



Recueil de bonnes pratiques 2021

ALTHO

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site www.produitenbretagne.bzh

Gouvernance responsable

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

Pour atteindre la performance économique indispensable au développement de notre entreprise, nous devons nous appuyer au quotidien sur les valeurs qui ont fait l'entreprise (respect du client, respect des hommes, passion d'entreprendre et d'innover, parler-vrai). Ces valeurs

doivent se refléter dans un comportement responsable que nous devons avoir vis-à-vis des régions où nous sommes basés et de leur environnement,

des hommes et femmes qui travaillent sur nos sites et de nos consommateurs.

Une entreprise familiale, locale et citoyenne :

Altho est née du pari d'une famille d'entrepreneurs, la famille Glon, qui a créé ex-nihilo en 1995 une usine de chips chez elle pour valoriser les pommes

de terre bretonnes. Notre actionnariat 100% familial est aujourd'hui encore le garant de notre indépendance financière et de notre vision long terme

comme le prouve notre rythme soutenu d'investissements sur nos usines. Notre engagement sur le territoire, c'est également une participation active

dans l'association Produit en Bretagne dont nous sommes membre fondateur, des mécénats (dont l'Art dans les Chapelles) et de nombreux

partenariats culturels et sportifs. Notre ancrage en régions, c'est aussi le partenariat équilibré que nous développons avec plus de 277 agriculteurs de

Bretagne et d'Auvergne Rhône Alpes, mais aussi la priorité que nous donnons aux prestataires locaux. Nous privilégions les relations de confiance dans

la durée avec nos fournisseurs car nous sommes convaincus qu'ils sont vecteurs de qualité et d'innovation pour Altho. Honnêteté et parler-vrai sont les

valeurs que nous pratiquons au quotidien avec nos clients et fournisseurs.

L'Homme au centre de nos préoccupations :

La création d'emplois est au cœur de nos préoccupations avec 80 emplois créés en 7 ans. Recrutement, adhésion et fidélisation constituent notre

challenge pour demain afin d'accompagner notre développement. Notre objectif est de permettre à chacun, homme ou femme, de réaliser pleinement

son potentiel professionnel en pariant d'une part sur la prise de responsabilités, l'autonomie, la formation continue tout au long de la carrière et

d'autre part sur la proximité et le dialogue social. Notre vision est également de permettre aux employés de bénéficier des succès d'Altho grâce à une

prime variable pour tous et un intéressement collectif. En outre, nous nous devons également de garantir l'intégrité physique de nos employés via une

attention particulière et active à la sécurité, à l'ergonomie et à la qualité de vie à leur poste de travail.

Le respect de l'environnement comme levier de performance économique et de motivation :

Notre connaissance des pommes de terre, du champ à l'usine, nous permet le développement de pratiques de culture et de stockage à la fois plus

respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, plus positives pour le revenu des agriculteurs et attractives pour nos clients et consommateurs.

Aussi, la digitalisation des informations à la parcelle rend possible une agriculture de précision, étape clef pour la réduction des intrants chimiques et la

création d'une filière plus vertueuse en termes de résidus. La réalisation régulière de bilans carbone depuis 2007 nous a permis d'identifier nos

principales sources de GES, de mieux cibler nos actions et de réduire en global de 36% les émissions de CO2 par tonne de chips produite. La réalisation

d'une analyse du cycle de vie des pommes de terre de notre filière nous permettrait de mieux évaluer l'impact de nos pratiques culturales. Cette même

démarche nous amène à développer des emballages plus respectueux de l'environnement tout en garantissant une conservation optimale pour

prévenir le gaspillage alimentaire. La participation d'Altho dans une filière de méthanisation, à Saint-Gérand depuis 2019 et à Le Pouzin en 2021

exclusivement alimentée par les coproduits végétaux des usines, permet une production en gaz vert équivalente à 35% des besoins des sites. Notre

objectif pour 2021, mieux impliquer les salariés à la préservation de notre planète.
Marier plaisir et progrès nutritionnel pour répondre aux attentes des consommateurs :
Dès 2011, nous avons mis en place une filière bio allant du champ au sachet de chips sans oublier le stockage des pommes de terre.
Nous garantissons,
depuis 2020, une filière 100% française en bio comme en conventionnel capable de faire face à l'augmentation de la demande.
Conscient des attentes des consommateurs vers plus de naturalité, nous avons fait le choix de proposer des produits les plus sains et
simples possibles
et bien sûr sans OGM. Après avoir banni, l'huile de palme, les colorants artificiels et les conservateurs sur nos sites de production, nous
avons choisi de
favoriser les arômes naturels et les appellations d'origine. Nous avons également décidé de supprimer les additifs exhausteurs de
goût, les édulcorants,
les nano particules et autres ingrédients potentiellement critiquables de nos produits et de proposer systématiquement des arômes
les plus naturels
possible en marques de distributeurs. En parallèle, nous limitons le nombre d'allergènes et proposons des gammes sans gluten et
végan.
Garantir qualité et sécurité alimentaire :
Nous souhaitons offrir à nos clients et consommateurs le meilleur rapport qualité prix, tant en matière de qualité produit que de taux
de service. Nous
sommes guidés dans cette démarche d'amélioration continue, menée par notre équipe qualité, par l'étude des panels internes et
externes, mais aussi
par les remarques de nos clients et autres baromètres. La certification IFS de nos sites de production offre enfin à nos consommateurs
et clients la
garantie d'un produit sûr et répondant aux attentes de nos clients et consommateurs. Seule parmi les grandes marques de chips, Brets
joue le jeu de la
transparence en affichant le nutriscore depuis 2018 et a développé un produit plaisir en nutriscore A : La So Crack.
Laurent CAVARD

Informations des parties prenantes

Dès l'entrée au sein de l'entreprise, Produit en Bretagne est là ! Panneaux, Stickers, phares, affiches, trophées, dès le parking et
jusqu'aux salles de réunion l'information de notre attachement à PEB est là!
Nos plaquettes commerciales, nos présentations marketing, la PLV terrain, nos cartes de visites, bref tous nos documents fournisseurs
ou clients portent fièrement le logo!

Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

Une entreprise familiale, locale et citoyenne :
Altho est née du pari d'une famille d'entrepreneurs, la famille Glon, qui a créé ex-nihilo en 1995 une usine de chips chez elle pour
valoriser les pommes de terre bretonnes. Notre actionnariat 100% familial est aujourd'hui encore le garant de notre indépendance
financière et de notre vision long terme comme le prouve notre rythme soutenu d'investissements sur nos usines. Notre engagement
sur le territoire, c'est également une participation active dans l'association Produit en Bretagne dont nous sommes membre fondateur,
des mécénats (dont l'Art dans les Chapelles) et de nombreux partenariats culturels et sportifs. Notre ancrage en régions, c'est aussi le
partenariat équilibré que nous développons avec plus de 277 agriculteurs de Bretagne et d'Auvergne Rhône Alpes, mais aussi la
priorité que nous donnons aux prestataires locaux. Nous privilégions les relations de confiance dans la durée avec nos fournisseurs car
nous sommes convaincus qu'ils sont vecteurs de qualité et d'innovation pour Altho. Honnêteté et parler-vrai sont les valeurs que nous
pratiquons au quotidien avec nos clients et fournisseurs.

Au sein de Produit en Bretagne, nos responsables participent et apportent régulièrement leurs compétences et leur envie de faire
avancer l'association, que ce soit au travers des équipes commerciales, marketing, qualité. Alain Glon fait toujours partie du comité
d'éthique de PEB.

Nos salariés participent chaque année (plusieurs équipes) aux Trophées PEB et sont sensibilisés en interne aux valeurs de
l'association.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

L'entreprise communique auprès de son personnel à l'aide de divers canaux:

- Management de proximité
- Affichage du projet d'entreprise
- Affichages divers / journal interne
- Espace dématérialisé Ecloud
- Réunion encadrement ou de service
- Réunion avec les représentants du personnel

La sensibilisation passe aussi par les formations dispensées.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Lors de la diffusion des annonces, la mise en avant de l'ouverture de nos postes à des personnes handicapées est réalisée si les postes de travail concernés le permettent. Un partenariat avec des ESAT ou des entreprises spécialisées dans le placement de personnels handicapés a été réalisé pour réaliser diverses prestations (entretiens espaces verts, conditionnement de produits...).

Respect de la vie privée

En complément du rappel au droit à la déconnexion, l'entreprise agit au quotidien par la prise en compte d'évènements impérieux est réalisée dans l'organisation du travail.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

- Recensement des opinions sur les conditions de travail via l'enquête Wittyfit auprès des salariés et suggestions d'actions d'amélioration;
- Projet d'amélioration de la salle de pause, en prenant en compte les besoins exprimés par les salariés au travers d'une enquête;
- Ateliers 5 S dans les ateliers pour améliorer l'environnement de travail;
- Intervention d'une alternante ergonome pour l'amélioration des conditions de travail dans les bureaux;
- Renforcement de la culture sécurité avec un consultant extérieur.

Santé et sécurité au travail

- Intégration de la Santé et Sécurité au Travail comme 1er sujet évoqué dans les réunions de production d'ALTHO.
 - Processus d'analyse des accidents du travail en équipe pluridisciplinaire avec planification d'actions corrective et/ ou préventives.
 - Poursuite sur 2022 d'actions ciblées sur 3 axes "le Rien Au Sol", la Formation et la Culture Sécurité.
- Ces axes se déclinent en de nombreux chantiers s'appuyant notamment sur:
- =>le lancement d'entretien par le manager avec les personnels revenant d'arrêts de travail reprenant plusieurs aspects, pour favoriser leur retour: leur état de santé, leur état psychique à la reprise du travail, leur retour d'expérience sur l'accident, l'état des actions en cours ;
 - =>des ateliers lean et 5S portés par des pilotes en amélioration continue;
 - =>la définition d'objectifs Sécurité pour les managers.

Formation des salariés

Création d'un poste développement des compétences en 2021. Sensibilisation de l'ensemble des managers sur cette thématique.

Développement du capital humain / employabilité

L'entreprise propose des contrats pour l'ensemble de la saison et a une politique de titularisation en CDI. Ainsi, plus de 30 embauches en CDI ont été comptabilisées en 2021.

Information du personnel / entretiens annuels

L'intégralité du personnel en CDI bénéficie d'un entretien annuel.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Un plan d'intégration est réalisé pour les salariés sous contrat Altho en plus d'une information au personnel sur l'annonce des nouveaux collaborateurs.

Le personnel intérimaire bénéficie d'une vidéo de présentation de l'entreprise et de ses règles avant d'arriver à leur poste. Une fois cette étape réalisée, un accueil au poste est fait pour dispenser la manière d'occuper le poste.

- Accueil général QHSE des nouveaux arrivants:
- =>la transmission d'un livret d'accueil
- =>l'accueil général réalisé par un référent ALTHO, reprenant les grands messages du livret d'accueil
- =>le visionnage de vidéos présentant l'activité ALTHO, les valeurs du groupe et le positionnement de la Sécurité en premier plan
- =>en cours, la création de didacticiels vidéos, pour démontrer aux personnels les bonnes pratiques au poste de travail auquel elles seront affectées (QHSE)

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Respect des exigences réglementaires

Choix des meilleures technologies dans le cadre de nos renouvellements de matériels ou les nouveaux projets (compresseurs, moteurs, éclairage, récupération d'énergie fatale ...).

De manière volontaire:

=> réalisation d'un audit énergétique tous les 4 ans (réglementaire) => à venir, le passage à un audit énergétique annuel en "amélioration continue" pour rendre plus efficace notre suivi et nos actions.

=> réincinération des fumées des friteuses dans nos chaudières (/ odeur + gain énergétique).

=> gestion de production sur nos friteuses de sorte à limiter les temps d'ouverture et de fonctionnement des utilités techniques => faire fonctionner la ligne la plus performante

=> consommation de gaz "verts" issus de la méthanisation des co-produits générés par ALTHO => 35 % de la consommation en gaz du site.

Gestion et optimisation de l'eau

=> suivi en réunion des consommations en eau, liées au process et aux phases de nettoyage de nos outils de production.

=> réutilisation de l'eau en "canard" sur les lignes de frittage.

Gestion et optimisation des matières premières

Sélection des agriculteurs / parcelles validées par Altho

Programme technique avec une liste positive de produits techniques (ex: Fazor banni)

Traçabilité des traitements : suivi des IFT dans le temps sur 100% des parcelles

Entreprises de Travaux Agricoles (ETA) partenaires :

3 ETA : certification application phytos - Légumia : Iso 14 000

Matériel technique entretenu et de bon niveau (chocs)

Suivi technique :

Réseau de techniciens Impaact

Ingénieurs culture Altho

Plan de suivi résidu pesticides sur pommes de terre lavées

Informatisation de la traçabilité culture (projet Bret's Agro) opérationnelle pour récolte 2019

Suivi en temps réel des traitements

Analyse des données

Outils d'aide à la décision type Mileos

Agriculture de précision (GPS)

Mécanisation : défanage et désherbage mécaniques

Nouvelles variétés testées

Tests de solutions en bio - contrôle : chlorelle + lombri-compost

Réduction, tri et recyclage des déchets

Valorisation des déchets industriels > 97 %

100 % des co-produits végétaux valorisés au sein d'un méthaniseur.

Sur le site ALTHO SAINT-GERAND, mise en place du tri sélectif au niveau des locaux sociaux et des activités tertiaires, avec collecte par la Communauté de Communes.

Recherche de filières de valorisation en continu avec notre prestataire Déchets Suez.

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Respect de la réglementation en matière de gestion des gaz à effet de serre (climatisation, groupe froid ...)

Réalisation d'un bilan carbone, de manière volontaire, tous les 2 ans, avec une baisse > 35% des gaz à effet de serre émis par tonne de chips produite depuis 2007.

Filière d'épuration interne avec une qualité de rejet permettant un rejet en rivière.

Les boues sont valorisées en méthanisation, puis épandues sous forme de digestat pour fertiliser les cultures agricoles.

Prévention et protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité

Mise en place de 6 ruches d'abeilles sur un terrain d'ALTHO SAINT-GERAND.

Démarche de réduction des intrants phytosanitaires sur les cultures de pommes de terre de la filière intégrée d'ALTHO.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Construction de l'extension de notre siège social en 2013 : Bâtiment basse consommation construit en totalité par des artisans bretons.

Extension maintenance conforme RT 2012 en 2022.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Augmentation significative du recours à la visio-conférence. Remplacement de l'avion par le train lorsque cela est possible.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Matières premières:

la maîtrise de la filière pommes de terre sur la Bretagne permet d'obtenir un impact CO² très faible (max 170km).

Huile de tournesol raffinée en France mais sans certification graines de tournesol origine France (leadership SAIPOI)

Sel de Guérande pour Brets (120km)

La production des matières premières premières pèse pour 38% des émissions de CO², leur transport vers notre usine ne pèse que 3%

Produits finis:

Optimisation du remplissage produits finis dans l'ensemble des livraisons vers la grande distribution : palettes gerbées de 1.3m soit 2.60m de haut pour une hauteur max dans le camion de 2.70m.

Cette optimisation volumique a permis une optimisation logistique de 14% sur les livraisons.

Création du deuxième site de production en Ardèche (dédié aux Marques distributeurs) permettant d'optimiser les coûts de livraisons en MDD sur la moitié du territoire français, de Strasbourg à Toulouse.

Le bilan carbone du transport produits finis est limité à 1.3% des émissions de CO² de l'entreprise.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Travail en partenariat privilégié. Echanges annuels afin de prendre en compte les attentes de fournisseurs. Indicateur de suivi du respect des délais de paiement.

Engagement annuel de prix et de volumes avec les fournisseurs de pommes de terre.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Altho respecte les 10 principes du global compact pour l'ensemble de ses parties prenantes.

Vérification faite à l'aide de :

- questionnaires fournisseurs
- audits fournisseurs
- évaluation annuelle de l'ensemble des fournisseurs.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La Qualité et la sécurité de nos produits : un engagement de tous.

C'est l'engagement à toutes les étapes pour assurer aux clients et consommateurs un produit :

Sain, qui ne comporte pas de risques connus.

Loyal, sans risques cachés ni malversations.

Marchand, dont la propriété, le droit d'usage et la traçabilité sont garantis.

Outre la prise en compte des attentes de nos clients, la Qualité c'est aussi ce que chacun d'entre nous, en tant que consommateur, aimerait retrouver dans le produit qu'il achète, dans le respect de l'environnement, et des hommes.

Des axes de qualité clairs

Le choix des ingrédients et matières premières utilisés sains, testés, tracés et issus de fournisseurs (presque exclusivement français pour les matières premières agricoles) respectueux de nos cahiers des charges.

Des processus de conception, de production et distribution respectueux du produit et tenant compte des attentes des clients et consommateurs.

Un processus de production garantissant la sécurité du consommateur.

Une organisation réactive tant au niveau du procédé de fabrication que de la logistique.

Un processus de production respectueux des hommes qui travaillent.

Un processus de production respectueux de l'environnement et économe en ressources planète.

Des moyens associés

Tests de dégustation internes et externes.

Contrôle régulier de l'hygiène et de l'intégrité du produit.

Animation d'une démarche HACCP/VACCP par une équipe dédiée.

Management de la Qualité délégué à un service dédié disposant des moyens pour contrôler les indicateurs de la qualité (constituant 20% de l'intéressement), former tous les salariés aux problématiques de sécurité des aliments et assurer une amélioration continue des processus.

Taux de service client (constituant 20% de l'intéressement) analysé et comparé par rapport à des tiers

Recyclage et valorisation des déchets issus de la production, bonnes pratiques culturelles, ...

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Marier plaisir et progrès nutritionnel pour répondre aux attentes des consommateurs :

Dès 2011, nous avons mis en place une filière bio allant du champ au sachet de chips sans oublier le stockage des pommes de terre. Nous garantissons, depuis 2020, une filière 100% française en bio comme en conventionnel capable de faire face à l'augmentation de la demande.

Conscient des attentes des consommateurs vers plus de naturalité, nous avons fait le choix de proposer des produits les plus sains et simples possibles et bien sûr sans OGM. Après avoir banni, l'huile de palme, les colorants artificiels et les conservateurs sur nos sites de production, nous avons choisi de favoriser les arômes naturels et les appellations d'origine. Nous avons également décidé de supprimer les additifs exhausteurs de goût, les édulcorants, les nano particules et autres ingrédients potentiellement critiquables de nos produits et de proposer systématiquement des arômes les plus naturels possible en marques de distributeurs. En parallèle, nous limitons le nombre d'allergènes et proposons des gammes sans gluten et végan.

Notre entreprise est certifiée IFS depuis 2006. Aussi, nos démarches visant à maîtriser la sécurité des aliments, l'absence de fraude et de malveillance sont auditées tous les ans. De nombreux contrôles et de nombreuses analyses sont ainsi réalisés sur nos matières premières et lors de la fabrication de nos produits.

Nous travaillons également en permanence sur le profil nutritionnel de nos produits. Aussi, après avoir amélioré la qualité nutritionnelle de notre huile de friture, nous avons progressivement réduit nos teneurs en sel. Nous travaillons actuellement sur des produits présentant des nutriscores B.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous privilégions systématiquement les prestataires et fournisseurs bretons lorsque l'activité existe en Bretagne à rapport qualité/prix/service équivalent aux fournisseurs ou prestataires extérieurs.

Chaque année nous recensons les prestataires et fournisseurs bretons des 5 départements historiques avec qui nous avons eu un courant d'affaires.

Ainsi en 2021 nous avons recensé 500 fournisseurs et prestataires bretons pour un volume d'achat de + de 55 millions d'€.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous sommes partenaires de nombreux clubs et associations sportives en Bretagne mais aussi hors Bretagne. Pour en citer quelques unes: EA Guingamp, Stade Rochelais, RC Vannes, Association Française de Fun Board, Rugby Club Aubenas, GSI Pontivy, Stade Pontivien, Véloce club Pontivy, ...

Événements sportifs : Equi Pondy, Tour de France, Championnat de France de Pétanque, Jump in Breizh, Semi marathon Pontivy Loudéac, Coupe de France de Cyclo cross à Quelneuc...

Soutiens culturels: l'Art dans les Chapelles, Festival Interceltique, Festival du Bout du Monde, Festival de Cornouaille, Carnaval de Guémené, Keskonfoula, Festival de la bière à Quimper, Asso Les Z'Atypiques Fantastiques, ...

Soutiens caritatifs: Nominoë CHU de Rennes, C' un Espoir, La voile pour se reconstruire, Med in Corse, asso Cheer Up Edhec, Les Marcel's à Plescop, Asso Des Papillons pour Louna, Asso La Bulle de Jade, le Raid des Alizés, Globules rouges, Challenge Pompiers en voile ...

Soutiens Filière: Agriculteurs de Bretagne, Solidarité Paysans

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Nous sommes partenaire de nombreux festivals et événements culturels bretons.

Festival Interceltique, Festival de Cornouaille, Festival du bout du monde, Temps Fête, la fête du bruit, Yaouank...

Nous avons lancé un packaging buzz avec la saveur Beurre salé reprenant la typographie de la région Bretagne, la Bigouden, et bien sûr la plaquette de beurre... salé !

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Alternants venant d'écoles Pontiviennes et plus généralement Bretonnes.

Projet d'étude avec les écoles du Bassin Pontivien.

Formation diplômante de nos opérateurs avec le CFPPA de Pontivy.

Savoir faire / innovation

La différenciation par l'innovation et la qualité produit

La qualité :

Une bonne chips, c'est avant tout de bonnes pommes de terre !

De la sélection variétale jusqu'au sachet de chips, nous maîtrisons la filière pommes de terre de A à Z. Nous allons d'ailleurs pouvoir inscrire en 2022 l'origine des pommes de terre sur chaque sachet Brets vendu (nom de l'agriculteur et commune d'implantation de l'exploitation).

Une huile de tournesol à haute teneur oléique (huile spéciale pour friture), du sel de Guérande, des arômes naturels et c'est tout

L'innovation:

nos services R&D et qualité testent chaque année plus de 250 nouvelles propositions de saveurs ou de textures.

Nous avons lancé dès 2010 les chips bio Brets en France. Les chips de légumes ont suivi en 2014.

2020 : lancement des chips de sarrasin en partenariat avec Bertel, crêpier de Pleudihen sur Rance

2020 : Lancement de chips poppées en Nutriscore A.

2022 : Lancement de chips de pommes de terre Nutriscore B (taux de sel réduit).

Brets innove chaque année avec en moyenne 5 nouvelles références par an.

Nos nouvelles chips ne sont jamais des copier coller de références existantes sur le marché.

Nous testons nos innovations en interne (panel expert) et en externe (tables rondes consommateurs et tests consommateurs à domicile)

Certifications qualité / environnementales

Nous sommes certifiés IFS niveau supérieur depuis 2006. Nous sommes également certifiés BIO.

Certifications RSE / Bretagne 26000

Nous sommes certifiés E+E puis PME+ depuis 2015. Lors de notre dernier audit, nous avons obtenu la note de 86% en 2021.