



RAPPORT RSE

Responsabilité Sociétale d'Entreprise

2023



Avant-propos

Ce rapport de Responsabilité Sociétale d'Entreprise présente l'ensemble des travaux que nous avons menés, depuis 2020, que nous menons au sein de La Maison d'Armorine. En effet, des actes, de nombreuses actions ont été réalisés depuis quelques années mais peu étaient formulés à l'écrit.

Plus rodés, par culture, à nous exprimer dans l'action, cet exercice est relativement nouveau pour l'entreprise et est donc perfectible. Il est cependant le reflet de notre Maison, dont chaque salarié fait partie. Nous y exprimons sa façon de travailler, son style, son état d'esprit.

Ce rapport est dédié à tous les collaborateurs de La Maison d'Armorine, à nos fournisseurs et à nos fidèles clients.

Sa rédaction a été achevée le 22 juin 2023.

EDITO

Chers collaborateurs, partenaires et parties prenantes,

C'est avec une grande fierté que je vous présente le dossier de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) de **La Maison d'Armorine**. Fondée en 1946 par une famille audacieuse de confiseurs Quiberonnais, notre entreprise familiale bretonne est inscrite au registre du patrimoine culinaire français en raison de son savoir-faire unique. Nous sommes fiers de notre identité bretonne et nous cultivons notre ancrage local avec passion.

Notre réputation repose depuis toujours sur la grande qualité de nos produits. Nous nous engageons à conserver et à perfectionner ce savoir-faire artisanal qui nous distingue.

Cependant, nous sommes conscients que notre responsabilité ne se limite pas à la qualité de nos confiseries. Nous avons également **un rôle à jouer dans la préservation de notre environnement et dans le développement durable de notre entreprise**.

En tant que directeur de La Maison d'Armorine, je considère l'engagement et la responsabilité envers nos salariés, partenaires, fournisseurs et clients comme des valeurs fondamentales.

Ce dossier met en lumière nos actions concrètes pour réduire notre impact environnemental, optimiser nos processus de production et promouvoir des pratiques durables. Nous nous sommes engagés dans une démarche d'approvisionnement responsable et nous avons intégré des principes de recyclage et de réduction des déchets dans notre stratégie globale.

Ce rapport RSE pour l'année 2023 est la version la plus complète et la plus aboutie de nos dossiers, amorcés dès 2020. Il reflète la véritable essence de La Maison d'Armorine, notre savoir-faire, nos engagements, nos réalisations, mais aussi nos objectifs pour l'avenir. Nous sommes fiers de notre histoire et de l'empreinte que nous avons laissée, tout en étant résolument tournés vers l'avenir.

Je tiens à remercier chaleureusement notre équipe pour son engagement, ainsi que nos partenaires et parties prenantes pour leur soutien précieux dans cette démarche. Ensemble, nous pouvons créer un avenir meilleur, où La Maison d'Armorine continuera d'être reconnue pour la qualité de ses produits et pour son engagement envers la responsabilité sociale et environnementale.

Gildas P.



Gildas Péron,
Directeur des opérations

Sommaire

1	La Gouvernance	5
2	Engagement en faveur de la diversité	9
3	Développement des relations et conditions de travail responsables	13
4	Protection - Préservation de l'environnement	16
5	Développement de l'éthique dans les relations avec les partenaires	21
6	Respect des intérêts des clients et des consommateurs	26
7	Engagement pour l'intérêt général et développement local	32
	Récapitulatif des Objectifs RSE 2024	35

1 - La Gouvernance



La gouvernance consiste en l'organisation de la prise de décisions et de leur application en vue d'atteindre des objectifs.

Une Histoire de Famille...



**Yvonne et Raymond -
Créateurs de La Maison
d'Armorine**

Depuis cette époque, 3 générations se sont succédées. De 1969 à 1986 Jacques Audebert va pérenniser la boutique du Boulevard Chanard à Quiberon.

1946
**ECHOPPE SUR LA GRANDE
PLAGE DE QUIBERON**



Aujourd'hui, Caroline, la fille d'Alain, âgée de 37 ans, amène fraîcheur et créativité en reprenant l'activité des 5 magasins bretons avec La Compagnie Des Douceurs.



**Alain - Gérant de La
Maison d'Armorine**



**Caroline - Directrice
Générale de la Compagnie
Des Douceurs**

Créée en 1946 à Quiberon par Raymond et Yvonne Audebert, La Maison d'Armorine, créatrice de douceurs sucrées, fête près de 75 ans d'une existence acidulée. Installés à Quiberon, Yvonne et Raymond Audebert étaient d'audacieux confiseurs. Dès 1946, ils perpétuent tout le Savoir-Faire des « grands-mères bretonnes » en fabriquant les célèbres « **Niniches** » : un délicieux caramel au beurre salé et une multitude de parfums aux fruits. Dans cette France de l'après-guerre, où l'on redécouvre le sucre, le succès est immédiat pour les fameuses « Niniches », elles seront primées : « **Meilleur bonbon de France** ». Une spécialité désormais référencée au patrimoine culinaire de France.



QUIBERON

C'est en 1989, qu'Alain Audebert, fils aîné de Jacques a repris la gestion de La Maison d'Armorine. Il a alors donné un nouvel élan à l'entreprise avec la création des ateliers de fabrication dans la zone artisanale de Quiberon et l'ouverture des boutiques de Carnac et Belle-Île-En-Mer.

Il développe également de nouveaux produits notamment dans les domaines de la chocolaterie et de la biscuiterie.

POUR LA PETITE HISTOIRE :

Un clin d'œil à Mira, petite-fille d'Alain et fille de Caroline, 5ème génération de notre Maison, qui possède un parfum de Niche à son nom : « La Mira-belle ».

La petite Niniche est devenue grande !



1948 → **Ouverture de la 1ère boutique** sur le Boulevard Chanard à Quiberon suite au succès grandissant des "Niniches".



← **1946**
Création de l'entreprise :
Distribution sur la Grande Plage de Quiberon.



2005 → **Création des ateliers destinés à la chocolaterie et à la biscuiterie.**
Agrandissement de l'implantation.

← **1989**
Création des ateliers de fabrication.
Implantation dans la Zone Artisanale Plein Ouest de Quiberon.



2023 → **Modification de la devanture des ateliers de fabrication** dans la Zone Artisanale Plein Ouest de Quiberon.

← **2018**
Agrandissement des ateliers de fabrication pour accompagner le développement de l'entreprise.



1946



2003



2016



ÉVOLUTION DES LOGOS AU FILS DES ANNÉES

Un savoir-faire unique



Humain

Le savoir-faire artisanal est la clé du goût si authentique des douceurs sucrées de la Maison d'Armorine.

Ce savoir-faire se transmet au sein de l'entreprise de confiseur en confiseur. Une technique particulière avec une gestuelle précise est indispensable à la conception des produits. Elle fait toute la différence et signe la magie de la Maison d'Armorine depuis 1946.

Recette

Nous utilisons, depuis maintenant près de 75 ans la même recette :

- Un « tour de main »,
- Une sélection rigoureuse des matières premières : du sucre, de la crème fraîche, du beurre frais du pays, du sel et de la fleur de sel,
- Une maîtrise des températures et temps de cuisson.

Mécanique

Une connaissance parfaite des machines est indispensable :

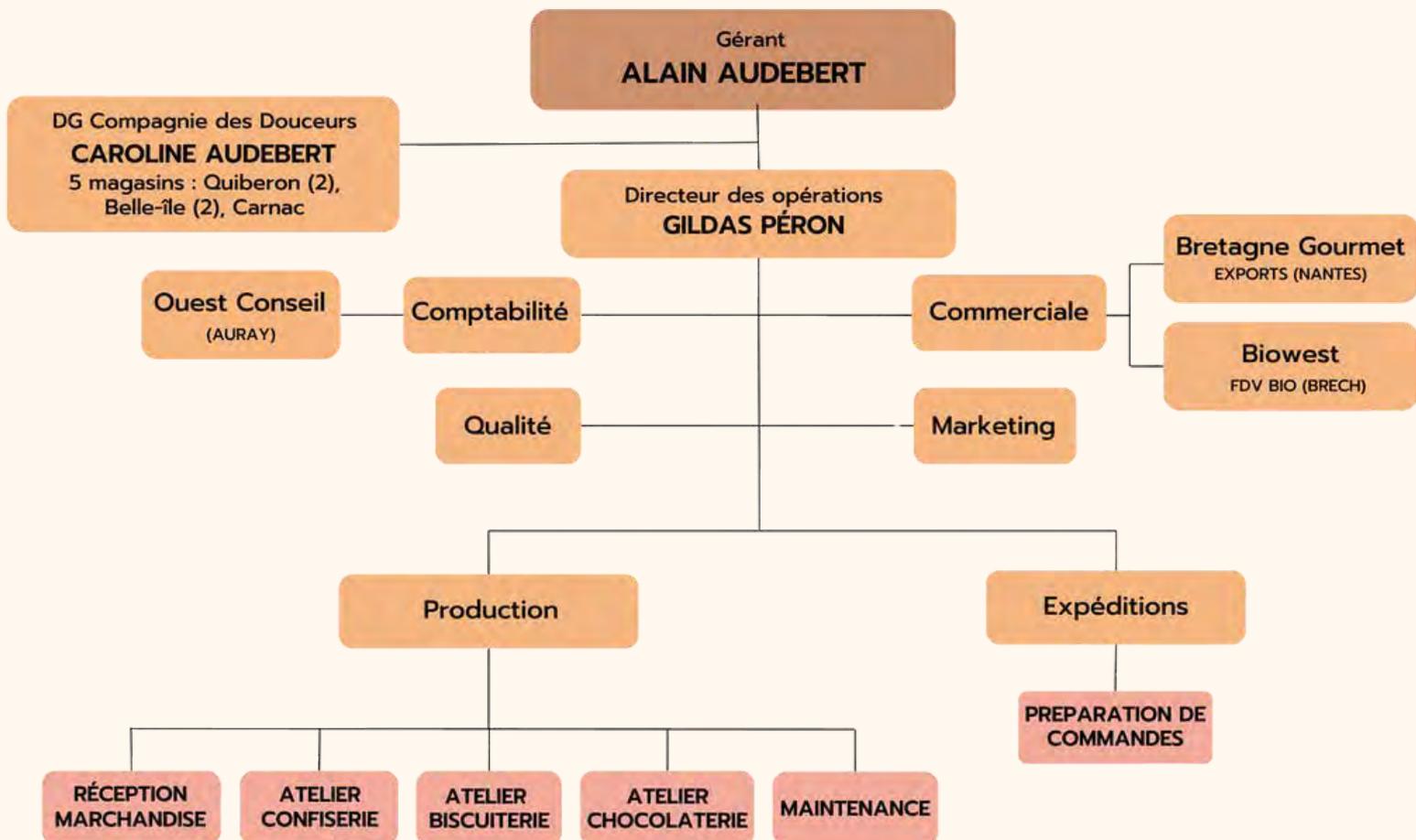
Du chaudron en cuivre aux emballeuses automatiques d'époque. Les chaudrons de cuisson, les rouleuses, fileuses, découpeuses et enveloppeuses sont les « vieux » outils que doivent maîtriser les confiseurs.

2- Engagement en faveur de la diversité



L'engagement en faveur de la diversité implique le respect des droits de l'homme.

Organisation de notre Maison



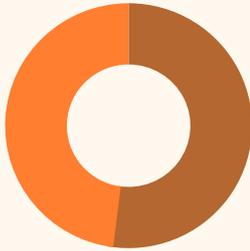
L'entreprise Bretagne Gourmet gère nos exports et l'entreprise Biowest gère les gammes bio sur l'ensemble du territoire français.

40 salariés :

- 18 personnes à la production et maintenance*
- 4 personnes à la direction, commerce et marketing*
- 1 personne au service comptabilité*
- 8 personnes au conditionnement et expédition*
- 2 personnes au service qualité*
- 7 personnes en magasins / à la vente*

Des hommes et des femmes

Parité professionnelle



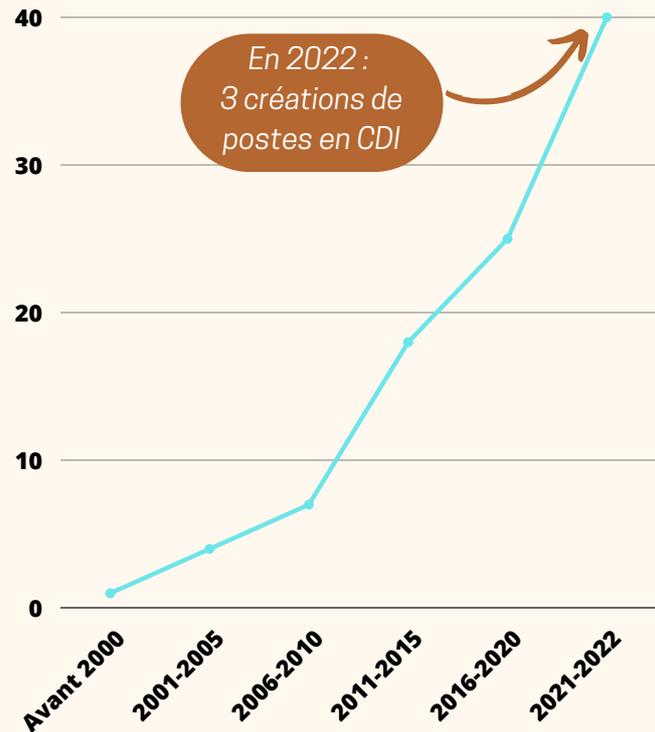
**La Maison d'Armorine :
un acteur majeur de la
presqu'île de Quiberon**



67,5 % des salariés vivent dans un rayon de 10 km



Evolution cumulée du nombre de salariés à La Maison d'Armorine



8 Salariés sont Sauveteur Secouriste du Travail (soit 20%)

OBJECTIFS RSE 2024

- Maintenir la parité hommes / femmes
- Embaucher, former, fidéliser les salariés de la presqu'île de Quiberon
- Continuer d'accueillir et de former des stagiaires / alternants
- Réduire le nombre d'accidents du travail

Ils font partie de nos équipes

Insertion par le travail des personnes en situation de handicap

Nous travaillons avec des ESAT depuis 2004: (Etablissement et Service d'Aide par le Travail). Ils nous aident et se sont rendus indispensables dans le conditionnement de certains de nos produits : pochons de Niniches mélangées, boîtes de caramels, étuis de biscuits... Nous fournissons des activités de conditionnement variées, afin d'assurer un travail adapté aux différents types de handicap (aveugle, sourd, muet, moteur...).



26 équivalents temps plein

Nos partenaires sont locaux :

Les ESAT sont tous basés dans le Morbihan : à Crac'h, Grand-Champs, Brech et Hennebont.



Equipe de l'ESAT Saint Georges à Crach - 28 km de Quiberon

Qu'est-ce qu'un ESAT ?

Les ESAT sont des établissements médico-sociaux qui relèvent, pour l'essentiel des dispositions figurant dans le code de l'action sociale et des familles.

Ils offrent aux personnes handicapées des activités diverses à caractère professionnel et un soutien médico-social et éducatif en vue de favoriser leur épanouissement personnel et social. (Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion - <https://travail-emploi.gouv.fr>)

Un autre regard sur le handicap !

Frédéric est, depuis plus de 12 ans, un de nos salariés issu de l'ESAT de Brech. Il est malentendant et muet. Il travaille dans notre atelier de confiserie et dans notre boutique sur le Boulevard Chanard à Quiberon l'été. Cette année, nous avons affiché quelques fiches permettant à chacun d'apprendre à utiliser la langue des signes. De plus, le livret d'accueil contient deux pages sur celui-ci.



ESAT Addéquat à Grand-Champs - 45 km de Quiberon



Membres de l'ESAT La Chartreuse à Brech - 33 km de Quiberon



Exemples de produits conditionnés par leurs soins

3- Développement des relations et conditions de travail responsables

A circular icon with a light brown background. Inside the circle is a black outline of a person's head and shoulders, wearing a suit jacket, white shirt, and tie. The person's face is blank. The circle is surrounded by the text '3- Développement des relations et conditions de travail responsables' in a dark brown, sans-serif font, following the curve of the circle.

Le développement des relations et conditions de travail responsables consiste à favoriser la qualité de vie au travail, à protéger la santé et la sécurité des collaborateurs, à développer leurs compétences, à contribuer à la création d'emplois pérennes...

Les collaborateurs

L'entreprise propose à ses collaborateurs :

Un livret d'accueil

Une mutuelle

Un équipement de travail
(tee-shirts, pantalon, chaussures de sécurité)

Une inscription à Hello CSE



Un réfectoire

Des cours de Yoga
(cours collectifs d'une heure tous les mercredis
midis)

Cohésion des équipes : repas organisés par
l'entreprise
(de début de saison, fin de saison, de Noël)

Chaque salarié a un entretien
individuel tous les 2 ans, avec le
directeur des opérations.

Hello CSE est une plateforme d'avantages
pour les salariés. Le fait d'y adhérer soutient
le pouvoir d'achat des salariés, propose les
meilleurs avantages, dynamise la politique
sociale de l'entreprise.



Cours de Yoga

**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Mettre en place un questionnaire sur le
Qualité de Vie au Travail
- Rénover le réfectoire (création d'un espace
convivial)

Les collaborateurs

La newsletter interne nous permet d'informer nos collaborateurs des dernières nouvelles, événements et mises à jour concernant l'entreprise.

Elle sert à fournir des informations importantes, telles que les annonces de la direction, les nouvelles politiques et procédures, les réussites de l'entreprise, les événements à venir, les ressources internes, etc...

Nombre de
Newsletters

En 2021 :
5

En 2022 :
4



Nous tenons à **améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs**, c'est pourquoi nous menons des réflexions sur l'ergonomie au travail, sur les méthodes de travail, sur les outils utilisés...

Par exemple, l'achat de conteneurs grillagés pliables permet aux salariés de ne plus filmer les palettes, de moins se pencher pour récupérer les seaux de caramel...

De plus, La Maison d'Armorine s'est équipée de coiffes en plastique permettant de sécuriser rapidement et facilement un chargement sur palette grâce à ses sangles rétractables. Ces dernières permettent également un arrêt du filmage pour les transports inter-sites.



Les trajets inter-sites sont donc facilités

OBJECTIFS
RSE 2024

- Continuer d'être dans une démarche d'amélioration continue
- Rédiger 6 newsletters

4- Protection - Préservation de l'environnement

A circular photograph showing a rocky coastline. The water is a vibrant blue, with white foam from waves crashing against the rocks. The sky is a clear, bright blue with a few wispy clouds. The foreground shows some green and yellow vegetation on a rocky outcrop.

La protection - préservation de l'environnement consiste à veiller à réduire l'impact de nos productions, trier et collecter nos déchets.

Préserver le littoral



La Presqu'île de Quiberon

Une zone touristique entourée par le littoral et ses côtes

Si le tourisme a permis à notre belle presqu'île de se développer, celui-ci n'est pas sans incidence sur notre territoire. Fort de paysages exceptionnels, Quiberon, abrite une faune et une flore précieuses. Les Dunes Sauvages de Gâvres-Quiberon sont un site Natura 2000 qui représente 35 km de côte et de littoral.

La Presqu'île de Quiberon est entourée par la mer à partir de l'isthme de Penthievre. Du côté Est, le Golfe du Morbihan, cet archipel marin regroupant de nombreuses îles toutes plus belles les unes que les autres.

Ainsi, notre localisation géographique nous encourage à faire attention à notre impact environnemental et à notre empreinte sur celui-ci. La Maison d'Armorine est engagée dans la préservation de l'environnement, cela se concrétise dans le choix de ses emballages et jusqu'au traitement final des déchets.

Le Golfe du Morbihan



La Côte Sauvage de Quiberon

**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Préserver la presqu'île de Quiberon / le littoral

Comment réduire notre impact environnemental à la source ?

La petite histoire du bâtonnet de bois...

A l'origine, les Niniches possédaient déjà leurs petits bâtons de bois. C'est avec la révolution industrielle et l'importance des règles d'hygiène que les Niniches ont changé leurs bâtons en bois pour des bâtons en plastique... Mais depuis 2019, nous sommes revenus à un bâtonnet en bois de hêtre, plus respectueux de l'environnement. Un retour en arrière de près de 60 ans.



--> 3 679 000 bâtons en plastique non-utilisés par an

6 345kg de plastique ont été économisés en 3 ans

En remplaçant la cellulose standard par de la cellulose bio sourcée "Home Compost" compostable.

Qu'est-ce que la Cellulose "Home Compost" ?

La cellulose est l'emballage qui entoure l'ensemble de nos douceurs sucrées. La cellulose bio sourcée "Home Compost" se dégrade dans un compost ménager.



Une des nouveautés de l'année est d'utiliser des seaux déjà imprimés pour conditionner la Crème de Salidou. En effet, cette nouveauté permet de ne pas coller d'étiquettes à la main, ni de jeter de glassine.

Qu'est-ce que la glassine ?

Il s'agit d'un papier glacé qui sert de support aux étiquettes autocollantes. Fabriqué à partir d'une pâte de cellulose issue de bois, généralement l'épicéa, il ne se recycle pas de la même manière que les emballages plastiques, d'où la contrainte.

**OBJECTIFS
RSE 2024**

--> 20 000 étiquettes non-utilisées par an

124 m² de glassine ont donc été économisés cette année

- Diminuer les déchets de glassine

Comment lutter contre la production de déchets ?

Depuis 3 ans, La Maison d'Armorine s'efforce de trouver des moyens de réduire davantage son empreinte sur l'environnement. Ainsi, nous avons procédé à de nombreux changements.

Gobelet en plastique remplacé par des gourdes réutilisables fournis aux employés.

Papier essuie-tout remplacé par des sèche-mains à air pulsé.

Sachet plastique fond carton
Remplacement par des sachets plastiques recyclables avec étiquette imprimé.

Ruban adhésif plastique
Remplacé par du ruban adhésif en papier kraft recyclable.
de plastique non-utilisés

Tri des anciens packs et étiquettes par Martinet & Hironnelle et Sobredim.

Mise en place de charlottes / calots lavables au lieu de charlottes jetables : par an non-utilisées

800 kg

30 360 unités

Arrêt de l'achat de films bulles pour caler les produits. Un matelasseur va être acheté pour recycler nos propres cartons. Ceux-ci servirait alors à caler tous les produits dans les colis envoyés aux clients.

Cela permettra d'économiser **2,25 km** de films bulles par an.

Au niveau du recyclage...

Si la réduction des déchets est la première étape pour réduire son impact sur l'environnement, le recyclage est la suite logique du processus. Ainsi, notre Maison trie et valorise ses déchets.

Des salariés formés et sensibilisés au tri des déchets

Un affichage comme pense-bête

Collectés dans le sac jaune puis collectés pour être triés et recyclés.



Bouteilles/ Flacons en plastique, Rouleaux de papier, Morceaux de cartons résiduels, Aérosols vides, capsules de pots de verre, canette...



Recyclés ou collectés dans un carton puis dépôt dans une colonne de tri pour papier.
Feuilles de papier, enveloppes.

Compactés et mis en balle, puis récupérés par une société de recyclage
Cartons d'emballage, de bureau

Collectés dans un bac dédié au verre puis déposés dans une colonne de tri pour verre.



Contenants alimentaires, bouteilles en verre, pots cassés en production



Cartouches d'encre d'imprimante vides.
Une partie est reprise par le fabricant pour être recyclée. Le reste est déposé en déchetterie avec les DEEE : Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques.

Film noir d'impression
Pâte de recyclage avec Armor (en cours)

**OBJECTIFS
RSE 2024**

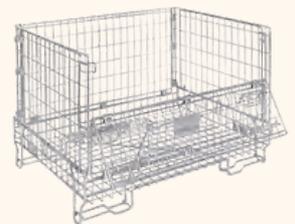
- Continuer de réduire notre impact environnemental à la source
- Continuer de recycler nos déchets
- Utiliser un matelasseur et valoriser nos cartons

Engagement pour l'environnement

Participation à des ateliers sur l'économie circulaire, notamment avec la communauté de communes AQTA (Auray Quiberon Terre Atlantique) :

Ceci permet :

- de réduire nos coûts de traitement de déchets
- d'améliorer notre impact environnemental et contribuer à la relocalisation des ressources
- de rencontrer des entreprises voisines aux intérêts communs et de mutualiser certains services
- Optimisation du fret des MP, produits finis entre l'usine de production et l'emballage/ les expéditions
- Achat de coiffe à mettre sur les palettes -> arrêt de l'utilisation de film plastique entre les sites et ESAT
--> 1 T de plastique par an non-utilisée
- Achat de conteneurs grillagés pour le transport des seaux de caramel Salidou
--> 1 T de plastique par an non-utilisée



Les économies passent aussi par la sensibilisation du personnel

Sensibilisation aux économies d'énergie :

- Affiches sur les 2 sites
- Ecrêteau sur tous ordinateurs
- A l'oral, à chaque salarié

Amélioration dans l'entreprise :

- Mise en place de LED
- Mise en place de détecteurs de mouvements
- Mise en place de minuteurs pour la lumière



Sur tous les ordinateurs

**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Mettre en place un système de collecte de la glassine avec l'AQTA
- Continuer de sensibiliser le personnel

5- Développement de l'éthique dans les relations avec les partenaires

A circular graphic with a light brown background. The text "5- Développement de l'éthique" is arched across the top, and "dans les relations avec les partenaires" is arched across the bottom. In the center is a black line-art icon of three stylized human figures in business attire (suits and ties) shaking hands in a circle.

Le développement de l'éthique dans les relations avec les partenaires consiste à agir en faveur de la responsabilité sociétale avec les fournisseurs, à créer des liens durables avec ces derniers et à prévenir tout acte de corruption.

Notre Politique d'Achat

Vers une démarche d'Achats responsables

Notre démarche s'articule donc autour de 3 axes :

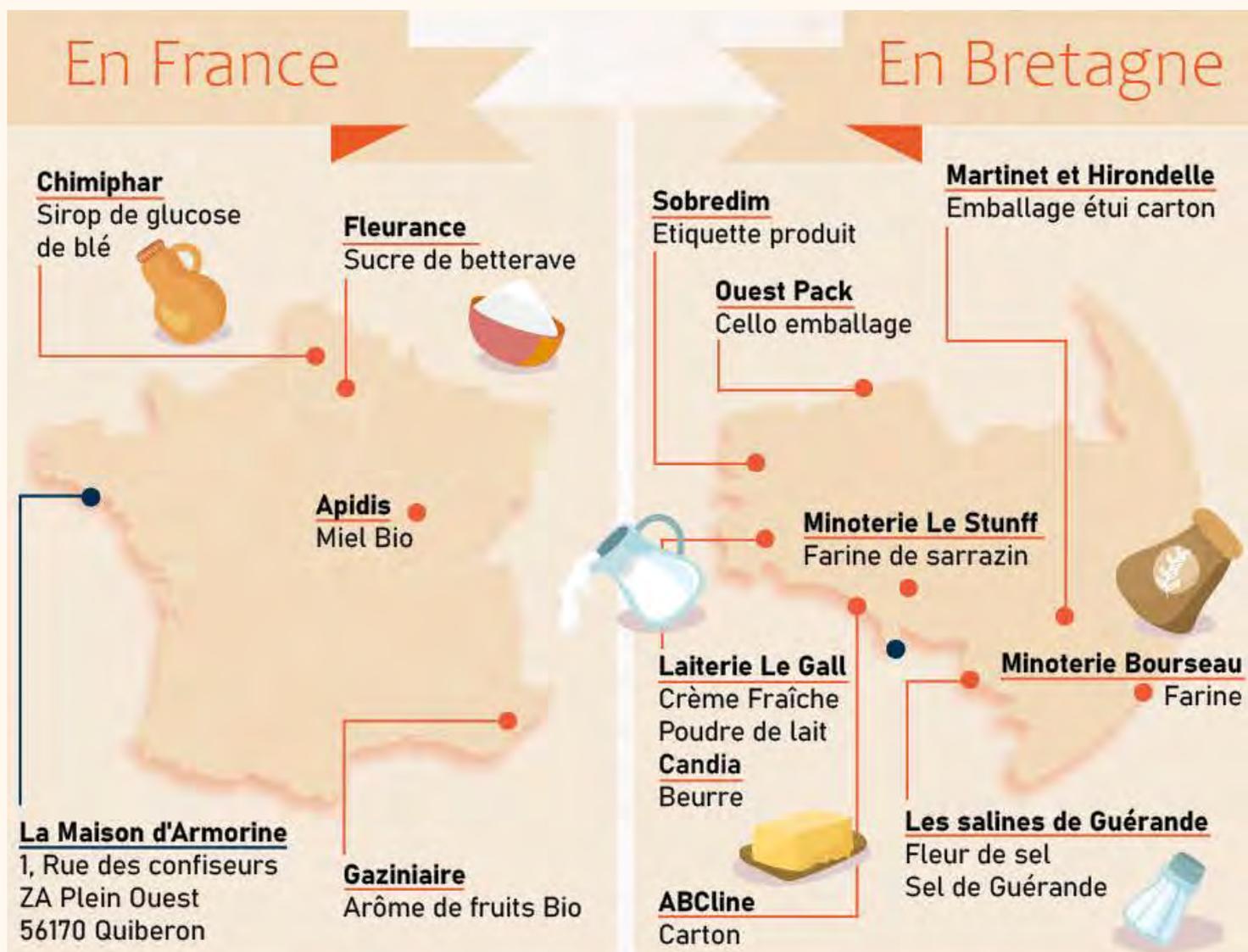
1

Favoriser les achats locaux :

Depuis toujours, nous nous engageons à référencer des **fournisseurs bretons** et de faire ainsi travailler les filières locales. Cette volonté se traduit par notre appartenance depuis plus de 10 ans au réseau "Produit en Bretagne" ainsi qu'au réseau "IBB : Initiative Bio Bretagne". Ces deux associations nous accompagnent dans le sourcing achat.

Soutien de l'économie locale :

Origine des matières premières principalement françaises et bretonnes



82 % des achats français en MP*
75 % des achats français en emballage

37 % des achats bretons en MP*
42 % des achats bretons en emballage

*Le chocolat, le sucre de canne bio équitable et le sirop de glucose bio sont importés de Suisse et du Brésil



Localisation Géographique

Matières premières



37 %	45 %	14 %	4 %
BRETAGNE	FRANCE	UE	AUTRE

Emballages



42 %	33 %	17 %	8 %
BRETAGNE	FRANCE	UE	AUTRE

Prestations de service



67 %	33 %
BRETAGNE	FRANCE

**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Maintenir nos référencements locaux
- Améliorer notre sourcing achat, notamment sur le sucre bio

2

Développer des partenariats durables :

Nous avons la volonté de créer des partenariats durables afin de nous assurer de la qualité et de la fiabilité de nos partenaires. Pour cela nos fournisseurs s'engagent par la signature du questionnaire.

Par notre fidélité nous sommes fiers de les accompagner dans leur développement.



Durabilité des partenariats

Matières premières



23 %	23 %	54 %
MOINS DE 5 ANS	PLUS DE 5 ANS	PLUS DE 10 ANS

Emballages



8 %	25 %	67 %
MOINS DE 5 ANS	PLUS DE 5 ANS	PLUS DE 10 ANS

Prestations de service



17 %	17 %	66 %
MOINS DE 5 ANS	PLUS DE 5 ANS	PLUS DE 10 ANS

3

Privilégier des achats éco responsables :

Notre situation géographique dans la baie de Quiberon, en bord de mer, nous rend sensible à la préservation du littoral et plus globalement de l'environnement.

Au-delà de nos pratiques au sein de l'entreprise, cela nous oblige dans le choix des matériaux que nous achetons.

- Chaque fournisseur est évalué afin de nous assurer qu'ils répondent à nos critères, en particulier sociaux et environnementaux. De plus, ces questionnaires nous permettent de connaître d'éventuels risques dans nos chaînes d'approvisionnement



Nous avons récolté 73 % de réponses aux questionnaires "achats matières premières".

75 % des entreprises mettent en place des actions visant à réduire l'impact de leurs entreprises et de leurs activités sur l'environnement.

Nous souhaitons mettre à jour notre questionnaire fournisseurs. En effet, nous souhaitons modifier la question concernant **la mise en place des actions en faveur du respect des droits de l'Homme et des principaux fondamentaux de l'OIT.**

Aussi, nous souhaitons ajouter des questions sur la **maltraitance animale** notamment.



Organisation
internationale
du Travail

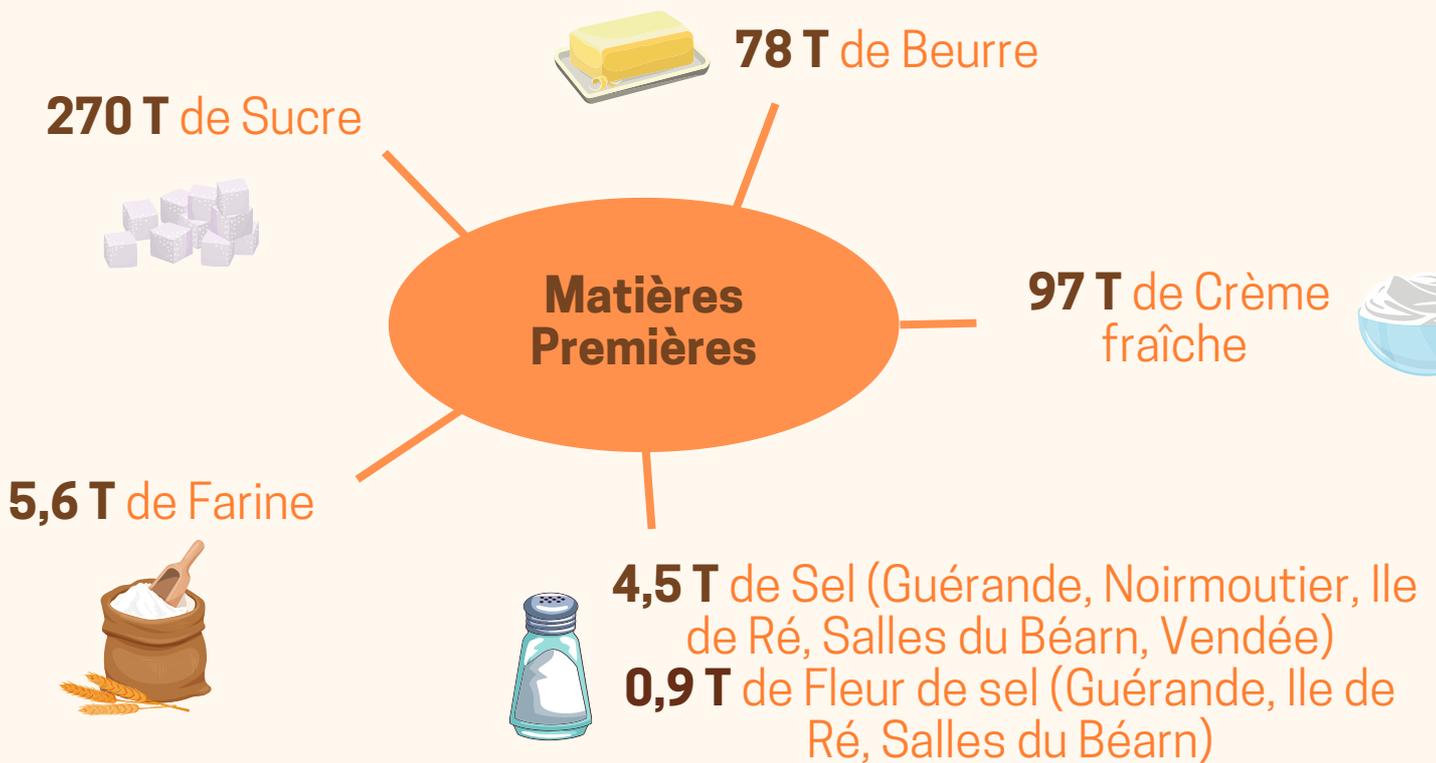
L'Organisation internationale du travail ou OIT est depuis 1946 une agence spécialisée de l'ONU;

--> L'OIT a pour principaux objectifs de promouvoir les droits au travail, d'encourager la création d'emplois décents, de développer la protection sociale et de renforcer le dialogue social dans le domaine du travail.

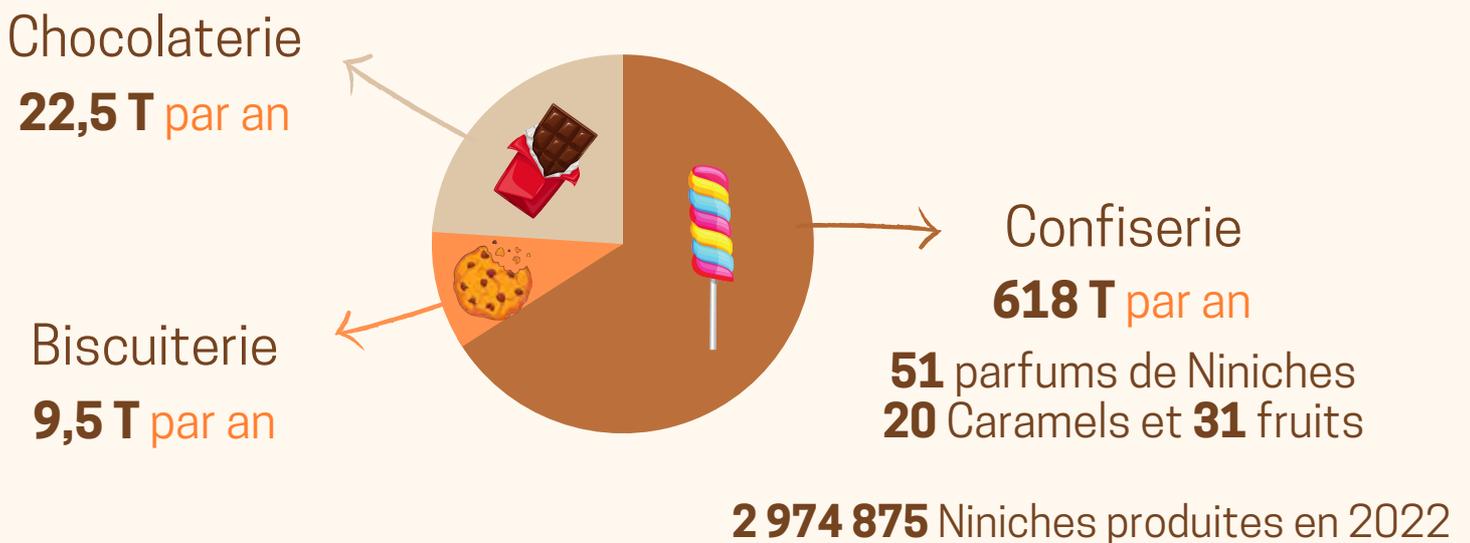
**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Mettre à jour le questionnaire fournisseur
- Avoir 100% des questionnaires fournisseurs

Notre consommation :



Notre production :



650 T de produits par an en flux tendu pour préserver l'extrême fraîcheur des produits.

6- Respect des intérêts des clients et des consommateurs



Nous traitons le client avec respect et considération : la confiance est le socle de la relation client. C'est-à-dire, nous apportons une certaine transparence comme par exemple avec l'origine des produits mis en vente, la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs...

Notre Politique Qualité

1. Engagement envers la qualité :

Afin de respecter son histoire, son positionnement Premium, notre entreprise s'engage à répondre aux exigences IFS version 2013 grâce à la Responsable Qualité garante des actions en lien avec la production. De plus, La Maison d'Armorine s'engage à fournir des produits sucrés de la plus haute qualité, en respectant les normes de sécurité alimentaires.

2. Satisfaction du client :

Nous cherchons à comprendre les besoins et les attentes de nos clients afin de leur offrir des produits qui répondent à leurs exigences en termes de goût, de texture et de qualité globale.

3. Sécurité des denrées alimentaires :

Nous mettons en place des systèmes et des procédures rigoureux pour garantir la sécurité de nos produits tout au long de leur production, de la réception des matières premières à leur commercialisation finale. Nous nous conformons aux normes et réglementations en vigueur en matière de sécurité alimentaire (Food Safety & Food Defense).

4. Traçabilité :

Nous assurons une traçabilité complète de nos produits, en enregistrant et en suivant les informations à chaque étape du processus de fabrication, y compris l'origine des matières premières et les conditions de production.

5. Amélioration continue :

Nous nous engageons à améliorer continuellement nos processus de production. Nous encourageons les retours d'information de nos clients et mettons en place des mécanismes d'évaluation internes pour identifier les opportunités d'amélioration.

6. Sécurité et Bien-être au travail :

L'entreprise par son accueil, encadrement, accompagnement et son cadre de travail, cherche à fidéliser ses salariés.

Nous investissons dans la formation et le développement de notre personnel pour garantir leur compréhension des bonnes pratiques de fabrication, de la sécurité des denrées alimentaires et de la qualité des produits.

7. Partenariats avec les fournisseurs :

Nous établissons des relations de confiance et donc durables avec nos fournisseurs de matières premières afin de garantir la qualité et la fiabilité de nos produits.

Répondre aux attentes de nos consommateurs

19 familles
de produits au caramel
beurre salé disponibles

En 2022

Fabriquer des produits sains, de qualité et goûtus

Niniches
1946
Salidou



1989
Crème de Salidou



2005
Cœur de Beurre



2006
Florentins



2009
Secret des
Druides



2010
Coulis de Salidou

2011
Eclats de Salidou



2014
Cœur de Celtes



2016
Celtik



2018
Gamme Blé Noir



2019
Gamme
Confiserie Bio



2020
Breizh Bar

2021
Gamme de Noël



Le produit phare :
Le caramel tendre



Notre réseau de distribution

Un réseau de distribution très sélectif

Les douceurs sucrées de La Maison d'Armorine se retrouvent en France et à l'étranger, chez plus de 1 500 clients. Cependant, La Maison d'Armorine prend le soin de sélectionner ses revendeurs.

Nos 5 boutiques en propre : 17 %

Notre Espace "Visite" comporte une salle de cinéma et une boutique. Un film de 10 minutes retraçant l'histoire de la famille, de notre maison, l'origine et la fabrication des produits y est projeté.

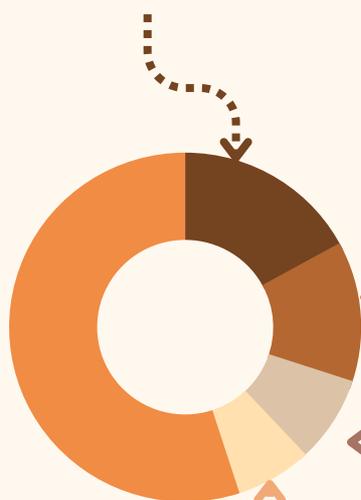
Environ 670 visites ont été réalisées en 2022.



Pourcentages des ventes de l'année 2022 :

Nos revendeurs : 55 %

Magasin de spécialités régionales
Epicerie fines indépendantes,
Concept-stores, Grands magasins,
Jardinerie, Coliseurs, VPC



Nos utilisateurs : 13 %

Artisans, Industries, Restaurations commerciales

Nos partenaires Bio : 8 %

Réseaux de magasins spécialisés
Grossistes bio

Exportation 7 %



Travail à façon

Notre Maison met ses ateliers, son savoir-faire et ses équipes au service de marques emblématiques de la gastronomie française représentant la France à l'étranger.

Nos "labels" et réseaux



Engagement pour le développement économique et culturel de la Bretagne. Vise à promouvoir les savoir-faire des entreprises bretonnes et leurs produits. Notre maison adhère depuis 2011 à Produit en Bretagne. Elle était membre actif sur la commission RHD depuis 6 ans et est maintenant à la **commission Breizh Marketing Academi**.

Réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer le développement économique et leurs activités dans cette filière.



EPA interconnecte l'école et l'entreprise. L'objectif étant de faire vivre aux jeunes, à leurs encadrants, et aux mentors une aventure entrepreneuriale collective qui donne à chacun le pouvoir de faire grandir ses idées et sa personnalité.

L'**Agriculture Biologique** a toujours intégré le respect du vivant dans ses pratiques, notamment en interdisant les pesticides et les engrais de synthèse. Les systèmes agricoles conduits en Agriculture Biologique préservent mieux la biodiversité que les systèmes conduits en agriculture conventionnelle : sur une même surface, ils présentent 30% d'espèces en plus et 50% d'individus en plus.



Registre du Patrimoine culinaire français : La gastronomie française est entrée au patrimoine de l'UNESCO en 2010, dans son intégralité. Selon les experts de l'UNESCO, la cuisine française renforce donc l'identité collective du pays et contribue à la diversité culturelle du monde.



Nous sommes membre du collectif du **Collège Culinaire de France**. Il s'agit de la seule communauté militante qui mobilise 2000 restaurateurs et 1000 producteurs artisans pour promouvoir l'artisanat culinaire

Syndicat de la confiserie Alliance7 : Le syndicat accompagne au quotidien ses entreprises adhérentes en mettant à leur disposition de l'information et des expertises pour leur permettre d'anticiper et éclairer leurs décisions face aux évolutions du secteur.



**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Être membre de la commission RSE de
Produit En Bretagne

Les douceurs récompensées



Meilleur Bonbon de France 1980 :

- Niniches

Sial 2012 :

- Cara cola et cubes caramels



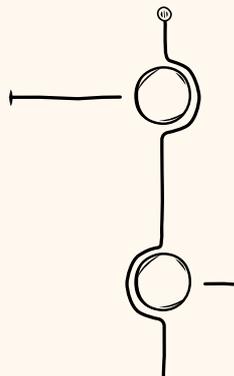
Sial 2018 :

- Cœur de beurre au sarrazin



Meilleur produit Bio 2023 :

- Sucette au miel BIO



Meilleur bonbon de France 1984 :

- Brazadou (caramel tendre à la pomme)



Sial 2014 :

- Boite distributrice de minis caramels tendres beurre salé
- Tube de Salidou (crème de caramel beurre salé)



Meilleur produit Bio 2022 :

- Breizh bar



Prix Epicure 2023 :

- Cœur de beurre au sarrazin



**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Continuer d'innover pour satisfaire les clients

7- Engagement pour l'intérêt général et développement local



Dans une perspective plus large, le développement local touche l'environnement dans lequel La Maison d'Armorine évolue et tout son entourage. Nous contribuons à la lutte contre le gaspillage alimentaire, apportons notre soutien à des événements sportifs et associatifs et plus encore.

La Maison d'Armorine lutte contre le gaspillage alimentaire

Avec NOUS anti-gaspi, nous participons à l'économie circulaire.

Qu'est-ce que NOUS anti-gaspi ?

Il s'agit d'un réseau d'épiceries qui luttent contre le gaspillage alimentaire, en revalorisant les produits destinés à être jetés, et pourtant encore **propres** à la consommation.

Ainsi, nous fabriquons une crème de caramel au beurre salé version anti-gaspillage réalisée à partir de crème et de beurre arrivant à date de péremption. Cela nous permet d'utiliser rapidement nos denrées arrivants à échéance, mais aussi de recycler des matières premières provenant directement des épiceries NOUS anti-gaspi ! En dehors de la création de cette crème de caramel au beurre salé, NOUS anti-gaspi s'occupe du traitement de nos excédents.

En 2022, 1,9 TONNES d'aliments non gaspillés grâce ce partenariat



Pour le traitement de nos produits à date courte : Nous sommes partenaires et nous offrons ces produits aux Restaurants du Cœur de Auray.

Les restos du COEUR :

Leur but est d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique, ainsi qu'à toutes actions contre la pauvreté sous toutes ses formes.

Notre surstock de produits de Noël a été donné aux Restos du cœur.



Pour info :

Les produits invendables pour causes d'esthétisme et/ ou de poids sont donnés aux salariés.

**OBJECTIFS
RSE 2024**

- Continuer de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Continuer de participer à l'accès à des denrées gratuites

Engagement territorial

Raid Ultra Marin :

7 épreuves, 175 km autour du Golfe du Morbihan



Triathlon de Quiberon :

Ce sport consiste à enchaîner dans l'ordre 3 activités sportives : natation, cyclisme et course à pied.



L'Ultra
MARIN®



Soutien d'événements sportifs et associatifs



Asn Quiberon :

Soutien financier du Nacra 15 de Mathis Pheulpin et Chloé Goepfert. Championnat de France de catamaran organisé par l'Association Sportive de Quiberon en 2021 à Port Haliguen.

Tribu Cancer :

Association de soutien aux personnes atteintes d'un cancer et à leurs proches. L'objectif de Tribu Cancer est d'améliorer la qualité de vie des personnes atteintes d'un cancer et celles de leurs proches en rompant leur isolement. La Maison d'Armorine est sponsor des courses "Les Foulées du Large" et "Entre Lande et Océan Course Nature".



Foulées Pluvignaises :

Fournisseurs des équipements du club de course à pied Les Foulées Pluvignaises.

OBJECTIFS
RSE 2024

- Pérenniser notre partenariat local

Récapitulatif

Engagement en faveur de la diversité

- Maintenir la parité hommes / femmes
- Embaucher, former, fidéliser les salariés de la presqu'île
- Continuer d'accueillir et de former des stagiaires / alternants
- Réduire le nombre d'accidents du travail

Développement des relations et conditions de travail responsables

- Mettre en place un questionnaire sur le Qualité de Vie au Travail
- Rénover le réfectoire (création d'un espace convivial)
- Continuer d'être dans une démarche d'amélioration continue
- Rédiger 6 newsletters

Protection - Préservation de l'environnement

- Préserver la presqu'île de Quiberon / le littoral
- Diminuer les déchets de glassine
- Continuer de réduire notre impact environnemental à la source
- Continuer de recycler nos déchets
- Utiliser un matelasseur et valoriser nos cartons
- Mettre en place un système de collecte de la glassine avec l'AQTA
- Continuer de sensibiliser le personnel

Développement de l'éthique dans les relations avec les partenaires

- Maintenir nos référencements locaux
- Améliorer notre sourcing achat, notamment sur le sucre bio
- Mettre à jour le questionnaire fournisseur
- Avoir 100% des questionnaires fournisseurs

Respect des intérêts des clients et des consommateurs

- Être membre de la commission RSE de Produit En Bretagne
- Continuer d'innover pour satisfaire les clients

Engagement pour l'intérêt général et développement local

- Continuer de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Continuer de participer à l'accès à des denrées gratuites
- Pérenniser notre partenariat local

O

B

J

E

C

T

I

F

S

R

S

E

2

0

2

4



Z.A. Plein Ouest
1, Rue des confiseurs
56170 Quiberon

02 97 50 24 24
expedition@maison-armorine.com
www.maison-armorine.com

Vous pouvez nous retrouver sur :



**La Maison d'Armorine -
Les Niniches de Quiberon**



@maisonarmorine



**La Maison d'Armorine -
Les Niniches**