



# RAPPORT RSE 2026

CHARCUTERIE VENDÉENNE PETITGAS



# SOMMAIRE

Notre site et notre histoire

1

Notre engagement RSE

2

Nos actions en faveur de l'environnement

3

Notre contribution à la qualité de nos produits de terroir

4

Nos animations sociales et sociétales

5



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
*tranche de Vendée !*

LA CHARCUTERIE VENDÉENNE - 85220 APREMONT  
Tél. 02 51 55 73 64 - [contact@petitgas.fr](mailto:contact@petitgas.fr) - [www.petitgas.fr](http://www.petitgas.fr)



# AGIR COLLECTIVEMENT ET DURABLEMENT



Patrice Rautureau, Président



Depuis 1981, notre entreprise familiale installée au cœur de la Vendée, produit et commercialise le jambon de Vendée IGP et les spécialités de notre terroir. Créée par Maryvonne et Gilles Petitgas, la Charcuterie Vendéenne Petitgas est restée indépendante.

J'ai l'honneur de diriger cette belle entreprise depuis 2009, entouré d'une équipe dynamique, consciencieuse et très professionnelle.

Chaque jour nous mettons au service de nos clients, notre savoir faire et travaillons dans nos valeurs "Respect, Fierté, Confiance, Plaisir, Transmettre".

Depuis quelques années, nous nous sommes engagés dans une démarche RSE afin de :

- Réduire notre impact environnemental
- Réaliser notre bilan carbone
- Développer le nombre de communication équilibre
- Engager nos collaborateurs à préserver leur sécurité au travail et leur santé
- Développer les talents grâce à la formation interne
- Répondre aux demandes RSE de nos parties prenantes.

Notre engagement est désormais reconnu par la labellisation PME+. Nous continuons chaque jour à valoriser et pérenniser l'ensemble de nos actions, avec nos équipes et l'ensemble de nos parties prenantes.

Ce rapport vous permettra de découvrir notre trajectoire RSE.

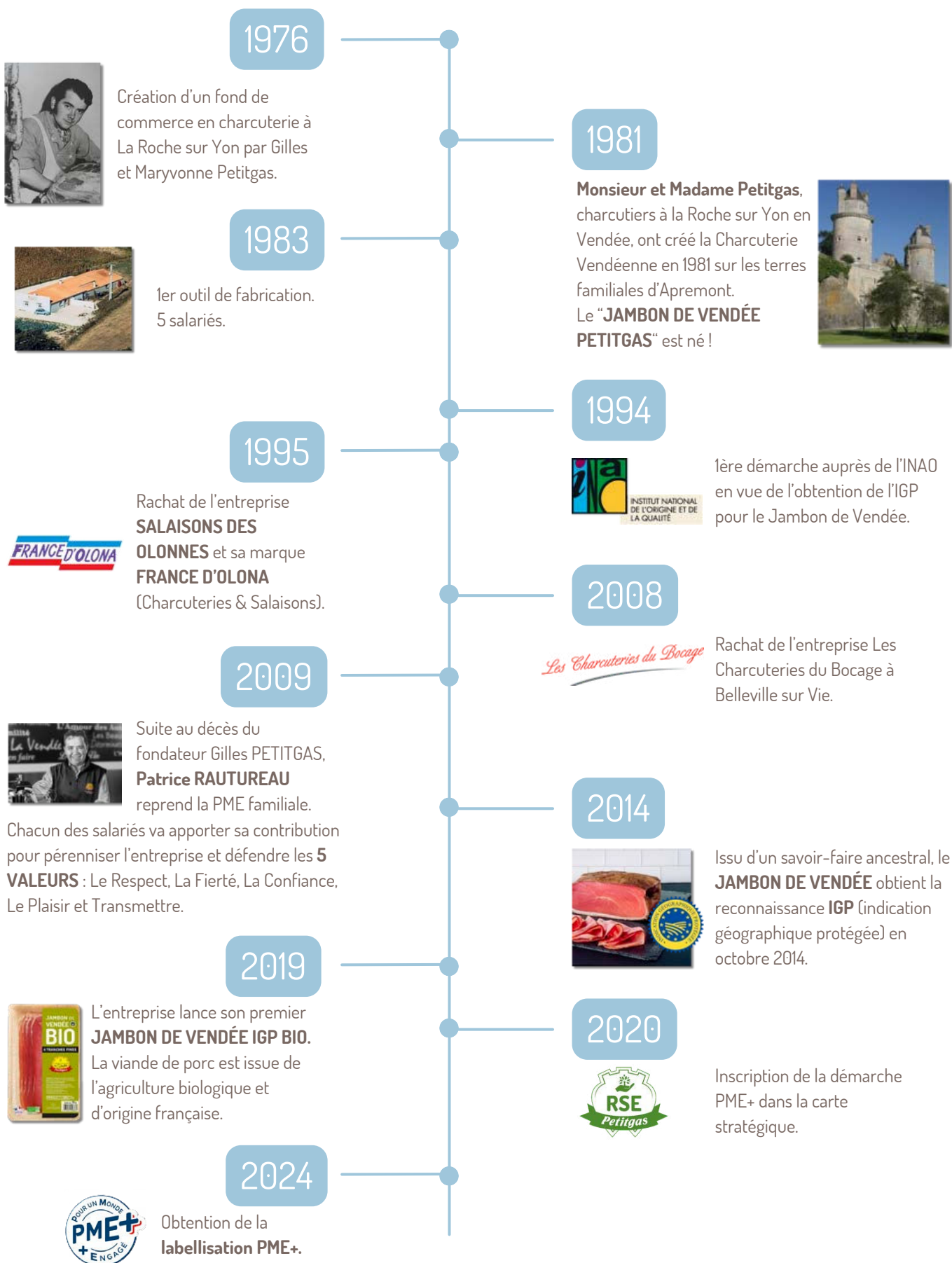
Bonne lecture !

NOTRE SITE ET  
NOTRE HISTOIRE

01

# NOTRE SITE, NOTRE HISTOIRE

## QUELQUES DATES...





# NOTRE SITE, NOTRE HISTOIRE



Jambon de Vendée IGP fines tranches

Poitrine et filet de porc cuit à l'ancienne



Terrine de campagne

Jambon Fumé-Grill à poêler



La Charcuterie Vendéenne est une entreprise qui réunit 300 collaborateurs sur un site unique de production de 28 000 m2.

Nous concevons et fabriquons une large gamme de produits de charcuterie de notre terroir dont le célèbre jambon de Vendée IGP, perpétuant ainsi le savoir-faire de nos campagnes.

Notre marque porte les valeurs de notre région avec un positionnement sur le marché depuis plus de 30 ans.



Avant 2010

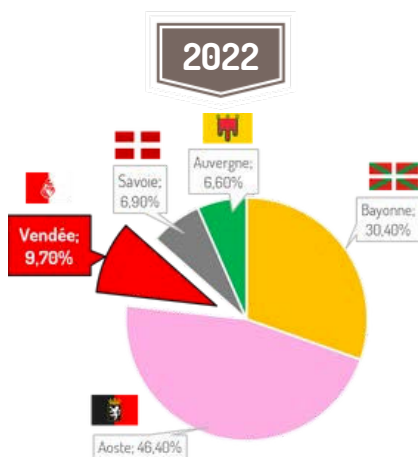


2010-2018

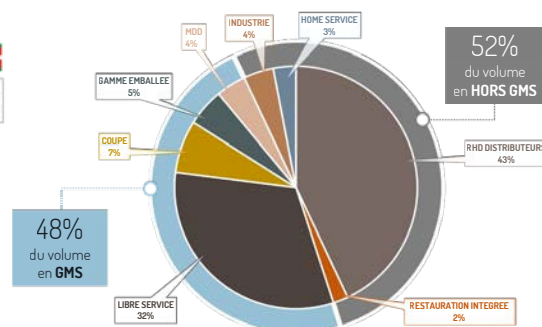


2018 à aujourd'hui

2022



Une présence sur tous les circuits de distribution



Charcuterie Vendéenne Petitgas c'est :

- Plus de 40 ans d'existence
- 300 collaborateurs
- 75 M€ de chiffres d'affaires

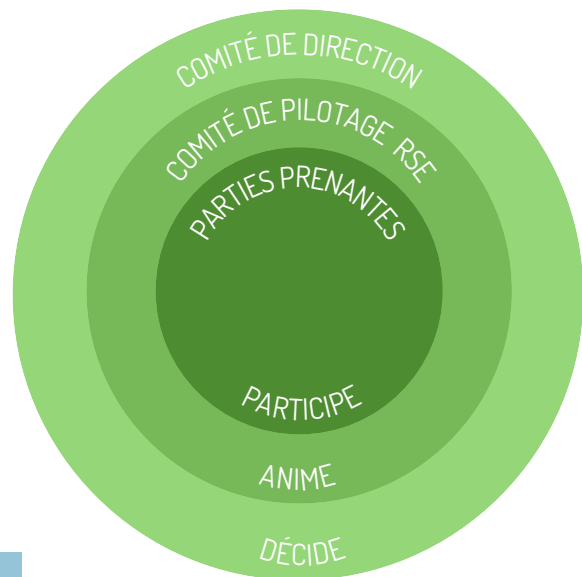
NOTRE ENGAGEMENT RSE

02

# NOTRE ENGAGEMENT RSE

## NOTRE SCHÉMA DE GOUVERNANCE

En confiant le pilotage et le suivi de la RSE au comité de pilotage (COPIL) à la fois stratégique et opérationnel, PETITGAS place sa démarche RSE au cœur de ses activités.





## NOS ENGAGEMENTS RSE

17/11/2025

Nos valeurs reflètent ce que nous sommes et transmettent notre vision de l'entreprise. Elles guident nos relations et notre façon de travailler avec nos diverses parties prenantes.



Le Respect La Fierté La Confiance Le Plaisir Transmettre

Pour continuer à ravir nos clients, tout en répondant aux grands défis environnementaux, sociaux et nutritionnels de demain, nous travaillons au quotidien pour améliorer notre façon de produire.

Notre objectif est d'inscrire l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue pour mettre en place des pratiques toujours plus responsables alliant les attentes consommateurs et perpétuant notre savoir-faire.

Nous structurons notre démarche autour de 3 sujets prioritaires :

### 1- Environnement

Réduire notre empreinte environnementale :  
Valoriser plus de 70% de nos déchets DIB dans la filière Eco-tri.  
Réduire de 5% notre consommation d'eau à l'aide de nos compteurs pilotés.  
Restituer 80% de l'eau consommée dans le milieu naturel  
Finaliser notre Bilan Carbone 2023-2024  
Réduire le poids de plastique dans nos emballages de 4%  
Valoriser 100% de nos jus de process en méthanisation.

### 2- Qualité et nutrition

Développer le nombre de communication équilibre sur 25% de nos emballages.  
Maintenir notre note IFS V8 pour continuer à garantir la Sécurité sanitaire de nos produits.  
Déployer des actions anti-gaspi.

### 3- Social et sociétal

Engager nos collaborateurs à préserver leur Sécurité au travail et leur santé (AT titulaire/2)  
Développer les talents grâce à 1474h de formation interne  
Réaliser 2 études TMS Pro  
Faire un retour à 100% des demandes à nos parties prenantes concernant la RSE.  
Mettre en place un plan de prévention des risques psycho-sociaux et harcèlement  
Déployer le projet sur l'insertion et le maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap  
Réaliser 100% des dialogues Sécurité par binôme.

Engagés RSE depuis plusieurs années, nous renouvelons notre engagement en 2026 par la labellisation PME+.

Nous comptons sur la mobilisation de tous.

Patrice RAUTUREAU



PAYEZ-VOUS UNE BONNE *tranche* DE VENDÉE !



## LA CONSTRUCTION DE L'ENSEMBLE DE NOS ACTIONS RSE EST BASÉE SUR LE RÉFÉRENTIEL PME + :



Notre objectif est d'inscrire l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue pour mettre en place des pratiques toujours plus responsables alliant les attentes consommateurs et perpétuant notre savoir faire. Nous structurons notre démarche autour de 3 sujets prioritaires : l'environnement, la qualité et nutrition, le social et sociétal.

”



# NOS ACTIONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

# 03



## CHALLENGER nos fournisseurs

Questionnaire d'évaluation RSE		Création : 10/12/2019 Mise à jour : 04/10/2023 Ref : 15893	
NOM DU FOURNISSEUR	DATE	NOM PRENDRE	
Le questionnaire couvre 14 thèmes présentant chacun 4 choix de réponses. Pour chaque thème répondre en cochant la situation qui se rapproche de votre entreprise.			
Thèmes	1	2	3
1. Direction Générale	Quelle est votre vision RSE ? a. Elle est intégrée à la stratégie globale de l'entreprise. b. Elle est définie par la direction RSE. c. Elle est définie par la direction Marketing. d. Elle est définie par la direction des ventes.	Quelle est la stratégie RSE de votre entreprise ? a. Elle est intégrée à la stratégie globale de l'entreprise. b. Elle est définie par la direction RSE. c. Elle est définie par la direction Marketing. d. Elle est définie par la direction des ventes.	Quelle est la stratégie RSE de votre entreprise ? a. Elle est intégrée à la stratégie globale de l'entreprise. b. Elle est définie par la direction RSE. c. Elle est définie par la direction Marketing. d. Elle est définie par la direction des ventes.
2. Ressources Humaines	Comment assurez-vous la formation et le développement des compétences de vos collaborateurs ? a. Par des formations internes. b. Par des formations externes. c. Par des formations en ligne. d. Par des formations mixtes.	Comment assurez-vous la formation et le développement des compétences de vos collaborateurs ? a. Par des formations internes. b. Par des formations externes. c. Par des formations en ligne. d. Par des formations mixtes.	Comment assurez-vous la formation et le développement des compétences de vos collaborateurs ? a. Par des formations internes. b. Par des formations externes. c. Par des formations en ligne. d. Par des formations mixtes.

## 82 % DE NOS FOURNISSEURS ONT UNE DÉMARCHE RSE

Afin d'élargir notre démarche RSE et de nous assurer que nos parties prenantes partagent les mêmes valeurs que nous, nous **questionnons nos fournisseurs** sur leurs pratiques RSE. Nous les challengeons à s'impliquer dans cette démarche vertueuse.

## 2023 : 1<sup>ER</sup> PACK À BASE DE CARTON 2025-2026 : 1<sup>ER</sup> PACK AVEC BANDEROLE

Nous mettons en place progressivement des solutions alternatives à l'utilisation de plastique, avec la contrainte de toujours mieux **conserver et protéger nos produits**.

Nous recherchons l'amélioration de la recyclabilité en **priviliégiant le polyéthylène**. Depuis 2018, nous avons supprimé tous les emballages en PVC. Nos cartonnettes sont constituées de **plus de 50% de cartons recyclés**. Nous privilégions les plastiques pour lesquels il existe des filières de recyclage.

En 2025 l'ensemble de nos emballages a fait l'objet d'un audit par l'**organisme Ligépack**. Dans ce cadre, nous élaborons un plan visant à réduire l'utilisation du plastique.



## INNOVER sur nos emballages



## PROMOUVOIR nos produits sous signe officiel de qualité et d'origine



Grâce à notre engagement dans la **filière Bleu-Blanc-Cœur**, nous améliorons l'impact nutritionnel et environnemental de l'alimentation.

### ENVIRONNEMENT

Soit l'équivalent de

-652 g

-77 t

+400 140

de produit phytosanitaires de CO2 dans l'atmosphère de Km non parcourus en voiture

## 1000 T PAR AN DE PRODUITS SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Nous développons une large gamme de **produits labellisés** répondant à des cahiers des charges stricts.

Notre jambon de Vendée IGP, fleuron de l'entreprise, notre jambon de Vendée IGP LR et notre poitrine et filet de porc cuit à l'ancienne BBC sont autant de spécialités qui constituent une **garantie officielle** pour nos consommateurs.

Ces signes de l'origine et de la qualité certifient **l'exigence et le savoir-faire des producteurs**. Ils garantissent aux consommateurs des produits de qualité, répondant à des conditions précises et régulièrement contrôlés.

### NUTRITION & SANTÉ

Soit l'équivalent de

-242 Kg

+584 Kg

+2 655

d'acides gras saturés d'oméga 3 dans nos assiettes

Français augmentant de 50% leurs apports quotidiens en Oméga 3

# NOS ACTIONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT



## CONSERVER

*les caractéristiques organoleptiques de nos produits en intégrant les enjeux additifs et nutritionnels*



Nos consommateurs sont de plus en plus attentifs à la composition des produits alimentaires qu'ils achètent : naturalité, listes d'ingrédients réduites...

Nous avons audité notre gamme de produits et défini un **plan de réduction de nos additifs**. Ce plan nous permet de les supprimer ou de les limiter au strict minimum, en veillant à conserver les caractéristiques organoleptiques de nos produits et en préservant la sécurité des aliments.

## NOUS TRIONS, RECYCLONS, ET VALORISONS NOS DÉCHETS :

- **210 T** de déchets ultimes évités par la mise en place de l'éco tri.
- **1 150 T** de déchets organiques valorisés (méthanisation, épandage, Pet Food), dont :
  - 243 T** de déchets jus de process permettent la production de Biogaz pour chauffer des serres maraîchères dans une commune voisine et alimenter le process de fabrication de la spiruline.

## RECYCLER

*valoriser nos déchets*



**642m<sup>3</sup>** de boues épandues issues de notre station sur les terres locales en partenariat avec des agriculteurs locaux. C'est contribuer à la fertilisation des sols et permettre à l'agriculteur une économie de fumure.



## RE-EMPLOYER

*valoriser nos co-produits*

**14 T** de denrées données à des banques alimentaires en 2025, une réduction des gaspillages qui représente environ 63 000 repas.

Nous conditionnons **75%** de co-produits valorisables.

## MAITRISER NOTRE CONSOMMATION D'EAU

**91%** de l'eau consommée est restitué en milieu naturel en passant par notre STEP (Station d'épuration). De plus pour maîtriser en temps réel nos consommations d'eau, nous installons **127 compteurs communicants** en production.

## MAITRISER NOTRE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

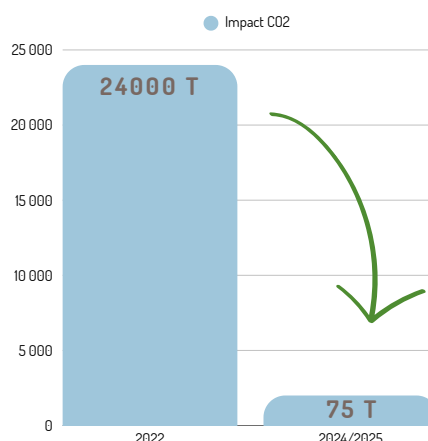
En installant des machines de production frigorifique moins énergivores, en ajustant les plannings et les températures, nous maîtrisons davantage notre consommation. Nous avons réduit de 13% nos consommations électriques 2025.

## AMÉLIORER NOTRE EMPREINTE CARBONE

La rénovation de notre installation froid permet de réduire considérablement notre empreinte carbone en utilisant un gaz de faible GWP (faible nocivité sur la couche d'ozone).

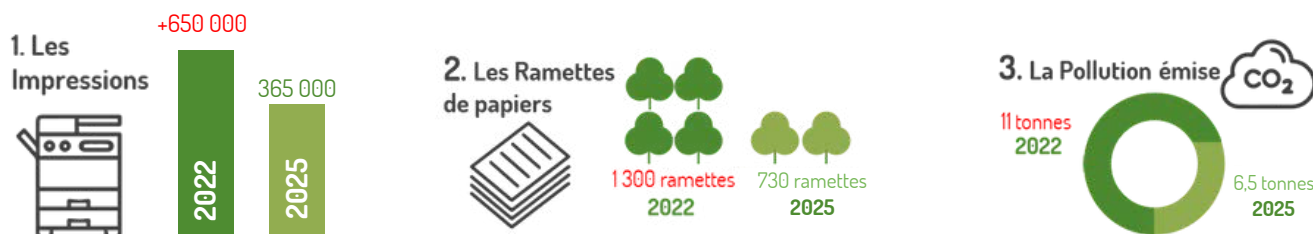
## DIMINUER

*notre impact environnemental*



# NOS ACTIONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

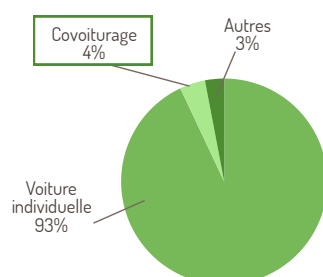
## IMPRIMER DE MANIERE RESPONSABLE



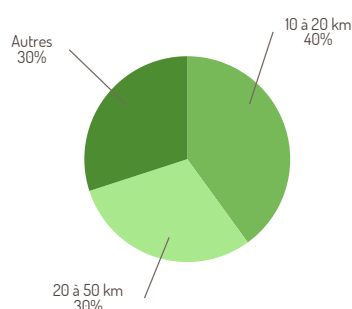
## ENQUÊTE DÉPLACEMENT "DOMICILE-TRAVAIL"

Sur l'année 2025, nous avons réalisé auprès de l'ensemble des salariés une enquête afin de mesurer l'empreinte carbone de nos trajets.

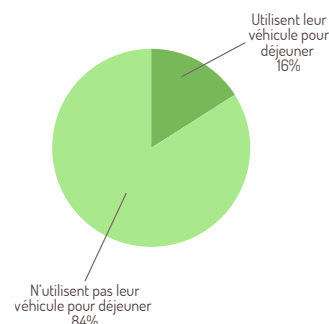
### MODES DE TRANSPORT



### DISTANCE DOMICILE-TRAVAIL



### PAUSE DÉJEUNER



4% de nos salariés pratique du co-voiturage : nous les encourageons dans cette pratique.

## PROJET REUT



En 2026, nous lancerons une étude sur la réutilisation des eaux usées et traitées, dans le cadre du projet REUT.

Ce projet vise à récupérer les eaux en sortie de notre station de traitement afin de les retraiter et de les réutiliser pour certains usages internes (comme le nettoyage des bardages de l'usine ou le refroidissement des installations techniques), plutôt que de les rejeter dans le milieu naturel.

CONTRIBUER À LA QUALITÉ  
DE NOS PRODUITS DE  
TERROIR

04



# CONTRIBUER À LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS DE TERROIR

## CERTIFIER

### LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS POUR NOS CONSOMMATEURS



Le référentiel exigeant de l'IFS évalue nos bonnes pratiques tout au long de notre chaîne de production afin d'assurer et de garantir une sécurité et une qualité de nos produits pour le consommateur. **Nous sommes certifiés IFS V8.**



La réalisation d'audits croisés et d'audits internes, nous permet d'être alertés en permanence sur notre processus de fabrication ce qui nous assure un suivi régulier de nos méthodes. L'analyse HACCP que nous réalisons, garantit la sécurité alimentaire en identifiant et en contrôlant les dangers potentiels dans nos processus de production, pour fournir un aliment sûr et sain à nos consommateurs.



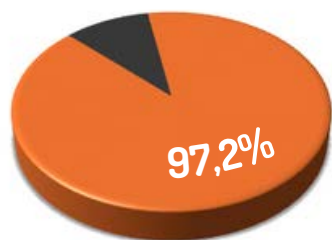
Nous maintenons un niveau d'investissement pour garantir la qualité de nos produits de terroir à tous les stades de la production. Nous croyons fermement en l'importance de préserver nos traditions et notre savoir-faire tout en innovant pour répondre aux attentes des consommateurs.

## PARTAGER

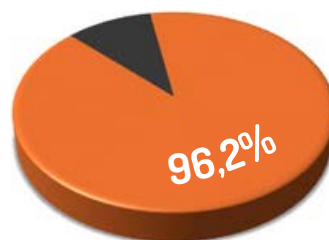
### EN TOUTE TRANSPARENCE

Nous questionnons régulièrement nos salariés par le moyen d'enquêtes internes.

### SECTEURS ADMINISTRATIF & PRODUCTION



Vous considérez à **97,2%** que la **qualité et la sécurité des aliments est une priorité.**



Vous êtes **96,2%** à vous sentir à l'aise pour signaler un écart qualité.

# NOS ANIMATIONS SOCIALES ET SOCIÉTALES

# 05

## NOS ANIMATIONS SOCIALES ET SOCIÉTALES

### FAVORISER L'ÉGALITÉ DES PROFILS

En favorisant l'égalité des emplois au sein de notre entreprise, nous agissons contre la discrimination de genre et d'âge.

#### INDEX ÉGALITÉ HOMME/FEMME



#### PART DES FEMMES AU CODIR



#### NOTRE EFFECTIF CHARCUTERIE VENDÉENNE



10.5 ANS  
d'ancienneté en moyenne

### PROMOTION EN INTERNE

Nous détectons les talents et renforçons les potentiels de nos salariés par des **parcours de développement et de promotion interne**.

Notre taux de promotion interne est de 27.7% sur les 3 dernières années.

### INTÉGRER TOUS NOS SALARIÉS

Parce que le premier jour peut être intense, quoi de plus important qu'un accueil bienveillant durant lequel on prend le temps d'accueillir nos nouveaux salariés.

A l'aide de notre **livret digitalisé** et notre **parcours d'intégration**, nous favorisons la **compréhension de tous** avec des termes associés à notre filière ainsi que notre fonctionnement.



## ÉCOUTER ET IMPLIQUER NOS ÉQUIPES



Chez Petitgas, la mise en place des **équipes autonomes** permet de favoriser un véritable travail d'équipe et de responsabilisation de nos collaborateurs.

Nous avons 14 équipes autonomes que nous certifions sur la base d'un référentiel interne permettant de qualifier leur niveau de maturité.

Nous positionnons **l'amélioration continue** au cœur de nos pratiques.

## PROTÉGER NOS SALARIÉS

Investir du temps pour identifier les postes à risques et investir dans les moyens adaptés, nous permet d'améliorer et limiter la pénibilité des postes.

Nous mettons en place des dialogues sécurité. Ces moments d'échange auprès de nos salariés nous permettent de créer un véritable échange autour de la prévention et des comportements à risques. Nous avons mis en place notre démarche **"DES PETITGAS EN PLEINE FORME"** car nos salariés ne viennent pas sur notre site pour repartir blessés !

Notre objectif : réduire nos accidents de travail par 2 en accompagnant nos équipes au quotidien.



Mise en place d'un exosquelette au conditionnement et à la réception des matières premières

## FORMER

Faire grandir nos équipes par la formation est essentiel pour faire évoluer, pour rester performant, agile et efficace en réponse aux besoins de nos parties prenantes. La mise en avant des talents et des compétences internes est notre principale motivation.



### VARIÉTÉ DE FORMATION EXTERNE EFFECTUÉE PAR LES SALARIÉS

47 formations externes dans des domaines différents allant de la production à l'administration



### NOMBRE DE SALARIÉS FORMÉS EN EXTERNE

218 collaborateurs ayant reçu une formation au cours de l'année



### COMPTEUR DE FORMATION EXTERNE ACCORDÉ AU PERSONNEL

Plus de 3 800 heures

# NOS ANIMATIONS SOCIALES ET SOCIÉTALES

Parce que transmettre est au cœur de nos valeurs et que nous cherchons à faire perdurer notre savoir faire, nous mettons en œuvre des parcours de formation interne. Ils peuvent être déployés d'une part pour l'acquisition de compétences lors d'une embauche ou d'autre part pour favoriser la montée en compétences en cas d'évolution interne. Nous voulons développer l'employabilité de nos équipes.



Plus de 1 400 heures  
de formations internes  
au poste prévues au budget



3 nouveaux managers  
sensibilisés aux  
méthodes de formation



Une vingtaine de  
parcours de formation  
créés

## OPTIMISER LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

L'amélioration de la qualité de vie au travail s'inscrit pleinement dans notre démarche RSE. Nous déployons de **nombreuses actions en interne** : Joséphine, Movember, Grill Party, séances d'ostéopathie... Des chaises longues ont été installées dans les salles de pause afin d'offrir de véritables moments de repos. **Des fruits de saison** sont mis à disposition : **1 545kg distribués**, favorisant une alimentation saine au quotidien. Cette dynamique se prolonge à travers la boutique Petitgas et des partenariats engagés, notamment avec Arnaud Boissières.



## COMMUNIQUER

Pour être au plus près de nos collaborateurs, nous avons développé nos **outils de communication** : Petit Journal, écrans dynamiques, réseaux sociaux, intranet.



## TISSER

### DES LIENS ASSOCIATIFS ET TERRITORIAUX

Fier de notre ancrage territorial, nous développons des **partenariats solidaires**, nous contribuons au **développement économique local**, nous soutenons le développement de **l'offre de formation** et **défendons la filière**.

Nous avons signé une **convention** avec le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) qui leur permet de disposer de nos locaux pour leurs manœuvres d'entraînement.



Autrefois Challans