



Nos engagements en responsabilité globale

AGRO'NOVAE est une manufacture agroalimentaire familiale indépendante qui crée, fabrique et commercialise des spécialités et ingrédients à base de fruits. Connue pour son savoir-faire traditionnel et son process de fabrication spécifique d'**Entreprise du Patrimoine Vivant**, l'entreprise porte ses valeurs au travers de sa marque « Les Comtes de Provence » : créativité, naturalité, qualité, traditions culinaires françaises et provençales. AGRO'NOVAE a choisi de mettre en oeuvre le référentiel RSE **PME+** pour exprimer ses engagements en faveur de l'emploi local, de l'environnement et ses valeurs humaines.



Vente directe :
1 site de production situé à Peyrus
au coeur des Alpes de Haute Provence



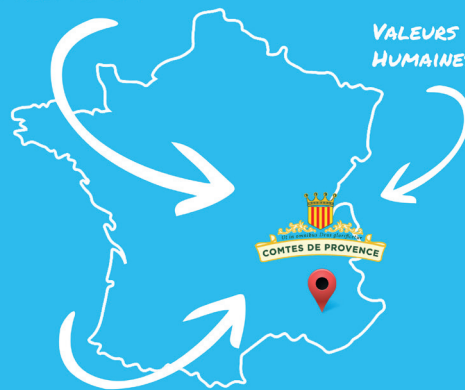
Effectif
<50



2000 tonnes de confitures
fabriquées par an

PRÉSERVATION DE
L'ENVIRONNEMENT

VALEURS
HUMAINES

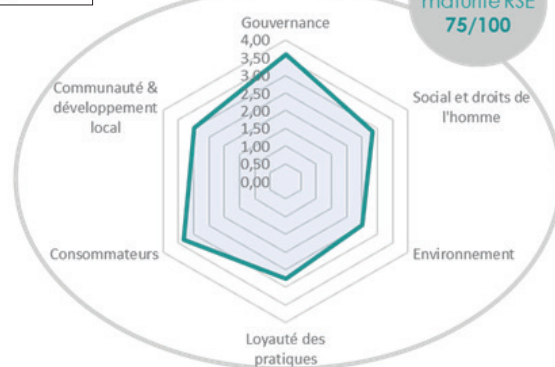


DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE
CRÉATION DE VALEUR AJOUTÉE



valorise
LE PORTAIL RSE DES FOURNISSEURS ET DESTINATAIRES

Niveau de
maturité RSE
75/100



PME+, Le label des PME engagées pour l'humain, l'emploi et l'environnement

Ce label rassemble une communauté d'entrepreneurs engagés dans une démarche d'amélioration continue, sur les thèmes suivants :

- * L'humain au cœur de leur entreprise
- * L'emploi et la solidarité dans leur région
- * La préservation de l'environnement
- * Des produits associant savoir-faire et qualité
- * Des distributeurs mettant en avant entreprises et produits PME+

RENCONTRE AVEC UN ENTREPRENEUR ENGAGÉ : Yves Faure, Dirigeant d'AGRO'NOVAE



PME+ : Qu'attendez-vous de la labellisation PME+ ?

La labellisation PME+ instaure une relation de confiance avec nos consommateurs, nos clients distributeurs et nos fournisseurs que nous souhaitons informer de nos actions responsables. Le label PME+ nous permet de rester attentifs et d'améliorer notre démarche RSE en continu, d'intégrer un réseau de PME d'excellence et de nous différencier des grands groupes industriels

PME+ : Quels sont vos engagements ?

Nous avons choisi d'évoluer en mettant la **qualité au cœur de toutes nos actions** : « de grandir sans grossir » et de développer une entreprise de valeurs. Nous travaillons ainsi selon une démarche de « Responsabilité Globale » et un management sur 3 axes majeurs :

- **Humain**, en développant les compétences de nos collaborateurs en favorisant la stabilité et le plaisir de travailler ensemble au sein d'une communauté professionnelle.
- **Économique**, en développant notre marque avec des produits naturels et de qualité, ainsi qu'en nous impliquant sur notre territoire et notre région Provence.
- **Environnemental**, en limitant au maximum notre impact sur notre environnement et en minimisant nos consommations d'énergie.

PME+ : Pourriez-vous nous donner quelques exemples de vos bonnes pratiques RSE ?

Nous nous impliquons pour accroître la richesse de notre territoire en favorisant l'attractivité touristique de la Provence par le tourisme industriel. Nous nous investissons également dans des partenariats et dans des réseaux qui dynamisent l'innovation sur notre Région (Pôle de compétitivité InnovAlliance, OIR Naturalité et Industrie du futur...). Au sein de l'entreprise, nous travaillons selon le principe de subsidiarité, en plaçant la confiance en nos collaborateurs au cœur de notre management. Il est important qu'ils se sentent bien dans leur milieu de travail, puissent vivre et travailler de manière durable dans notre région. Nous nous attachons également à la protection de l'environnement : par exemple en ayant installé des échangeurs thermiques sur nos groupes froids permettant une récupération d'énergie et une diminution de nos consommations. Le **zéro plastique dans nos emballages** est privilégié. Enfin, nous mettons la recherche de la **plus grande Naturalité** possible au cœur de toutes nos actions.



ENVIRONNEMENT

Limiter notre impact environnemental

Actions à venir 2022 :

- Suppression étiquettes sur emballages carton
- Process d'éco-conception de nos emballages
- Énergie 100% verte et renouvelable

100%

d'ingrédients
Biologiques



La FRENCH FAB

Logo infotri

emballages



Digitalisation des chaînes de production «0 papier»



Utilisation d'emballages recyclables

- Pots en Verre
- Capsules métalliques
- Caisses carton
- Élimination du plastique
- Emballage tout carton



Récupération d'énergie

via l'installation d'échangeurs thermiques



Diminution des consommation Gaz et Électricité



ÉCONOMIE LOCALE

S'impliquer dans la vie de notre territoire

Économie du territoire

Collaboration avec les entreprises et fournisseurs locaux



Provence



Une marque représentative de son territoire



Tourisme Industriel

Visite Manufacture
Route des Saveurs & Senteurs



Mécénat, dons & soutiens

Associations, événements locaux, jeunes sportifs, agence de développement économique



HUMAIN

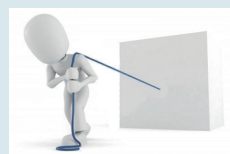
Développer les compétences
Management sur le Principe de Subsidiarité

Actions à venir 2022 :

- Mise en place Robot collaboratif de palettisation (diminution de la pénibilité)

Gestion des risques Pénibilité

Installation de robots de conditionnement et de Palletisation



Parité

51% femmes
49 % hommes



Stabilité

12 ans d'ancienneté moyenne dans l'entreprise

Mécénat

Fondation



Institut de la Naturalité



Formation continue du personnel



Management par le principe de subsidiarité

Indépendance Économique & Financière

Plus grand client = 15% du CA

Entreprise familiale



Achats responsables

Charte fournisseurs co-signée avec engagements réciproques



Relations durables

Fournisseurs : 51% > 10 ans

Clients : 57% > 10 ans



Transparence

Audits qualité sécurité alimentaire BIO et RSE par organismes indépendants

Commissaire Aux Comptes



Publication des comptes sociaux



ÉTHIQUE & LOYAUTÉ

S'investir avec nos parties prenantes pour la loyauté tout au long de la chaîne de valeur



NATURALITÉ & QUALITÉ

Développer notre marque avec des produits naturels, sains et de haute qualité

Actions à venir :

- Amélioration des recettes produits + fruits - sucre - pectine

Naturalité



Sans Additifs



OIR
Naturalité
Région SUD



Yuka

Excellent

Qualité



Innovation



Tradition

