



FINALISTES CATÉGORIE RSE

CRITÈRES DE PRÉSÉLECTION

- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un **impact positif sur l'environnement** (exemples : éco-conception, réduction des emballages, de l'empreinte carbone, des déchets, de la consommation d'eau, de l'usage de pesticides ou d'intrants chimiques, biodiversité, circuits courts, protéines végétales).
- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un **impact social positif** (une alimentation de qualité, respect de la santé des consommateurs, respect des producteurs et des travailleurs).
- Mon entreprise s'inscrit dans une démarche ayant un **impact économique positif** (filières agricoles locales, achats responsables, économie locale, prévention gaspillage alimentaire, commerce équitable, partage de la valeur, juste rémunération, contractualisation, modes de gouvernance, etc...).

ENTREPRISES FINALISTES :



COOPÉRATIVE
LAIÈRE



FABRICANT DE SNACK
100% NATURELS
EN CANETTE



FABRICANT
DE PRODUITS
À BASE DE CANARD



COUP DE COEUR RSE

CANTAVEYLOT (46) COOPÉRATIVE LAITIÈRE



- **ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE** : Coopérative laitière qui regroupe 30 exploitations de producteurs sur les départements du Cantal, de l'Aveyron et du Lot
- **Fabrication de lait et produit laitiers entiers avec la démarche Bleu Blanc Cœur** comme des yaourts et fromages
- **RSE EN QUELQUES MOTS** : Certification HVE 4, pour qualifier une démarche responsable engagée de tous les éleveurs
- **IMPACT ENVIRONNEMENTAL** : Démarche Bleu Blanc Cœur qui **assure une alimentation saine et équilibrée, avec les qualités nutritionnelles nécessaires pour le bétail**. Utilisation de lin, lupin, luzerne, herbe. Limiter l'usage des intrants phytosanitaires en pratiquant l'agroécologie
- **Bénéfice gustatif**, alimentation durable est riche en oméga 3, Impact social & économique : veiller à une rémunération juste qui garantit un revenu satisfaisant aux producteurs.
- **Les élèves des écoles sont régulièrement accueillies pour les sensibiliser au bien manger** et les informer sur le processus d'élevage et fabrication



**COUP DE COEUR
RSE**

MIXPOW (34) FABRICANT DE SNACK 100% NATURELS EN CANETTE



→ **ACTIVITE DE L'ENTREPRISE : 1^{er} fabricant de snack 100 % naturels en canette , mélange de fruits secs et de graines**

Création en 2024

Alimentation saine, nomade, naturelle et réellement bénéfique pour la santé

Collaboration avec deux diététiciennes puis validation des recettes par un laboratoire indépendant afin de garantir des mélanges équilibrés, conçus pour apporter un vrai bénéfice nutritionnel engagé

→ **IMPACT ENVIRONNEMENTAL** : canettes aluminium refermables et 100% recyclable

→ **IMPACT SOCIAL & ÉCONOMIQUE** : sourcing en Occitanie si production, favoriser les relations durables avec nos fournisseurs & partenaires régionaux

Engagé dans le **programme ARDAGH FOR EDUCATION** pour agir dans les sciences, ingénierie et technologie

Partenariat avec un ESAT

En 2025 : réduction de 7% de la consommation d'eau

Impact Score 73/100 (top 12 % France)

→ **PROJET** : réduction progressive de notre impact vers **zéro émission nette d'ici 2030**



COUP DE COEUR RSE

VALETTE GASTRONOMIE (46) FABRICANT FABRICANT DE PRODUITS À BASE DE CANARD



- **ACTIVITE DE L'ENTREPRISE** : Entreprise familiale depuis 105 ans avec deux activités principales :
La production et transformation de truffe Périgourdine et de **canard du Sud Ouest**
68 médailles au Concours Général Agricole de Paris
224 recettes
- **RSE EN QUELQUES MOTS** : Proposer des recettes saines et gourmandes pour une alimentation plaisir et responsable et fédérer le plus grand nombre autour du bien et du bon.
- **NOS PILIERS** : collaborateurs, environnement, territoire, clients & produits
- **IMPACT ENVIRONNEMENTAL** : Engagez dans une démarche RSE depuis plusieurs années
- **IMPACT SOCIAL & ÉCONOMIQUE** : 80 % des approvisionnements en local, Fidéliser nos salariés et leur offrir un environnement de travail propice à leur développement et leur implication dans la vie de l'entreprise.
La transmission se déploie à plusieurs niveaux : générationnel, savoir-faire, culinaire et valeurs de l'entreprise
- **PROJETS À VENIR** : Obtenir le label PME + en 2026