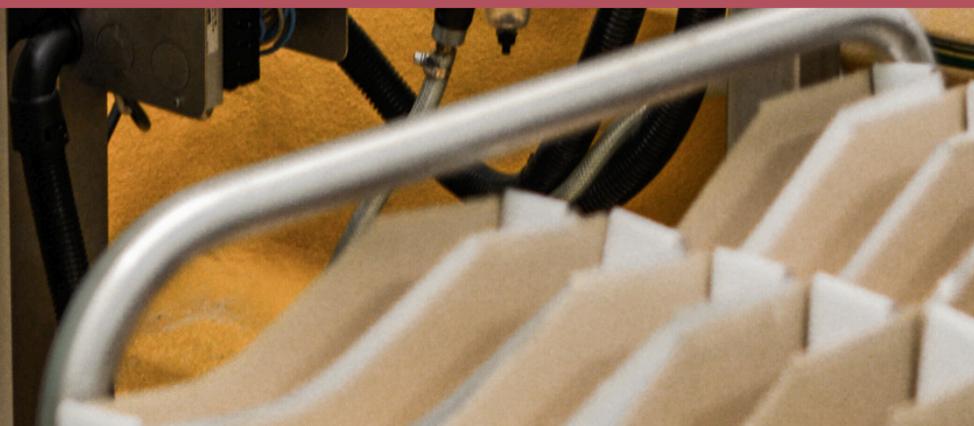




NATURE  
ET  
ALIMENTS

# Rapport RSE Nature & Aliments

Année 2023



## EDITO

2023 a été une année importante pour NATURE ET ALIMENTS car nous avons eu notre 1er audit de Société à mission et le renouvellement de notre audit BioEntreprise Durable et PME+.

Les notes obtenues sur notre démarche RSE récompensent l'alignement de nos actions avec notre mission et l'audit mission nous a permis de clarifier le positionnement de nos actions de société à mission.

2023 a aussi été une année remplie de difficultés : inflation des matières premières et coûts de production, marché des magasins biologiques fragilisé avec une perte de 10% du parc magasins sur les 2 dernières années, des mouvements de personnel dans notre petite équipe.

En tout cas, notre démarche RSE est toujours présente au quotidien et nous ne cessons d'envisager des projets pour toujours garantir l'alignement de notre mission et de nos actions.

Bonne lecture

# Quelques chiffres



## CHIFFRE D'AFFAIRES

4 875 890.44 euros

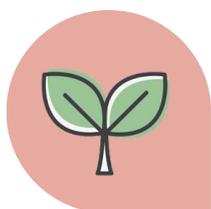


## TAUX DE CDI

57%

## PRODUCTION

4 402 330  
sachets



## NOTE BIOED

90%

## BUDGET RSE

20%  
de N-1



## ENTREPRISE ACCUEILLANTE



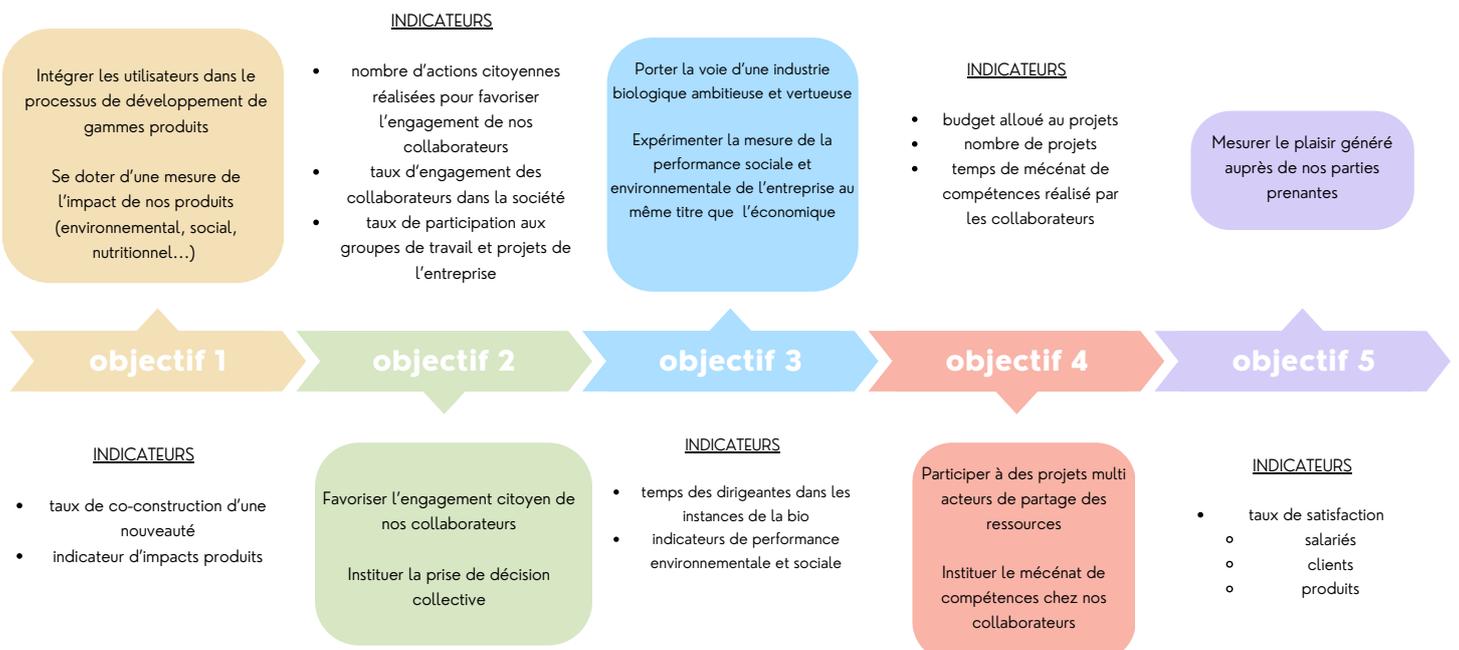
En 2023, la société s'est vue attribuer l'attestation "d'entreprise accueillante" par Nantes Métropole pour son investissement et sa contribution au développement de l'emploi sur le territoire nantais.

## 1er audit Société à Mission



Sur 2023, nous avons eu notre premier audit de société à mission. L'audit réalisé par un organisme extérieur a constaté la mise en place de notre comité mission et l'avancée des objectifs sociaux et environnementaux inscrits dans nos statuts.

**"Cultiver curiosité et créativité pour toujours défendre une consommation biologique porteuse d'engagements humanistes et écologiques, source d'épanouissement."**



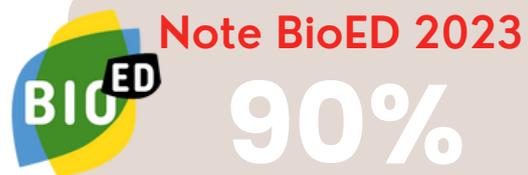
## Renouvellement de la labellisation Bio ED et PME+

Suite au premier audit en 2021, Nature et Aliments a su mettre en place de nouvelles actions ou poursuivre les actions démarrées.



BioED est un label RSE métier créé en 2014 par le Synabio, le syndicat national des entreprises agroalimentaires bio et rejoint en 2022 par Cosmébio, l'association professionnelle des cosmétiques bio.

Nous avons fait le choix de ce label car en plus des piliers gouvernance, condition de travail, environnement, ancrage territorial, achats responsable, existe le pilier Santé, naturalité des produits, spécifique à notre métier de transformateur agroalimentaire.



PME+ est le label RSE des entreprises indépendantes françaises, fournisseurs de la distribution, ayant des pratiques éthiques et responsables. Le label PME+ est attribué après un audit annuel effectué par Ecocert environnement, selon un référentiel issu de la norme ISO 26000.



**NATURE ET ALIMENTS**

PAYS DE LA LOIRE

Dirigeant engagé	Protection de l'environnement
Innovation	Ressources durables
Emploi local	Eco-conception
Partenaires locaux	Transparence et loyauté
Savoir-faire	Achats responsables
Qualité de vie au travail	Sécurité des consommateurs
Formation collaborateurs	Information consommateur

**DIRIGEANT ENGAGÉ**

Extrait du jeu de carte "les 210" du label PME+

### Bien accueillir les nouvelles personnes

**En 2023, la société a mis en place un nouveau support “le rapport d’étonnement” lors de l’accueil de nouveaux salariés.**

Nous avons déjà travaillé un parcours d’intégration pour les nouvelles personnes embauchées, mais une fois en poste, nous ne prenons pas le temps de faire un point pour voir si l’intégration et la prise de poste se passaient bien.

Pour cela, nous avons mis en place un rapport d’étonnement. Un à deux mois après leur intégration, les salariés sont invités à y répondre pour que nous puissions avoir une vision critique et constructive de l’image que peut renvoyer l’entreprise. On peut grâce à cela identifier de potentiels dysfonctionnements et avoir des idées nouvelles à mettre en place.



Journée entreprise 2023 - Fabrication four solaire avec notre partenaire Inti

### **Yuna LE ROUX - Assistante RSE**

« J’ai apprécié faire un rapport d’étonnement quelques semaines après mon arrivée car c’est un exercice qui permet de donner notre point de vue sur notre intégration, sur le fonctionnement de l’entreprise, sur notre ressenti personnel au travail. Tout d’abord cela montre que nos retours sont importants pour donner à l’entreprise des axes d’amélioration et ça renforce le sentiment d’appartenance. L’objectif est que nos feedbacks permettent d’être constamment dans une démarche d’amélioration continue. »

### Sensibilisation des équipes

Sensibiliser les équipes aux enjeux environnementaux et sociaux fait partie de la mission de l'entreprise. Ainsi plusieurs moments ont été programmés et proposés aux équipes durant l'année.



#### La fresque de l'eau

## CLCV

Au moment de la journée de Noël, nous avons pu participer à la fresque de l'eau et découvrir à quel point cette ressource est essentielle à chacun et à quel point la préserver est important. Atelier animé par CLCV (Consommation Logement et Cadre de Vie), association nationale de défense des consommateurs et usagers.

#### Atelier boules de graines

## LPO

En 2023, une étude scientifique sur l'état de la population d'oiseaux des champs, démontre qu'en France, ce constat n'est malheureusement pas nouveau. Entre 1990 et 2020, les oiseaux des plaines agricoles ont diminué de 30% (\* Farmland practices are driving bird population decline across Europe (May 15, 2023)). Pour informer nos équipes de ce constat, un atelier de nourrissage l'hiver des oiseaux a été proposé aux collaborateurs et leurs familles, en partenariat avec la LPO.



## Parcours P.A.C.E

## Nantes Métropole

Ce parcours démarré en 2021 avec Nantes Métropole a pour objectif de rassembler les collaborateurs sur des pratiques culturelles dans l'entreprise. Le PACE questionne la place de la culture dans l'entreprise comme le souligne Aymeric SEASSEAU, Adjoint à la Culture et Conseiller Municipal, l'entreprise à longtemps été un lieu où se construisent les imaginaires. Une entreprise est un lieu d'accessibilité de la pratique artistique. Cette dernière est ancrée chez Nature et Aliments depuis générations. 1944 = Création Comité Social = Bibliothèque d'entreprise ou cours de sport. Sur les 5 parcours proposés, deux parcours ont été réalisés sur 2023.

## Parcours littéraire

4  
collaborateurs

Ce parcours a pour but de travailler les mots, la littérature. Sur 5 mois, le groupe a proposé aux autres collaborateurs de jouer au cadavre exquis.

« Le cadavre exquis est un jeu graphique ou d'écriture collectif inventé par les surréalistes, en particulier Jacques Prévert et Yves Tanguy, vers 1925. »



## Ehyed TAFLAN - Opérateur de production

« La mise en place de ces parcours est une démarche très intéressante pour intégrer la culture en entreprise. Les groupes en charge de proposer les actions ont permis de favoriser la prise d'initiatives des collaborateurs. Le parcours MOTS n'est pas celui qui a connu le plus de participation notamment lors des périodes de vacances (pendant l'été ou à Noël) mais il a permis de développer le jeu, l'inventivité et la réflexion pour une meilleure ambiance »

### Sensibilisation des équipes

Le Parcours COULEURS autour du street art. Un groupe de salariés, accompagnés par la street artiste Nantaise Lady Bug, a découvert le street art Nantais et la pratique du street art. Cela a donné naissance à un projet de fresque à la bombe sur un des locaux de NATURE ET ALIMENTS. Réflexion sur l'œuvre à créer, création des pochoirs et mise en couleurs.

#### **Sandrine TOUGERON - Opératrice de production**

« Ce genre de parcours est vraiment très intéressant en entreprise car il permet aux personnes qui n'ont pas forcément fait de grandes études de découvrir plein de nouvelles choses sur l'histoire, la création et le street art. Cette fresque est une activité simple qui a permis de rassembler le collectif autour d'un projet et ainsi d'apprendre à chacun à mieux communiquer pour une ambiance plus conviviale. Les échanges entre la production et les bureaux sont plus rares et cela fait plaisir de pouvoir échanger avec tout le monde. »

#### **Emma OLMOS**

#### **Chargée de mission mécénat culturel à Nantes METROPOLE**

« Depuis 2020, la Direction culturelle de Nantes Métropole, associée à la Plateforme RSE de la Direction Économique, développent l'expérimentation d'un Programme d'Action Culturelle en Entreprises (PACE), qui a pour objectif de réactiver la place de la culture dans l'entreprise qui est depuis trop longtemps la grande oubliée.

Un dispositif innovant et réalisé sur mesure, basé sur l'écoute des salarié.e.s qui met en valeur l'offre culturelle de la métropole nantaise et les ressources des entreprises à travers des parcours de progression et d'action culturelle variés.

En 2023, l'expérimentation commence avec Nature et Aliments après avoir constaté une envie et pratique du dessin de la part des salarié.e.s pendant le diagnostic ; le Parcours Couleurs a été mis en place grâce au partenariat avec LadyBug - street artiste. Le parcours a été composé d'une visite de sensibilisation à l'art urbain à Loroux-Botttereau, pour arriver à la réalisation d'une fresque participative où les salarié.e.s ont dû choisir les éléments à représenter sur la fresque, un atelier de découpage de pochoirs, l'utilisation de la bombe, etc. Ces moments de partage ont permis aux salarié.e.s de rencontrer une artiste, connaître les techniques, s'approcher au street art, et participer à la réalisation d'une fresque pérenne dans son lieu de travail. »

Deux autres parcours seront mis en place sur 2024, un consacré à la photographie et un second en rapport avec le son.



## Mesurer son impact environnemental : Planet Score

Depuis 2021, Nature & Aliments fait scorer ses produits par le Planet Score. La méthodologie de scoring prend en compte la base de données Agribalyse de l'ADEME enrichie de facteurs comme les pratiques agricoles.

Ce scoring environnemental a deux objectifs pour NATURE ET ALIMENTS :

Informer les consommateurs sur l'impact environnemental de leurs choix alimentaires et est au service d'une transition écologique souhaitable et réaliste.

Modifier des approvisionnements, recettes pour des produits mal scorés.

**38,96%**  
de nos produits sont scorés



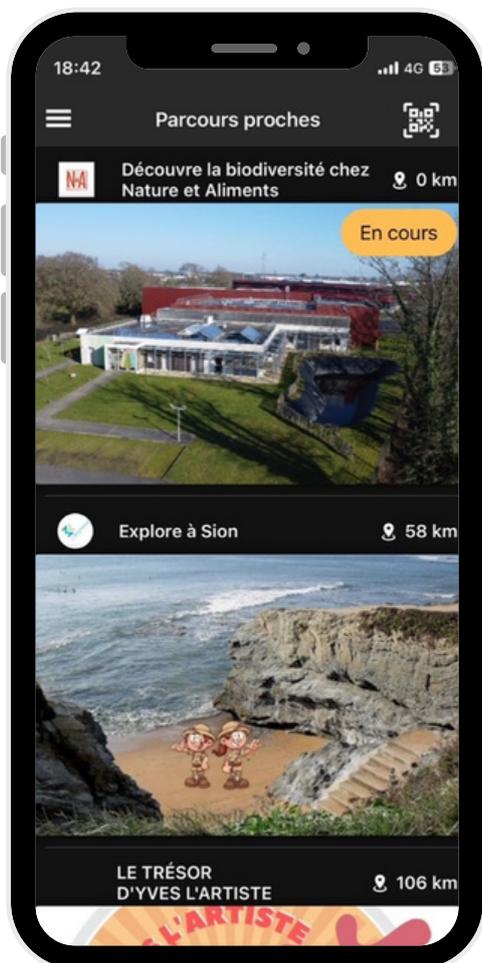
### À savoir

la noix de coco râpée utilisée dans le bioflan Coco n'étant pas équitable, le risque déforestation entraînait une note C, sachant que cette matière représente un pourcentage important dans la formulation. Nous avons donc cherché une noix de coco équitable, garantissant une non déforestation pour sa culture.

## Notre refuge LPO en 2023

Le groupe de travail biodiversité continue à concrétiser les préconisations de la LPO pour favoriser la biodiversité sur le site de l'entreprise.

En 2023, nous avons installé des nichoirs à martinets et faucon crécerelle, et créé un abris un reptiles ou hibernaculum.



Cette année nous avons innové en créant un parcours via l'application EXPLORAMA, pour permettre une visite libre sur les jours ouvrés. Le parcours a pour vocation d'être reconduit chaque année et d'être amélioré via de nouveaux projets.

Notre refuge a aussi ouvert les portes en étant dans le catalogue des animations LPO44 pour 2023 avec une animation pour le grand public.

Enfin, la démarche de refuge d'entreprise a été présentée à 2 réseaux d'entreprises : le comité 21 et Ligériaa, soit une vingtaine d'entreprises ont pu partager avec NATURE ET ALIMENTS la création d'un refuge LPO dans l'entreprise.

### Dominique LAUNAY - Délégué général chez LIGERIAA

« J'avais sollicité Nature & Aliments dans le cadre de la commission Biodiversité de LIGERIAA, car pour moi l'entreprise était particulièrement exemplaire et en avance dans ce domaine, en ayant mis en œuvre des actions concrètes sur son site. L'objectif était double :

- partager cette démarche, à travers une présentation de la stratégie, de la feuille de route et du plan d'actions, illustrée par une visite
- porter à connaissance des membres les services proposés par la LPO dans ce domaine, sur les Refuges Entreprise.

J'espère que cette séquence chez Nature Aliments a pu faire naître des vocations dans d'autres entreprises »

## Production de déchets

Nature et Aliments est sensible à sa production de déchets et met tout en place pour la limiter.



### Focus sur les EPI réutilisables

Nature & Aliments utilise aujourd'hui des EPI textiles réutilisables, nos blouses étaient déjà lavables, désormais, les charottes et surchaussures le sont aussi et l'ensemble est lavé au sein même de l'entreprise. Chaque salarié possède ces propres équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité, tenue et charlotte).

### Cycle Pack

24.03%  
de nos produits

24.03% de nos produits sont aujourd'hui sous emballages recyclables et nous nous engageons à passer 60% de nos produits sous cycle pack pour 2025.



## Focus spiruline

**Notre politique d'Achats responsables pointe l'achat Français quand cela est possible. Trouver des matières biologiques cultivées en France et selon une démarche RSE.**

**Sur 2023, c'est la spiruline qui a occupé le pôle achat.**



### Spiruline française Dana Spirulina

2023 a été l'occasion pour nous de changer de fournisseur de spiruline et de commencer une collaboration avec Dana Spirulina, productrice de spiruline en paillettes à Conquereuil au nord de la Loire-Atlantique.

En choisissant cette spiruline bio et locale nous répondons à nos critères environnementaux et sociaux dans notre processus d'achat.



photo site : <https://www.dana-spirulina.fr/la-production/>

## Suzanne VANDAMME - Productrice spiruline Dana Spirulina

### Comment s'organise votre production artisanale de spiruline ?

« Je suis installée depuis 8 ans en tant que productrice de spiruline bio. Je récolte de mi-avril à mi-octobre et durant le reste de l'année, je me concentre sur toutes les autres tâches notamment administratives ou d'entretien général de la ferme. La chaleur du soleil est utilisée dans mon processus de production, d'où l'utilisation de serres afin de ne pas utiliser de lumière ou chauffage artificiel. Des panneaux solaires ont aussi été installés sur l'exploitation et la totalité de la production est biologique. »

### Avez-vous une démarche RSE formalisée ou des engagements au sein de votre entreprise ?

« Non, je n'ai pas de démarche RSE formalisée mais les gestes et habitudes adoptés au quotidien dans mon activité vont dans le sens du développement durable et ont pour but d'avoir un impact positif. »

### Pourquoi avoir choisi de produire en agriculture biologique ?

« J'ai choisi de produire en agriculture biologique pour une question de vente, la spiruline était déjà de qualité et écologique mais il n'existait pas de spiruline biologique labellisée avant l'entrée notamment de la Chine sur le marché de la spiruline. Cette nouvelle production a notamment poussé les clients comme BIOCOOP à modifier leur cahier des charges et à ne plus se fournir chez nous. C'est pour conserver ces parts de marchés que j'ai changé d'intrant qui était auparavant un intrant synthétique pour un intrant végétal et que je me suis faite labelliser AB. C'est intrant est en effet plus cher mais le label étant une source de garantie, il permet aussi de gagner de nouvelles parts de marché. »

### Le principe de circuit-court vous tient-il à cœur ?

« Oui, c'est dans ce modèle que je souhaite continuer de travailler, c'est un des principes de la fédération des spiruliniers de France dont ce fait partie. Cela nous permet de rester maître de nos prix et de se protéger. »

### Pourquoi avoir rejoint la fédération des « Spiruliniers de France », cela vous impose-t-il des réglementations supplémentaires en termes de culture et pour le maintien de la qualité ?

« Rejoindre cette fédération s'est présenté comme une opportunité de développer le côté éthique et humain de mon activité. Cela m'a permis d'avoir un contact social avec les autres acteurs du secteur. On peut partager des connaissances et notre expérience. La fédération dispose également du seul centre de formation professionnel dans la production de spiruline. La fédération ne réalise pas de contrôles mais elle fournit des supports et formations. On dispose notamment d'une formation HACCP qui nous permet d'anticiper et d'être à jour dans le management de la qualité. Nous avons également une limite de surface d'exploitation à ne pas dépasser par personne, la vente directe est encouragée et nous n'avons pas le droit de faire de la transformation sur notre produit brut. »

### En quoi consiste le projet Spir'Sol et pourquoi avez-vous décidé de le soutenir ?

« Le projet a pour objectif de soutenir des projets éthiques et de maintenir des échanges notamment avec les pays du Sud. Je verse tous les ans 0.2% de mon chiffre d'affaires pour soutenir ces projets. »

## Filières équitables

Dans sa démarche d'achats responsables, Nature et Aliments porte une grande attention à privilégier des filières équitables dans le sourcing de ses matières premières.

Fin 2023, 7 matières sont issues de filières équitables : le sucre de canne, le cacao, les pépites de chocolat, le sucre de coco, la noix de coco râpée, la poudre de gousse de vanille et le sucre vanillé.

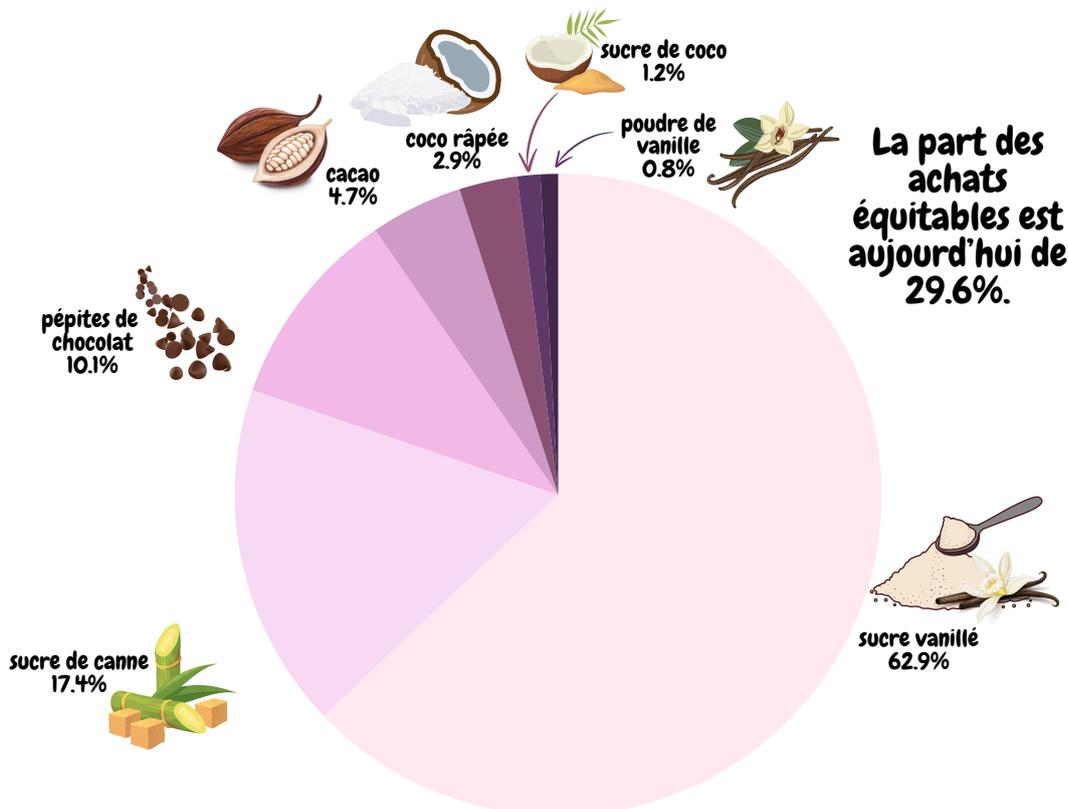
Choisir de soutenir des filières équitables c'est :

- avoir une chaîne d'engagements réciproques avec une contractualisation sur 3 ans avec les producteurs afin de leur assurer une visibilité
- garantir une juste rémunération des producteurs et productrices
- soutenir des projets de développement agricoles et sociaux
- encourager des démarches responsables
- avoir une gestion collective et transparente des engagements

**62 produits Natali et Plaisance Bio contiennent l'une de ces matières équitables**

La part des achats équitables est aujourd'hui de **29.6%**.

Deux nouvelles matières premières ont été ajoutées début 2024 : les raisins secs et les éclats d'amande grillés et de nouvelles filières sont étudiées, notamment pour la poudre de lait et les graines de chia.



Nature et Aliments est en parallèle engagée dans le conseil d'administration Biopartenaire pour soutenir et développer cette vision du commerce équitable et a choisi Fair For Life pour soutenir les petites coopératives de producteurs.

## Bien-être animal

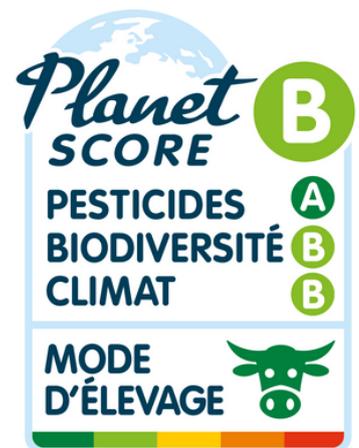
2023 a été l'occasion d'intégrer la nouvelle exigence du cahier des charges BioED concernant le bien-être animal dans notre démarche RSE.

Cette exigence nous a donc permis d'interroger nos fournisseurs de produits d'origine animale (œufs et lait en poudre) pour en apprendre davantage sur les bonnes pratiques adoptées en amont en termes de bien-être animal et concernant l'utilisation de soja non importé.

Une étape de plus vers la maîtrise de l'ensemble de notre chaîne de valeur.

Les achats de matières animales représentent 0.38% de notre volume d'achats mais nous nous interrogeons tout de même et veillons au maintien des bonnes pratiques en amont de notre activité.

De plus, cela nous aide notamment lors du scoring PlanetScore de nos produits car le bien-être animal est pris en compte.



Mode d'élevage affiché quand la matière animale représente +50%

Chaque année nous réalisons des portes ouvertes et des visites de nos locaux pour les professionnels et le grand public (collège, lycées, magasins...).

En 2023, Nature & Aliments a ouvert ses portes à de nombreuses reprises au cours de l'année pour faire découvrir l'usine, son histoire, ses engagements RSE, sa mission...

Nous avons également fait des animations en magasins bio afin de sensibiliser les consommateurs et faire découvrir nos produits.

Cette année nous avons fait 16 actions de dynamique territoriale et de sensibilisation à l'alimentation biologique.



Visite de l'usine

**16**  
actions de dynamique  
territorial et de sensibilisation  
à l'alimentation biologique



Parcours biodiversité

## Sociétaires de coopératives à impact

**Il existe plusieurs façons de soutenir des projets. Le don financier, mais aussi l'acquisition de parts sociales.**

Nature & Aliments soutient en prenant des parts sociales de deux structures coopératives ayant des actions à fort impact positif sur notre territoire :

- installation de fermes agricoles biologiques, donc soutenir le mode de production agricole idéal pour une transition alimentaire durable. 10 fermes bio ont ainsi pu être installées ou sauvegardées.
- production et vente d'électricité verte.



Cette coopérative porte les valeurs et objectifs de Terre de Liens. Le but est de soutenir l'installation de fermes en agriculture biologique et ainsi le mode de production agricole idéal pour une transition alimentaire durable.

Cette installation sur le long terme est permise grâce à la propriété collective, les paysans sont installés à plusieurs et sont engagés dans le respect de l'homme et de leur environnement dans une logique de dynamique sociale dans les campagnes.

Ce mode d'installation est une solution intermédiaire entre des structures nationales éloignées des fermes qui leur appartiennent et des collectifs locaux qui ont parfois du mal à perdurer dans le temps (sociétés civiles immobilières, groupements fonciers agricoles...). « Passeurs de Terres » est donc le nom, emprunté à un paysan de Loire Atlantique, qui définit la vision de la ferme comme un bien commun confié aux paysans le temps de leur activité.

Nous avons investi 6.4% du chiffre d'affaires en parts sociales sur 2023, pour des acteurs à impacts : banques orientées vers des financements verts, installations d'agriculteurs bios et Energie renouvelable.

La coopérative régionale fête ses 5 ans et lance la construction de ses 6 premiers parcs solaires en Mayenne et dans le Maine et Loire en fin d'année.

6 parcs solaires villageois pour 1.8 mégawatt-crête et d'autres projets sont au stade de développement.



### Accompagner les jeunes pousses du territoire qui nous ressemble

**Magalie JOST codirigeante accompagne de jeunes entreprises du territoire à se lancer.**

Des graines bios, des graines reproductibles, des emballages recyclables.

2023, sonne la fin de l'accompagnement par Magalie de 4 copains associés ayant fondé « Dr. jonquille et Mr. Ail ». Au travers du réseau Entreprendre Atlantique, nous avons accompagné ces 4 jeunes chefs d'entreprise dans le démarrage de leur société.

Leur activité, le jardinage bio et ludique (<https://djma.fr/>).



Chez Dr. Jonquille & Mr. Ail nous nous sommes investis d'une mission ambitieuse, celle de dépoussiérer, de démystifier le jardinage pour le rendre accessible à tous ! Pour cela nous vous proposons des graines et semences bio et reproductibles, de qualité et vous accompagnons pas à pas avec des conseils en jardinage pour leur culture.

#### **Gaël BRELET - Co-fondateur**

« Nous avons eu la chance d'être accompagné par Magalie Jost, de Nature et Aliment pendant 2 ans.

Pendant ces deux années, nous nous voyions de manière assez régulière pour discuter de sujets autour de la gestion d'une entreprise. Gestion salariale, visite du site de production de Nature et Aliment, partage de contacts sur de l'emballage, gestion de la production... Grâce à Magalie Jost et son implication, nous avons pu avancer sur la gestion de notre jeune startup. C'était précieux au commencement pour Dr. Jonquille & Mr. Ail.

Désormais, nous comptons 11 collaborateurs et venons de fêter nos 5 ans. »

## GOVERNANCE

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
1.3 l'entreprise se donne les moyens de déployer ses engagements RSE dans une démarche d'amélioration continue	Budget alloué RSE (% de N-1)	20	Entre 20 et 25
1.5 l'entreprise partage ses engagements RSE auprès de ses parties prenantes	Nombre d'actions de partage de nos engagements	12	10

## CONDITIONS DE TRAVAIL

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
2.5 l'entreprise offre une rémunération et des avantages salariaux valorisants et attractifs pour ses salariés	Ratio de salaire	1.67	4
2.2 l'entreprise développe le capital humain de ses collaborateurs au service de leur employabilité	Ratio hommes/femmes	80	50
2.2 l'entreprise développe le capital humain de ses collaborateurs au service de leur employabilité	Part de salariés formés (%)	92	50
2.1 l'entreprise identifie ses enjeux sociaux et définit une politique responsable des ressources humaines	Part des CDI (%)	57	80
2.5 l'entreprise offre une rémunération et des avantages salariaux valorisants et attractifs pour ses salariés	Part des avantages sociaux sur la rémunération totale (%)	33.18	25
2.3 l'entreprise favorise le dialogue social et les modes de management participatifs avec l'ensemble de ses collaborateurs	Part des salariés participant dans les groupes de travail (%)	58	50

## ENVIRONNEMENT

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
3.1 l'entreprise identifie ses impacts environnementaux sur l'ensemble du cycle de vie de ses produits	Part des produits PlanetScore (%)	38.96	50
3.2 l'entreprise contribue au développement d'une production agricole bio respectueuse de l'environnement et de la biodiversité	Part achats équitables (%)	29.6	70
3.3 l'entreprise améliore son empreinte environnementale dans l'exercice de son activité de transformation	Empreinte recyclage (pour 1000 sachets)	1.7	2.5
3.3 l'entreprise améliore son empreinte environnementale dans l'exercice de son activité de transformation	Consommation d'eau (l/1000 sachets)	137.5	100
3.3 l'entreprise améliore son empreinte environnementale dans l'exercice de son activité de transformation	Consommation électrique (kWh/k unités)	56.50	65
3.3 l'entreprise améliore son empreinte environnementale dans l'exercice de son activité de transformation	Production de déchets/1000 sachets (kg)	3.11	4
3.4 l'entreprise contribue à une distribution et une consommation durable de ses produits	Kg CO2 rejetés/kg transportés	0.038	0.05
3.5 l'entreprise limite l'empreinte environnementale de ses emballages	Nombre de références sous emballage recyclable	24.03%	60%

## ACHATS RESPONSABLES

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
4.3 l'entreprise entretient et développe des relations équitables et durables avec ses fournisseurs AMONT	Part des achats équitables (%)	29.6%	70
4.3 l'entreprise entretient et développe des relations équitables et durables avec ses fournisseurs AMONT	Moyenne ancienneté fournisseur (année)	12.28	10
4.4 l'entreprise contribue au développement des filières bio	Part des achats France (%)	26.3	20
4.6 l'entreprise entretient des relations pérennes et équilibrées avec ses clients AVAL	Taux de satisfaction clients (%)	88	80

## SANTÉ & NATURALITÉ DES PRODUITS

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
5.1 l'entreprise dispose de bonnes pratiques concernant la gestion des risques qualité en Agriculture Biologique	Taux de réclamations clients (%)	6.3	3.5
5.2 l'entreprise garantit la naturalité de ses produits à travers ses recettes et ses procédés	Part de recettes améliorées sans MUT2 (%)	52	53
5.3 l'entreprise implique ses parties prenantes dans son système qualité	Nombre d'audits fournisseurs, clients, Organismes Certificateur	6	10

## ANCRAGE TERRITORIAL

Exigences	Indicateurs	2023	Objectifs 2025
6.1 l'entreprise sensibilise son territoire à l'alimentation biologique	Nombre d'actions de sensibilisation à l'alimentation biologique	7	10
6.2 l'entreprise participe au rayonnement et au dynamisme économique de ses territoires d'ancrage	Nombre d'actions de dynamique territoriale	21	15
6.3 l'entreprise s'engage dans des actions de solidarité au service du développement durable	Temps de mécénat de compétences (heures)	14.5	35
6.3 l'entreprise s'engage dans des actions de solidarité au service du développement durable	Budget mécénat (%)	0.67	Entre 0.5 et 0.8



PLAISANCE  
depuis  1913



# Nature & Aliments

0240736597 - [www.nature-aliments.com](http://www.nature-aliments.com)  
3 Rue Nicolas Appert - Pôle AGROPOLIA - 44400 Rezé