



# Meralliance

un état d' **E** **S** **P** **R** **I** **T**

Jean-François FEILLET - Directeur RSE

4 novembre 2011





## Une entreprise



Stockage /  
préparation /  
Expédition



Haut-Gamme



Classique

Entrée-Gamme

1<sup>er</sup> prix



PME indépendante,  
N° 1 français sur le marché  
du saumon et poissons  
fumés et marinés, à marque  
de distributeur

- CA : 89 M€
- Capacités: 5000 T en France et 2000 T en Pologne
- Effectifs : 550 salariés



MER ALLIANCE

# Une entreprise

## Armoric :

1971 : création  
1994 : rachat par  
G. Charpentier

## Profumer :

1999 : rachat par  
Armoric

## Narvik :

2001 : rachat par  
Armoric

## Meralliance :

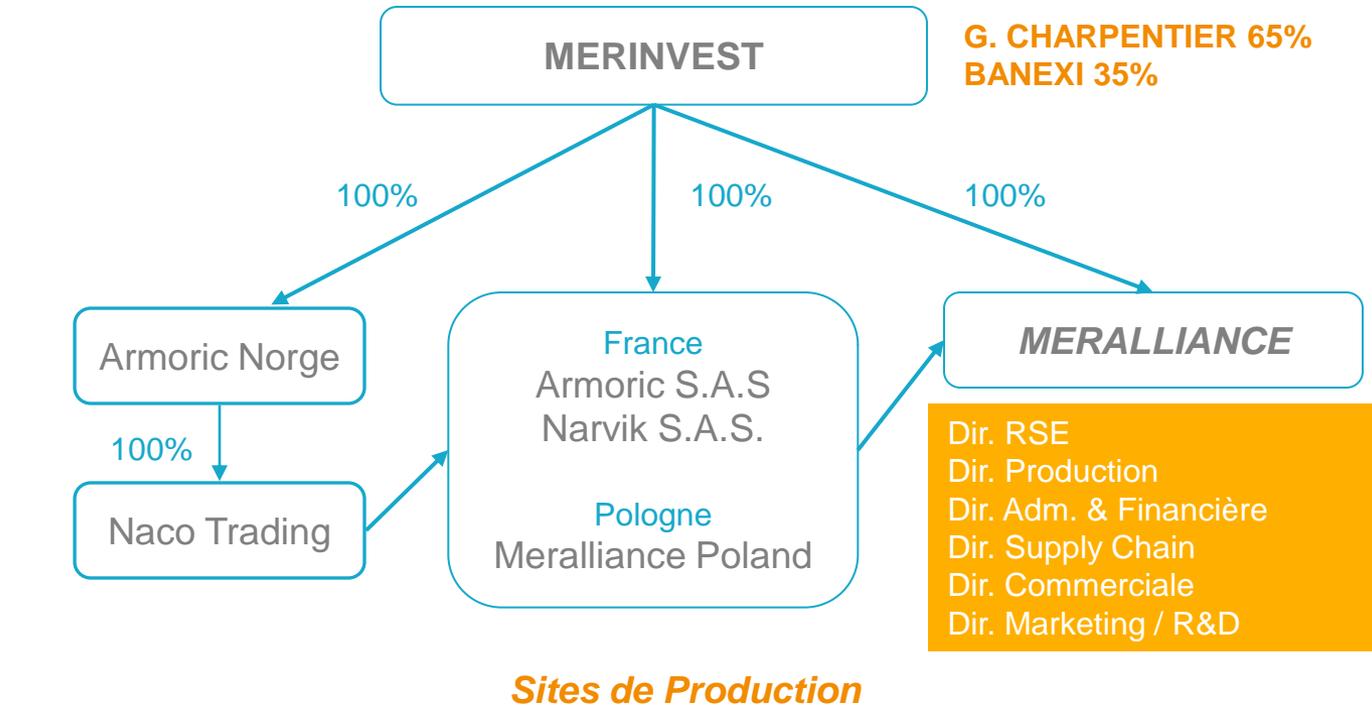
2002 : création

## Merinvest :

2005 : création

## Meralliance Poland :

2008 : rachat



Amont

Aval



## Une mission



### • Une mission qui évolue

1994 - 2000	2001 - 2004	depuis 2005 ...
<p><b>INDUSTRIEL SOUS-TRAITANT MDD</b></p> <p>APPORTEUR DE SOLUTIONS</p> <p><b>PRODUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organoleptiques</li> <li>• Bactériologiques</li> <li>• Toxicologiques</li> </ul>	<p><b>PRESTATAIRE MDD</b></p> <p>APPORTEUR DE SOLUTIONS</p> <p><b>SERVICES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juste à temps</li> <li>• Transparents</li> <li>• Tracés</li> </ul>	<p><b>PARTENAIRE MDD</b></p> <p>APPORTEUR DE SOLUTIONS</p> <p><b>DURABLES ET CERTIFIÉES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Label Rouge, Bio, Saumon fumé supérieur, Pêche et élevage responsables</li> </ul> <p><b>ET/OU INNOVANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emincés, carpaccios, lardons, filets de poisson micro-ondables</li> </ul>
<p><b>SYSTEME QUALITE INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS</b></p>	<p><b>SYSTEME D'INFORMATION ORGANISATION DE PRODUCTION/EXPEDITION</b></p>	<p><b>DIAGNOSTIC DEVELOPPEMENT DURABLE / BILAN CARBONE DIAGNOSTIC MARCHÉ</b></p>



**MER ALLIANCE**



## Une mission

- Une politique qualité reconnue :

### Etape n° 1 : Les certifications « système »



Iso 22000



### Etape n° 2 : Les certifications « produits »



Moyen de  
différenciation  
Expertise métier



MER ALLIANCE



## Un esprit



UN ÉTAT D'ESPRIT

- Meralliance, c'est avant tout un **état d'esprit**.

Fruit d'un groupe de réflexion constitué de **salariés**, nos valeurs illustrent notre travail au quotidien. Véritable « **ADN** » de l'entreprise, elles symbolisent nos **engagements** de chaque jours, au travers de la politique de **qualité** et **d'innovation** que met en œuvre Meralliance pour répondre aux exigences toujours plus pointues de ses **clients** et des **consommateurs**.



**Engagement citoyen** : Notre engagement est guidé par une éthique à la fois économique, environnementale et sociale : des produits sains et transparents qui prennent en considération la santé et la sécurité de nos consommateurs et de nos salariés en même temps que la préservation de l'environnement.



**Satisfaction client** : C'est ce qui oriente chacune de nos actions et nous amène à réagir rapidement, à anticiper et à nous adapter avec souplesse aux besoins de nos clients distributeurs.



**Progrès** : Notre implication et notre motivation nous pousse chaque jour à nous dépasser et nous remettre en cause pour maintenir notre avantage concurrentiel. Cette démarche d'amélioration continue repose sur un système de management par la qualité.



**Respect**: Nos relations avec nos clients, collaborateurs, collègues et responsables sont basées sur le respect et la confiance réciproques. Nous attachons ce même respect à notre organisation et nos outils de travail.



**Innovation** : Parce que la créativité est source de valeur ajoutée, nous sommes fiers de mettre en œuvre des technologies et des concepts toujours plus qualitatifs et innovants pour progresser et inventer les produits traiteur de la mer de demain.



**Traiteur de la mer** : C'est le marché sur lequel nous mettrons en avant toutes nos caractéristiques au service des marques distributeurs.



## Engagement citoyen



### Objectifs 2011 / 2012



ENGAGEMENT  
CITOYEN



Notre engagement est guidé par une éthique à la fois économique, environnementale et sociale : des produits sains et transparents qui prennent en considération la santé et la sécurité de nos consommateurs et de nos salariés en même temps que la préservation de l'environnement.

▫ S'appuyer sur la politique de Développement Durable mise en place depuis 10 ans pour impulser et structurer une politique RSE pour les prochaines années

▫ Poursuivre le Développement d'un approvisionnement Responsable :

- Contribuer au développement d'une solution innovante et durable en matière d'Aquaculture
- Faire évoluer notre Cdc Pêche Responsable
- Développer un cahier des charges Thon Label Rouge

▫ Lancer le premier saumon fumé Eco conçu

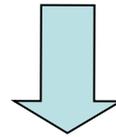
▫ Compenser une partie de nos rejets Carbone par un projet en Bretagne

▫ Afficher l'impact environnemental des produits

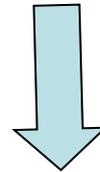


MER ALLIANCE

## Notre vision du Développement Durable



**DES INITIATIVES  
CITOYENNES**

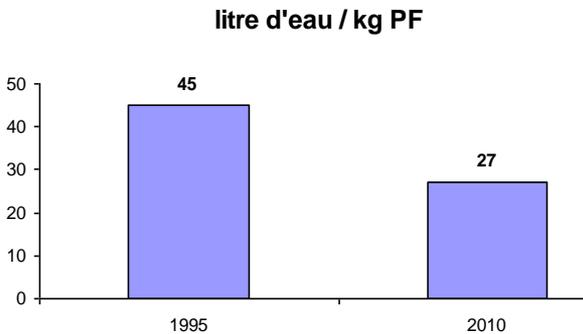


**UNE REFLEXION APPROFONDIE  
ET DES SOLUTIONS INNOVANTES  
SUR NOTRE METIER DE BASE**



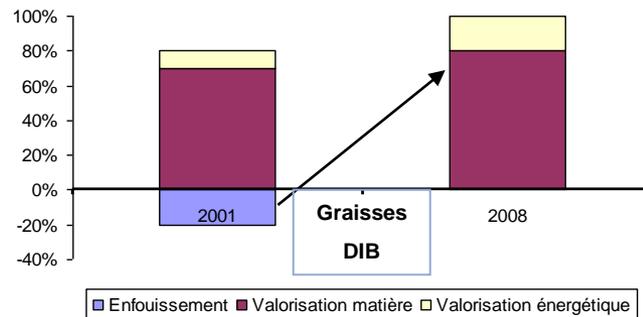
# Nos actions citoyennes en matière d'Environnement depuis 10 ans

## Economies d'eau



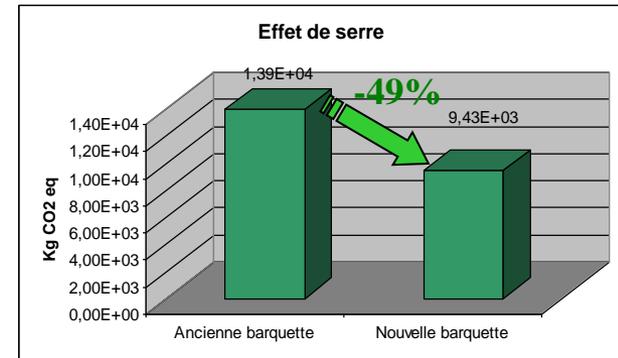
**Gain : 40%**

## Valorisation déchets



**100% des déchets valorisés**

## Réduction emballages



**➤ Evolution barquette Lardons**





## Diagnostic Développement Durable dès 2005 (Pilote AFNOR)

Identification de points forts

**Ethique**

Identification de points de progrès  
pour 3 Enjeux prioritaires

**Biodiversité**

**Lutte contre le  
Changement  
Climatique**

Réalisation d'un  
bilan Carbone

**Politique  
Sociale**

Réalisation d'un  
audit social





## Identification des Enjeux

### Bilan Carbone sur l'ensemble de la chaîne

(depuis la pêche minotière jusqu'au point de livraison en entrepôt)



Pêche / fabrication aliments / élevage  
**Amont = 68 %**

Transport amont  
**5 %**

Production  
**11 %**

Emballages  
**13 %**

Transport aval  
**3 %**

Amont **Total 2010 = 49 370 T équivalent CO2**

Aval

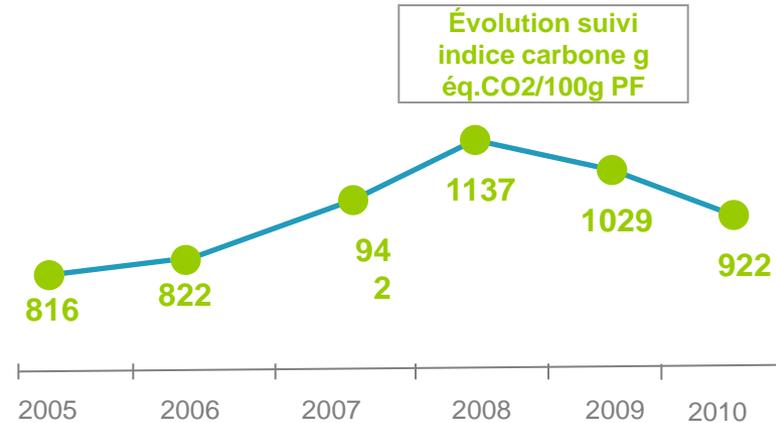
#### • Un fort impact de l'amont et de l'emballage :

Importance de l'aliment au niveau de l'élevage  
Part relative de l'emballage

#### • Un bilan raisonnable :

(source Ademe – nov 2010)

	t CO2 éq / M€ CA	t CO2 éq / employé
MerAlliance	554	90
Agriculture, sylviculture	1071	200
Industrie manufacturière	574	144



#### • Des résultats concrets :



100g de ce produit représentent 15% de l'impact environnemental de la consommation alimentaire journalière d'un français.



## Mise en œuvre des Solutions

### Diagnostic Développement Durable

Biodiversité

Changement climatique

Politique sociale

Ethique

Diagnostic Marché

Consommateurs

Distributeurs

Bilan carbone



Matières 1ères  
68 %



Production  
11 %



Emballages  
13 %



Transport  
8 %

### Fixation de projets prioritaires en phase avec les recommandations du Grenelle de l'Environnement

Réalisations  
2006 - 2010

Saumon Label Rouge

saumon Bio

Poissons sauvages responsables

saumon supérieur

Plan d'action Social

Réhabilitation Armoric

Projets  
2011 - 2013

Elevage Alternatif saumon

Eco-conception emballages

Plate-forme Durable Narvik

Compensation carbone



MER ALLIANCE

## Projet n° 1 : Le Label Rouge

### 1er Etape : LR Saumon fumé

- **Le 1er «saumon fermier»...**
  - Croissance lente en mer: 15 mois contre 12 en moyenne
  - Une alimentation marine: 78% minimum les 4 derniers mois avec une moyenne de 65% sur l'ensemble de la durée d'élevage
  - Densité de 20kg/m<sup>3</sup>
- **Une transformation Haut de Gamme**
  - Grandes tranches
  - Salage sel sec
  - Séchage de 9% minimum
  - Garantie jamais congelé, DLC 21j
- **Elevé en partenariat avec un éleveur norvégien**





# NOS RESULTATS

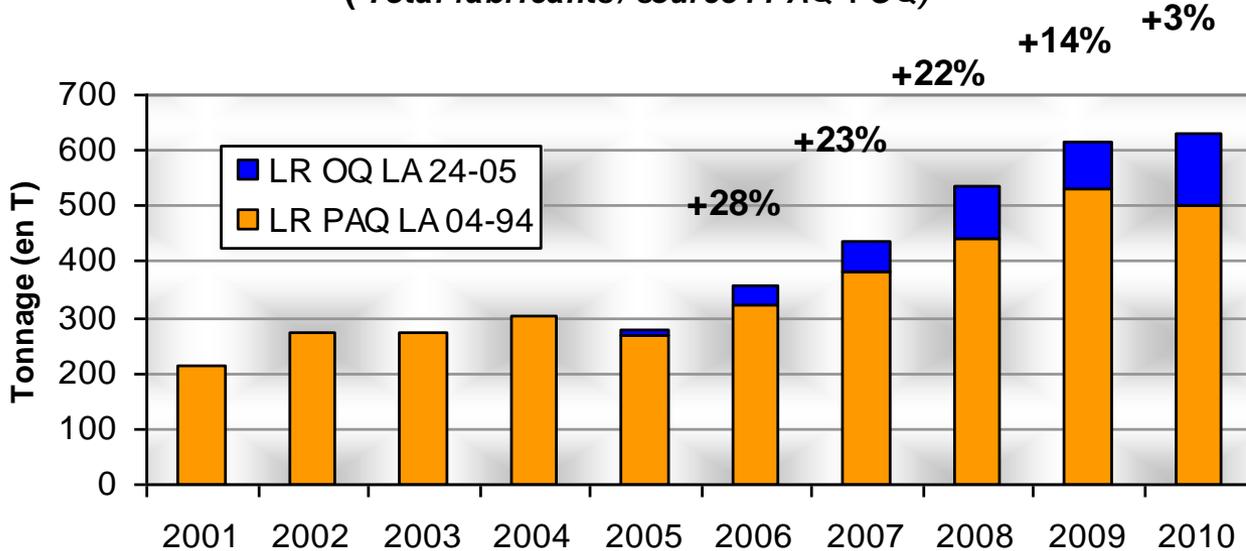
**MERALLIANCE : N° 1 en France**  
(41% du marché en 2010)

**ILS NOUS FONT  
CONFIANCE**



MER ALLIANCE

**Marché du Label Rouge (en T)**  
( Total fabricants / source : PAQ + OQ)





## PROJET N° 1 : Le Label Rouge

# NOS RESULTATS

### Indicateurs de Satisfaction et de Mé-Satisfaction

#### Taux de Mé-Satisfaction

#### Taux de Satisfaction

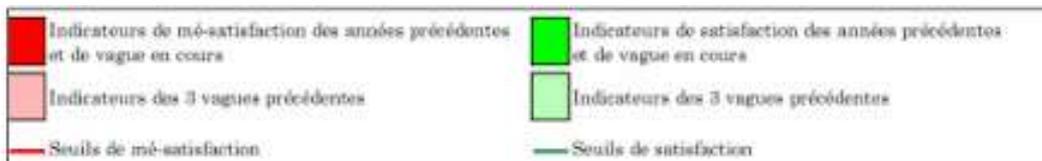
Mer. LR / Octobre 2009  
 Mer. LR / Décembre 2009  
 Mer. LR / Mars 2010  
 Mer. LR / Avril 2010

Labeyrie / Octobre 2009  
 Labeyrie / Décembre 2009  
 Labeyrie / Mars 2010  
 Labeyrie / Avril 2010

Bretagne RDM LR / Octobre 2009  
 Bretagne RDM LR / Décembre 2009  
 Bretagne RDM LR / Mars 2010  
 Bretagne RDM LR / Avril 2010



ADN Marketing - Avril 2010



MER ALLIANCE



## Projet N° 2 : Elevage alternatif Saumon

**Les enjeux en Aquaculture selon les parties intéressées** (Greenpeace – *Challenging the Aquaculture Industry on sustainability* – Janv 2008)

	Type d'impact
<b>Rejets</b>	Biodiversité des fonds marins Pollution des eaux (eutrophisation)
<b>Echappés</b>	Biodiversité, par perte de variabilité génétique (Croisement avec les espèces sauvages)
<b>Maladies et parasites</b>	Bien être animal Pollution et Sécurité des Aliments (liés aux traitements vétérinaires)
<b>Alimentation, à base de protéine/huiles marines (poissons carnivores)</b>	Biodiversité (4kg de poissons nécessaires pour 1kg de saumon) Sécurité Alimentaire (Prélèvement d'espèces consommables par l'Homme) Sécurité des Aliments (Polluants Organiques Persistants) Rejet GES (95% des rejets carbone sont dus à l'aliment)



## Projet N° 2 : Elevage alternatif Saumon

# Des solutions existent: La recirculation à terre

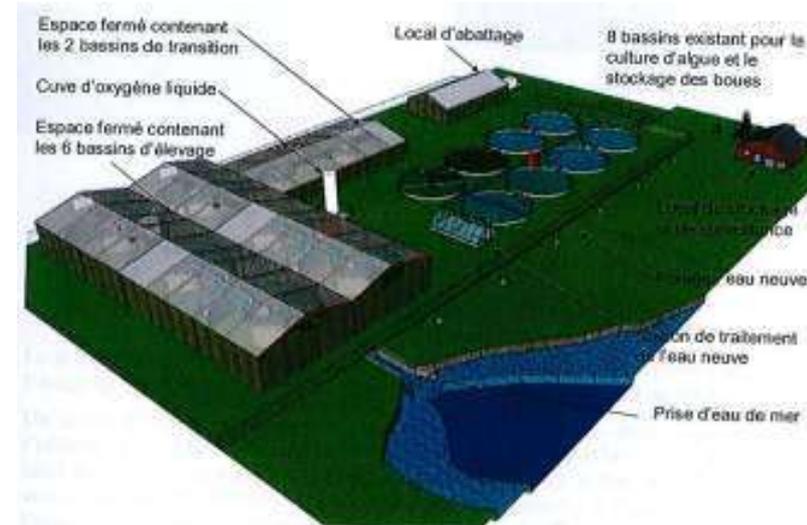
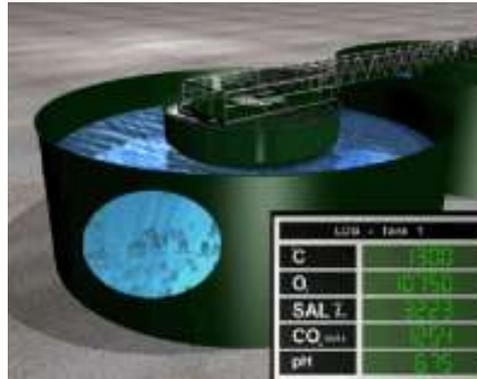


Figure 15: Vue générale du projet

- Existe sur d'autres espèces (truites, poissons chats, tilapia, anguille, ...) au Danemark et au Pays bas
- La densité est plus élevée (x 3)

	Avantages / Inconvénients
Rejets	Tous les rejets sont collectés. Pas d'impact direct
Maladies	Aucun traitement vétérinaire
Echappés	Pas d'échappés
Stress	Pas de stress car 100% O <sub>2</sub>
Autres	Investissements importants : 4€/kg Coût énergétique élevé (impact Carbone) : maintien t°, pompes, ... Baisse de la consommation d'aliment (FCR = 0,8) Elevage <b>intensif</b>



 **PROJET N° 3 : Poissons sauvages Responsables**

**Projet n° 2 : Les Poissons Sauvages Responsables**

**Biodiversité**

- Etat des stocks
- Biologie de l'espèce
- Sélection méthode de pêche



**Biodiversité**

- Etat des stocks
- Biologie de l'espèce
- Sélection méthode de pêche



**Toxicologie**

- Avis Afssa sur mercure
- Zones à risques
- Petits poissons
- Suivi analytique systématique

**Fraîcheur**

- Congélation obligatoire (parasites)
- Congélation bord privilégiée
- Suivi histamine

**Goût**

- Pavé / Fumé
- Panel interne / externe

**LA GRILLE DE SELECTION MERALLIANCE:**

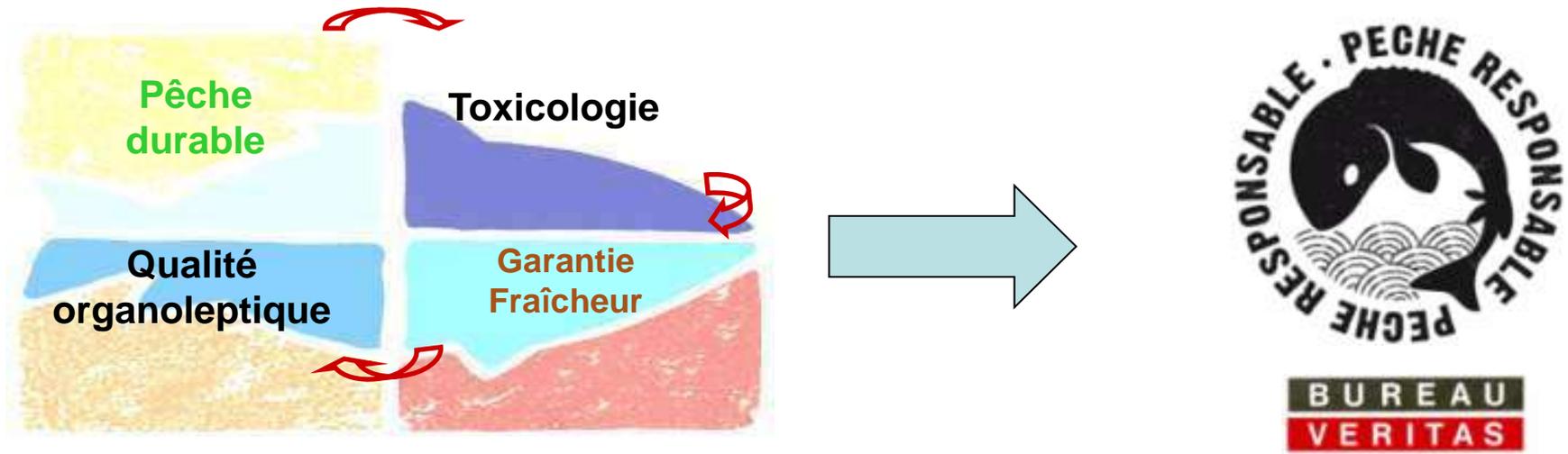
Une **sélection responsable contrôlée** par **BUREAU VERITAS** globale intégrant en plus du critère de biodiversité, l'organoleptique, la toxicologie et la garantie fraîcheur.



**MER ALLIANCE**

# PROJET N° 3 : Poissons sauvages Responsables

## RESULTAT : Poissons Sauvages Responsables

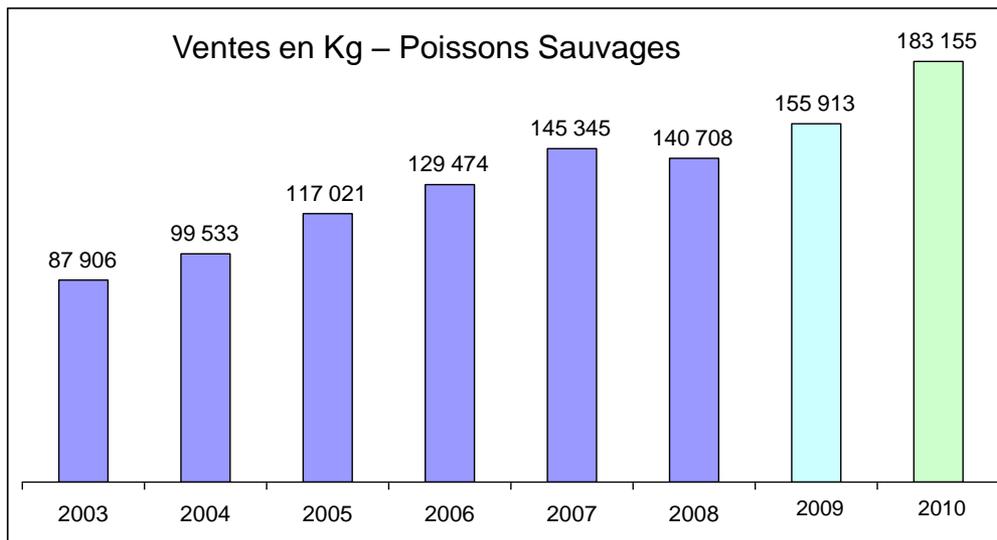


Lancement de 8 références ARMORIC



# PROJET N° 3 : Poissons sauvages Responsables

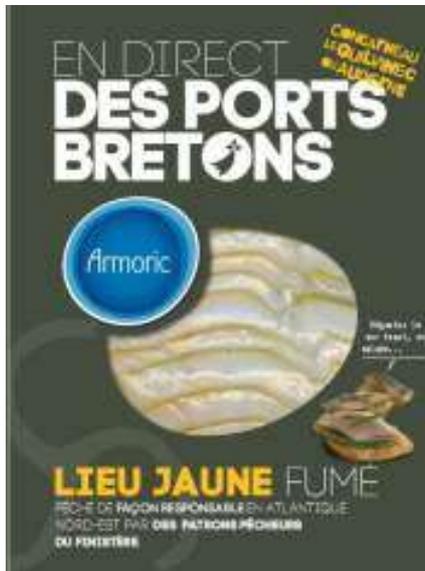
## RESULTATS : LANCEMENT MDD



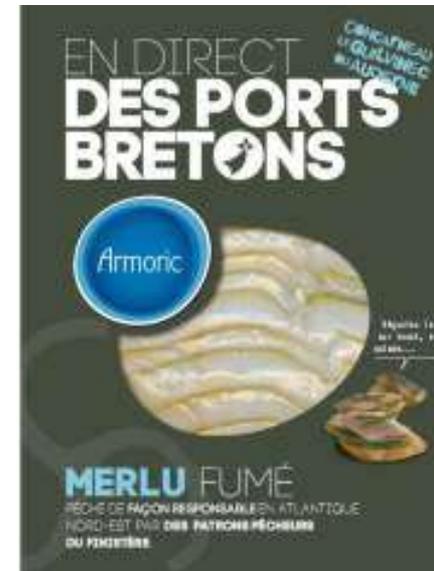
## Evolution projet N° 3 : Poissons sauvages Responsables

### Projet 2011 : Nouvelles espèces issues de PECHE BRETONNE

#### Débarquement sur les Ports de Cornouaille



Lieu Jaune



Merlu



MER ALLIANCE



## Projet N° 8 : Emballage éco conçu



### ① - J'ouvre l'emballage

Grâce à la languette d'ouverture facile positionnée en bas à gauche, j'ôte le film d'operculage pour accéder aux tranches de saumon fumé.



### ② - Je trie

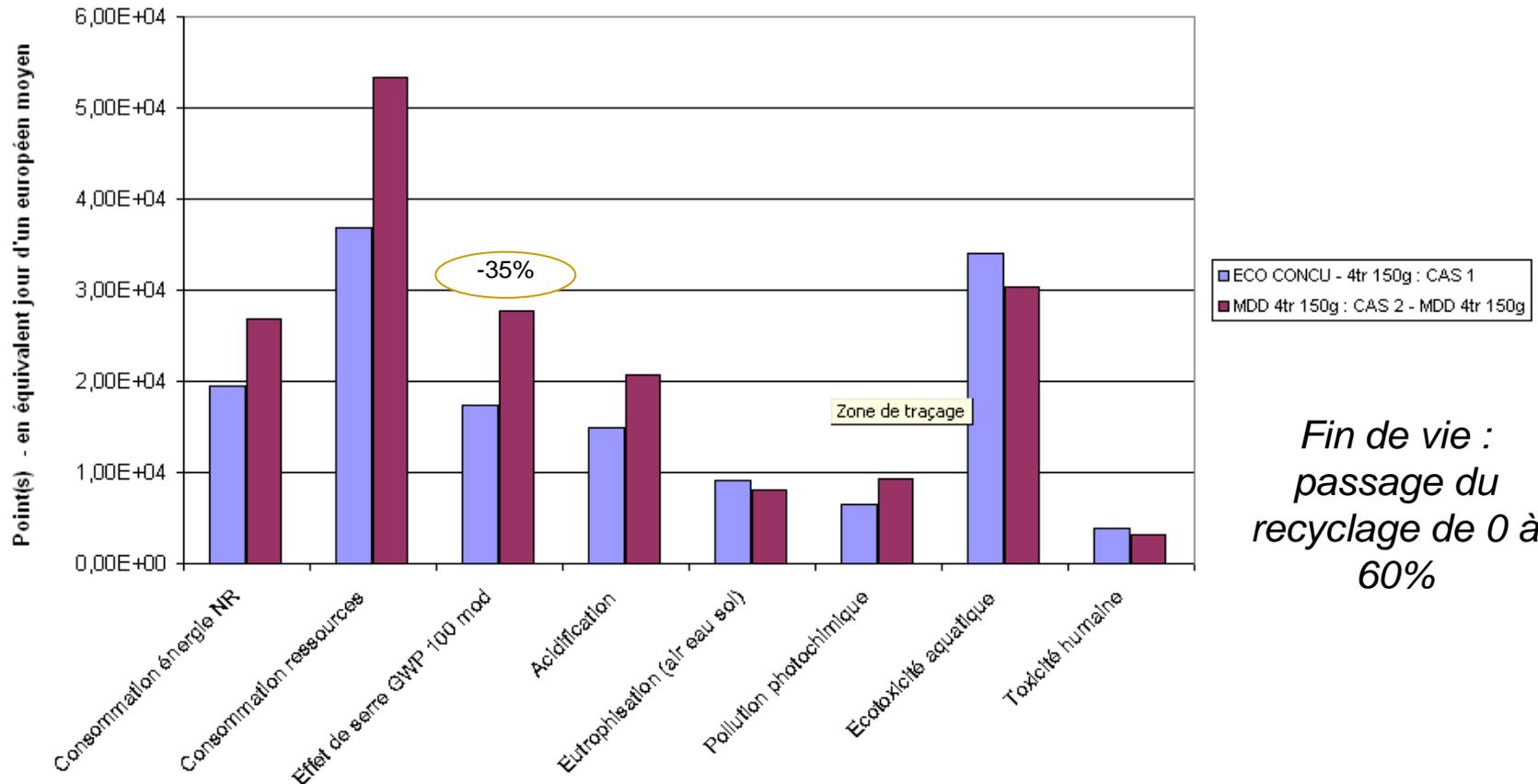
Grâce à la prédécoupe positionnée en bas à droite, je sépare la plaque en carton du film de protection. Je jette les films à la poubelle et le carton au container de tri sélectif.





## Projet N° 8 : Emballage éco conçu

### Comparaison du pack éco-conçu vs plaque classique 4 tranches sous film imprimé (au 11/10/11)



*Fin de vie :  
passage du  
recyclage de 0 à  
60%*



MER ALLIANCE

• **Armoric, un véritable laboratoire d'idées et d'innovations**



*Saumon Fumé  
Label Rouge*



*Saumon Fumé  
Supérieur*



*Le bio*



*Les  
poissons  
sauvages  
fumés*



*Les saucissons  
de poisson*



*Les saucissons  
de poisson*



*Les émincés de  
saumon fumés*



*Les carpaccios de  
saumon fumés*



*Les émincés de  
saumon fumés*



*Les filets vapeurs  
micro-ondables*

# Une entreprise

## • Ils nous font confiance

Clients : grand public

Clients : professionnels

