigne Responsable pour la belle-iloise ?

Le label Enseigne Responsable s'inscrit dans la continuité du projet d'entreprise de la belle-iloise et apporte la preuve de notre engagement envers la société, les Hommes, notre territoire et l'Environnement. Même si nos clients savent qui nous sommes et ce que nous faisons, la labélisation incarne une garantie supplémentaire pour eux, ainsi que pour nos fournisseurs et l'ensemble de nos parties prenantes.

L'autre bienfait de la labélisation est d'apporter un regard extérieur sur l'entreprise, ce qui nous encourage à mieux structurer notre démarche RSE et d'aller plus loin dans les actions que nous menons. Par le biais du plan de progrès et de ses échéances, nous sommes poussés à nous améliorer en permanence. Le référentiel du label nous aide à cibler les priorités, donne un cadre à nos actions, et nous évite de tout mener de front.

• Pourquoi avoir choisi le label Enseigne Responsable ?

Tout d'abord, ce label, orienté retail, est celui qui correspond le mieux à notre modèle de vente directe, de fabricant-distributeur. De plus, c'est un label français reconnu de manière internationale, tout en étant un label à taille humaine, ce qui correspond bien à l'identité de la belle-iloise. Enfin, son caractère évolutif, axé sur la notion de progrès permanent, nous impose chaque année à faire mieux que l'année précédente.

• Quelles attentes avez-vous de la labélisation pour l'avenir ?

Le label Enseigne Responsable va lui aussi progresser à l'avenir car le référentiel est revu au fur et à mesure que les entreprises évoluent. Cela nous encourage à devenir de plus en plus exigeants.

• Quelles priorités ont été déterminées pour la première année de labélisation ?

Les grands dossiers portent sur la partie environnementale afin de mettre en place une stratégie bas carbone ainsi qu'un système performant de management de l'énergie. Par exemple, nous venons d'optimiser le rendement de notre chaudière en la faisant évoluer techniquement. Nous sommes également sur un projet de diversification des sources d'énergie avec la mise en place de panneaux photovoltaïques sur notre site de production de Quiberon, ainsi que sur notre site logistique de Saint-Avé.

De plus, nous sommes en train de finaliser notre Bilan Carbone et travaillons aussi sur l'Analyse complète du cycle de vie de nos produits (ACV) afin de mesurer l'impact complet de l'achat des matières premières au fournisseur jusqu'au recyclage de la boîte de conserve par le client.

Enfin, nous recherchons activement des solutions pour répondre aux difficultés de recrutement des travailleurs saisonniers. La société évolue et nous avons un rôle à jouer pour rendre plus attractifs les métiers de l'industrie, notamment ceux de l'agroalimentaire. Cela passe par des investissements pour robotiser les tâches à non-valeur ajoutée, ce qui améliore l'ergonomie des postes de travail et permet à nos opérateurs d'évoluer vers des postes de conduite de ligne.





Le plaisir de bien manger, le bonheur de vivre mieux.

Fondée en 1932, la belle-iloise est une **entreprise familiale** au savoir-faire artisanal qui fabrique et distribue, en direct de Quiberon, des conserves de poissons haut de gamme. Ayant comme socle principal la **qualité**, notre Conserverie avance depuis toujours avec **l'esprit de bien faire**, doublé de sa valeur principale : **le respect**.

Notre particularité est de distribuer nos produits essentiellement en **vente directe** via un **réseau de 90 magasins détenus en propre**, notre site e-commerce et notre catalogue de vente à distance, auxquels s'ajoute un réseau de revendeurs B2B en France et à l'étranger. La vente directe nous permet d'être **autonome** et de **nous engager librement**, sans intermédiaires, **au plus proche de nos clients**.

La belle-iloise est une **enseigne unique en son genre** par la richesse de son histoire, par son modèle de fabricant-distributeur, par la qualité de ses produits et les contraintes qu'elle s'impose pour les fabriquer de la manière la plus durable possible, et enfin par l'engagement de ses équipes dans sa mission d'entreprise : « **Permettre à chacun de vivre mieux en conciliant manger-sain et plaisir** ».

Notre démarche RSE au cœur du projet d'entreprise.

Profondément ancrée dans nos manières d'être et de faire, la RSE n'est pas une notion nouvelle à la belle-iloise : c'est une **partie intégrante de notre ADN** et de notre projet d'entreprise.

Nous avons une vision précise des enjeux sociétaux et environnementaux au sein de notre écosystème. C'est pourquoi nous sommes intimement convaincus de l'importance de prendre en compte ces questions à notre échelle, et de la nécessité d'**Agir en conscience** - <https://agirenconscience.labelleiloise.fr/>

Depuis 2017, la belle-iloise s'est engagée de manière **volontaire** dans la formalisation rigoureuse et la structuration de sa **démarche RSE**.



Diverses actions étaient menées au sein de ses différents services depuis de nombreuses années, mais encore fallait-il rassembler et centraliser les informations pour pouvoir **premièrement se mesurer**, et ensuite **progresser**.

Alors nous avons fait un état des lieux, un diagnostic RSE, en suivant la **norme ISO26000**. Impliquant **pleinement nos collaborateurs**, nous avons lancé une vingtaine d'ateliers autour des **7 thèmes centraux** de la norme qui ont permis de recenser **près de 300 actions déjà mises en place** au sein des différents métiers.

Riche de ces enseignements, l'entreprise a défini en 2019 sa raison d'être et ses engagements pour le futur. En se fixant la mission de « **Permettre à chacun de vivre mieux en conciliant manger-sain et plaisir** », la belle-iloise assoit ses convictions et se veut référente sur le bien-manger. Cela nous engage à **proposer des produits bons pour soi et bons pour la Planète**, tout en sensibilisant les communautés à la nécessité d'une alimentation saine et responsable.

Obtenu au printemps 2022, la **labélisation Enseigne Responsable** a apporté un regard extérieur permettant de photographier **notre niveau de maturité** sur les 7 grandes questions centrales du référentiel, d'évaluer les actions mises en place, et ainsi de **nous mettre au défi pour demain**, pour l'avenir. Grâce à cela, nous avons pu établir des priorités sur lesquelles travailler et donner un cadre à nos actions pour **mieux structurer notre engagement**.



Assise sur les 4 piliers que sont la société, les Hommes, l'Environnement et le territoire, notre démarche se traduit par des **actions, objectifs et indicateurs concrets**.

1) Innover et sensibiliser pour une alimentation plus vertueuse.

Le pilier société est inextricablement liée à notre mission d'entreprise vouée à **proposer une alimentation saine et responsable**. Cela implique pour nous d'être **vigilants** sur nos approvisionnements de matières premières, notamment le poisson, et d'**améliorer en permanence** les recettes que nous proposons et développons.

Nos approvisionnements de matières premières.

Nous menons une politique d'achats de matières premières bien spécifique par laquelle nous **privilégions toujours le local**. La Conserverie s'approvisionne ainsi **prioritairement en Bretagne**, et nous élargissons à la France, puis aux pays voisins lorsque cela est nécessaire. En 2020, **plus de 85% de nos matières premières sont françaises ou européennes**.



Concernant le poisson, nous défendons une **pêche raisonnée** et nous travaillons uniquement du poisson sauvage, **pêché en saison et à maturité**, au plus proche de Quiberon.

Ainsi, **100% de nos sardines entières en boîte sont pêchées entre Saint-Guenolé et la Turballe, au large des côtes bretonnes et vendéennes**. Nous refusons la pêche de poissons juvéniles ou d'espèces menacées, ainsi que la pêche en période de reproduction. Pour **éviter tout gaspillage**, nous nous fournissons toujours en justes quantités en fonction de nos capacités de production du jour, de ce que l'on est capables de travailler.

À la belle-iloise, nous travaillons essentiellement **du produit frais et plus de 80% des produits utilisés dans notre usine sont des ingrédients bruts**. Nous choisissons méticuleusement nos huiles, légumes, algues et épices associés à nos poissons : des **ingrédients de premier choix, récoltés en saison, certains labellisés bio, AOP ou IGP**, afin de proposer des recettes aux saveurs d'exception, car pour nous bien manger doit rester un plaisir.

La démarche CleanLabel et la végétalisation de nos recettes.

Lancée en 2017, la **démarche CleanLabel** vise à améliorer nos recettes en proposant à nos clients les produits les plus propres et naturels possible. En 2023, **100% des recettes la belle-iloise seront validées en CleanLabel** pour les futures fabrications.

En tant qu'acteur du système alimentaire, soucieux d'**apporter une offre qualitative à chacun**, nous souhaitons sensibiliser nos communautés à la **nécessité d'une alimentation plus saine, plus variée, et plus durable**. Selon l'ANSES, l'OMS et la FAO cela implique **des apports en légumes plus importants** afin de préserver notre santé et l'environnement. Ainsi, nous augmentons depuis 15 ans la part de légumes dans nos recettes et développons depuis 2020 des **recettes végétales**.



2) Prendre soin des hommes.

Tout au long de son histoire, la belle-iloise a mis **l'humain au centre de ses préoccupations**. Avec des effectifs variants entre 350 et 600 personnes en fonction de la saison, nous agissons pour les Hommes en privilégiant **le travail en journée**, en modifiant nos process afin de **limiter la pénibilité des tâches** et en améliorant **l'ergonomie des postes de travail**.

Depuis 2012, **notre équipe HSE** veille à la santé et la sécurité au travail, et fait appel à des ergonomes pour accroître le confort de tous. À cet égard, nous avons lancé à l'été 2022 une **démarche de prévention des troubles musculosquelettiques (TMS) et lombalgies** au sein de notre usine afin d'apporter des solutions techniques, humaines et organisationnelles à ces problématiques.

En parallèle, nous menons des actions pour **apporter à nos salariés des solutions sur les questions de logement, de mobilité, et de formation**. De plus, avec un **index d'égalité professionnelle** entre les femmes et les hommes de **93** pour nos équipes de production, et de **94** pour nos forces de ventes, nous avons à cœur de répondre aux questions de parité.

Enfin, prendre soin des hommes, c'est aussi **développer des partenariats durables avec nos fournisseurs**, où l'on s'entraide, où c'est **gagnant-gagnant**. Ceci est d'autant plus important vu le contexte social et économique présent.

3) Réduire notre impact sur l'Environnement.

- **Limiter nos consommations d'eau et d'énergie.**

Soucieux de **minimiser l'impact de nos activités sur l'Environnement** et résolument décidés à avoir un **usage raisonné et durable des ressources naturelles**, nous limitons notre consommation en eau et en énergie à l'essentiel. Ainsi, nous travaillons jour après jour pour **réduire les besoins de notre usine en optimisant nos procédés de fabrication**.

Depuis 2013, nous réutilisons les eaux de refroidissements de nos autoclaves pour le lavage de nos boîtes, de nos ateliers et lignes de production. Cette réutilisation des eaux de refroidissement représente **une baisse de 30% de nos consommations annuelles en eau**.

Depuis 2022, nous avons également divisé notre consommation par 5 sur le premier poste de dépense en eau de l'usine, avec l'installation d'un nouveau laveur sardines. Cette dernière optimisation nous a permis de **réduire de 15% la consommation annuelle en eau de notre site de production**.





- **Revaloriser et recycler nos déchets.**

Depuis 12 ans, nous menons **une politique de revalorisation et de recyclage des déchets la plus déterminée et poussée possible.**

Aujourd'hui, **84% de nos déchets sont revalorisés** (huiles de cuisson, arêtes, carcasses, boues, mégots, masques anti-covid...) et **9% sont recyclés** (cartons, papiers, bois, palettes, inox et ferraille...). Tout cela est confié à des entreprises et prestataires locaux afin de **privilégier le circuits-court et l'économie locale**, tout en limitant l'impact du transport sur l'environnement.

A l'heure actuelle, nous procédons à de nombreux essais et travaillons activement pour **développer de nouvelles pistes de revalorisation et de recyclage.**



- **Notre politique d'achat des emballages.**

En 2022, nos emballages primaires sont à 85% fabriqués en Bretagne et à 100% en Europe, et nos emballages secondaires sont produits à 95% en France.

Initié en 2017, le projet zéro plastique nous a permis de supprimer la totalité des coffrets en plastique, de proposer uniquement des sacs en coton ou en papier à nos clients, et d'arrêter l'usage d'assiettes et de couverts en plastique pour la dégustation de nos produits en magasin.

4) Soutenir le territoire et les dynamiques locales.

Nous soutenons **notre territoire et la vie locale** par des aides concrètes à des projets vertueux afin de contribuer au **dynamisme de la Presqu'île de Quiberon**, sur laquelle notre conserverie se développe depuis 90 ans.

À cet égard, nous avons contribué au **lancement de la première liaison maritime à voile de France** entre Belle-Ile et Quiberon pouvant transporter jusqu'à 70 passagers par trajet. ■