



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'entrants 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
LITIÈRE**

STAND N°33



**FABRICANT DE SNACKS
100% NATURELS
EN CANETTE**

STAND N°58



**FABRICANT
DE PRODUITS
À BASE DE CANARD**

STAND N°77



**COUP DE COEUR
RSE**

CANTAVEYLOT (46) COOPÉRATIVE LAITIÈRE

STAND N°33



- **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 produits 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 accueillis pour les sensibiliser au bien manger** et les informer sur le processus d'élevage et fabrication



**COUP DE COEUR
RSE**

**MIXPOW (34)
FABRICANT DE SNACKS
100% NATURELS EN CANETTE
STAND N°58**



→ **ACTIVITE DE L'ENTREPRISE : 1^{er} fabricant de snacks 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

→ **IMPACT ENVIRONNEMENTAL : canette aluminium refermable et 100% recyclable**

→ **IMPACT SOCIAL & ÉCONOMIQUE : sourcing en Occitanie si production, favoriser les relations durables avec nos fournisseurs & partenaires régionaux**
Engagée 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 DE PRODUITS** **À BASE DE CANARD** **STAND N°77**



- **ACTIVITE DE L'ENTREPRISE** : Entreprise familiale depuis 105 ans
Spécialisée dans les produits de canard gras et la gastronomie 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** : Engagée 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