

RAPPORT DEVELOPPEMENT DURABLE 2017



Edito

Mot de la Direction

Des produits de qualité issus d'une agriculture respectueuse de la Terre.



Nous sommes engagés depuis de nombreuses années en agriculture biologique mais attachons également une grande importance à l'amélioration constante de nos pratiques en agriculture conventionnelle. Les consommateurs et les distributeurs recherchent des produits sains et respectueux de l'environnement. Pour la Ferme de la Motte, répondre à ces attentes est une priorité.

Au-delà de la qualité des produits, notre engagement en faveur du développement durable s'étend à la préservation des ressources naturelles (l'eau, les sols...) et des écosystèmes, la maîtrise de nos consommations d'énergies et de la production de déchets, entre autres. Vis-à-vis de nos collaborateurs et de nos partenaires producteurs ou clients nous privilégions les relations durables et constructives.

La Ferme de la Motte est une aventure familiale mais c'est aussi celle d'un territoire. C'est pourquoi nous œuvrons pour le dynamisme de la vie locale.

C'est ce que vous découvrirez dans ce rapport 2017, dont je vous souhaite une bonne lecture.

Bertrand LEMAIRE
Directeur Général Ferme de la Motte

SOMMAIRE



PRESENTATION DE LA FERME DE LA MOTTE

Qui sommes-nous ?.....	2
Nos valeurs et engagements.....	4
Nos certifications.....	6
Global Gap	
Agriculture Biologique	
IFS	
Notre Politique Qualité.....	9
Notre réseau de producteurs partenaires.....	11

NOTRE FEUILLE DE ROUTE DEVELOPPEMENT DURABLE

La dimension environnementale : préserver, améliorer et valoriser l'environnement.....	14
La maîtrise de l'énergie et des émissions.....	14
Le respect de l'eau.....	15
Le respect de la terre.....	15
La préservation de la biodiversité.....	17
La gestion des déchets.....	18
La prévention des pollutions.....	19
Demain la Terre.....	20
Les indicateurs environnementaux 2017.....	21
La dimension sociale et sociétale : favoriser la cohésion sociale.....	22
La dimension sociale : favoriser un environnement sûr pour les collaborateurs.....	22
Garantir la sécurité et la santé au travail.....	22
Favoriser le développement professionnel et personnel des collaborateurs.....	23
Les représentants du personnel.....	24
La dimension sociétale : favoriser la solidarité.....	26
Un engagement dans l'interprofession.....	26
La vente directe à la ferme.....	28
L'adhésion à de nombreuses organisations.....	28
Un engagement associatif.....	29
Une dynamique dans la vie locale.....	30
Notre politique Sécurité Alimentaire sur les produits conventionnels.....	31
Notre politique Sécurité Alimentaire sur les produits biologiques.....	32

La dimension économique.....	33
La satisfaction Clients & Consommateurs.....	33
L'amélioration de la productivité et de la rentabilité usine.....	34
Le développement du tissu économique local.....	35
Une politique d'achat responsable.....	35
Les opérations commerciales et les nouveaux produits.....	36
Nos dernières actions et innovations en faveur du développement durable.....	37
En usine.....	38
Amélioration de la circulation de l'accès à l'usine.....	38
Une usine mieux isolée.....	38
Agrandissement et aménagement des espaces de pause.....	39
Réorganisation stratégique de l'espace de travail.....	39
Renforcement de l'automatisation.....	40
Agrandissement des usines.....	40
Aux Champs.....	41
De nouveaux investissements pour plus de Confort et d'Ergonomie.....	41
Au bureau.....	43
Extension de l'espace de travail.....	43
La Ferme de la Motte et le développement durable en images.....	44

PRESENTATION DE LA FERME DE LA MOTTE





Située au coeur du Val de Loire, entre Beauce et châteaux, la Ferme de la Motte est une entreprise de production agricole 100% familiale. Nous sommes l'un des leaders français par la diversité et l'étendue des productions cultivées en bio et en conventionnel. Chaque année, nous commercialisons plus de 52 000 tonnes de produits dont 16 000 tonnes en Bio. Nous produisons sur notre exploitation à Talcy, et en fonction des conditions climatiques, les 2/3 de nos besoins. Le dernier 1/3 est contractualisé auprès de producteurs partenaires français et étrangers (en contre-saison).



La Ferme de la Motte, c'est environ 190 collaborateurs permanents, avec plus de 25 métiers différents, allant du chauffeur agricole au préparateur de commande, en passant par le marketing, la qualité ou les ressources humaines. Elle accueille également de nombreux saisonniers l'été.



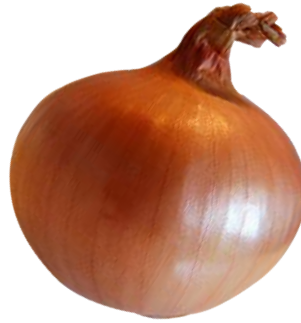
Nous possédons un site unique avec plusieurs usines de conditionnement et un stockage d'environ 25 000 tonnes, dont 14 000 tonnes en frigo.

Nos principaux produits



AIL

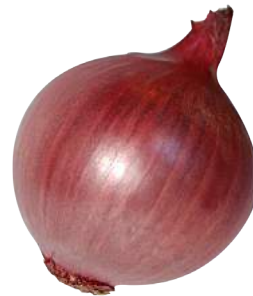
Blanc
Rose
Violet



**OIGNON
JAUNE**



**OIGNON
BLANC**



**OIGNON
ROUGE**



**OIGNON
DOUX**



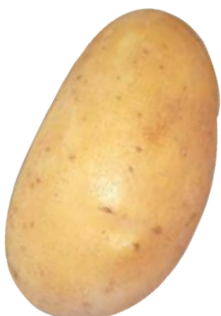
**OIGNON
ROSÉ**



ECHALOTE



ECHALION



**POMME DE
TERRE**



COURGES

Nous possédons donc une **TRIPLE SPECIALISATION**

PRODUCTION

CONDITIONNEMENT

COMMERCIALISATION

Nos valeurs et engagements



Nous sommes à l'**écoute** de nos clients pour produire en conséquence et construire des partenariats durables.



Il nous tient à coeur de garantir à nos concitoyens une **sécurité** alimentaire et une **traçabilité** irréprochable.



Nous agissons dans le respect des valeurs **éthiques** et **morales** envers nos producteurs partenaires, nos salariés, nos fournisseurs et nos partenaires institutionnels.



La Ferme de la Motte s'appuie sur ses **réseaux** et son **expérience** pour saisir les opportunités de développement et d'innovation.



Notre politique d'entreprise est orientée vers les piliers du **Développement Durable** dans un objectif de progression.

Nous axons notre développement avec l'accroissement de l'activité dans les produits Biologiques et également la part de l'origine France dans les produits biologiques et la réduction du nombre de résidus sur les produits conventionnels. Enfin avec le déploiement de la démarche DEMAIN LA TERRE chez tous nos producteurs partenaires pour la récolte 2018, nous allons franchir une étape majeure dans le respect de notre engagement pour mieux préserver notre environnement et garantir aux générations futures un avenir plus serein.



LES CHIFFRES CLES 2017

52 000 tonnes de produits commercialisés

1 000 hectares cultivés

150 producteurs partenaires

48M€ de chiffre d'affaires

190 salariés



Nos certifications

GLOBALG.A.P.



Ce volet complémentaire est une démarche volontaire vérifiant le respect des bonnes pratiques sociales

Il s'agit d'une série de normes de traçabilité et de sécurité alimentaire, reconnues au niveau mondial, pour les productions agricoles et aquacoles.

Ces normes sont basées sur des **bonnes pratiques agricoles** (GAP : Good Agriculture Practices).

L'objectif est principalement de porter des garanties aux consommateurs sur la manière dont les produits alimentaires sont cultivés sur les exploitations agricoles en :



Minimisant les impacts des activités agricoles sur l'environnement ;



Diminuant l'utilisation d'intrants de synthèse ;



Garantissant une approche responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs.

GLOBAL GAP fait office de manuel pour la Bonne Pratique Agricole partout dans le monde.

Il est fondé sur un partenariat égalitaire de producteurs agricoles et de détaillants dont le souhait est d'établir des référentiels et procédures de certification efficaces.

La Ferme de la Motte adhère depuis 2013 à la Charte Demain la Terre et fait l'objet à ce titre d'une certification par un organisme indépendant.

Les 8 thèmes de la démarche Demain la Terre :



Réduire l'usage des produits phytosanitaires, faire disparaître les résidus de produits.

Contrôler et diminuer la consommation énergétique et les émissions de gaz à effet de serre.

Préserver la qualité et les ressources en eau, éviter toute pollution de l'eau.

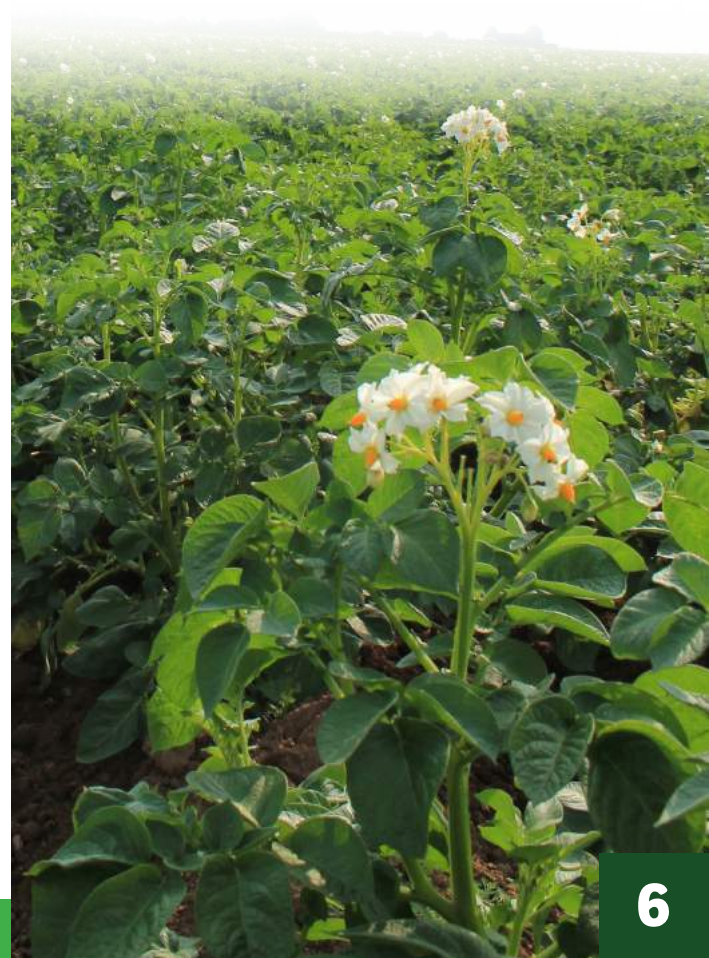
Gérer la valorisation des déchets et leur réduction.

Préserver la qualité des sols, éviter toute pollution des sols.

Favoriser une relation économique durable avec les parties prenantes.

Favoriser la biodiversité et protéger les insectes pollinisateurs.

Garantir un respect des thématiques sociales.





L'Agriculture biologique est un mode de production qui a pour objectif de s'approcher au maximum des conditions naturelles de vie des animaux et des plantes. L'agriculture biologique est née en Europe au début du siècle dernier sous l'influence de divers courants philosophiques et agronomiques qui avaient pour but de :

-  Permettre aux sols de conserver leur fertilité naturelle ;
-  Privilégier l'autonomie des exploitations agricoles ;
-  Etablir des relations directes avec les consommateurs ;
-  Fournir des produits de qualité ;
-  Respecter l'environnement.

L'agriculture biologique interdit **donc l'utilisation des produits de synthèse (herbicides, fongicides, etc...)** et encourage le recours aux moyens de lutte biologiques et physiques.

La Ferme de la Motte est certifiée bio depuis 1997. Elle a d'abord commencé par produire chez un voisin avant de convertir en 2001 une exploitation agricole de 80ha. Elle collabore également avec d'autres producteurs bio.



Depuis **juin 2014**, nous sommes l'une des premières fermes - entreprises certifiées IFS, alliant les métiers de la production, du stockage et du conditionnement sur un même site de plus de 3 ha.



La certification IFS est un référentiel d'audit mis en place par la grande distribution pour permettre la délégation de leurs audits fournisseurs à des organismes tierce-parties, et ce afin d'assurer la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur et/ou de produits premier prix.

Cette certification a été créée afin de :

-  Fournir des **produits sains** et loyaux aux distributeurs, tout en respectant les exigences de nos clients ;
-  Garantir la **sécurité alimentaire** au consommateur ;
-  Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière **d'hygiène et de traçabilité**.



La Ferme de la Motte s'engage dans la **Qualité et la Traçabilité** :



Des produits répondant aux **exigences de qualité et traçabilité** ;



Des **cahiers des charges techniques précis** pour répondre aux demandes des clients ;



Production certifiée Globalgap ;



Des produits **certifiés agriculture biologique** ;



Une **traçabilité complète** des produits **du champ à l'assiette** du consommateur ;



Application de la **méthode HACCP** («Hazard Analysis Critical Control Point» ou autrement dit une analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise), pour une sécurité alimentaire maximale.

Label **ENTREPRENEURS + ENGAGÉS** de la FEEF

La Ferme de la Motte est adhérente de la FEEF (**Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France**), une association privilégiant les PME/TPE dans leur valorisation auprès des différents distributeurs français, et qui permet la promotion de leurs marques et produits vers les consommateurs. La Ferme de la Motte a obtenu la certification Entrepreneurs + Engagés en février 2017.

Ce label d'entreprise atteste de la démarche d'entrepreneur éco-responsable de la Ferme de la Motte. Ce label est articulé autour de 7 thèmes :



1- Respect de la **réglementation des normes internationales et nationales** ;

2- Gouvernance et Ethique : formalisation de son **engagement éco-responsable** par la mise en place d'indicateurs et par son **engagement dans l'innovation** ;

3- Empreinte Emploi : **emploi sur son territoire**, gestion des femmes et des hommes dans l'entreprise ;

- 4- Empreinte territoire : investissement dans la **promotion de l'innovation et de l'accès aux technologies et savoir-faire** au **niveau local**, et vis-à-vis des **parties prenantes** ;
- 5- Gestion et préservation de l'**environnement** ;
- 6- Loyauté des pratiques le long de la chaîne de valeurs : **transparence et responsabilité sociétale** ;
- 7- Anticipation et prise en compte des **attentes clients & consommateurs**.

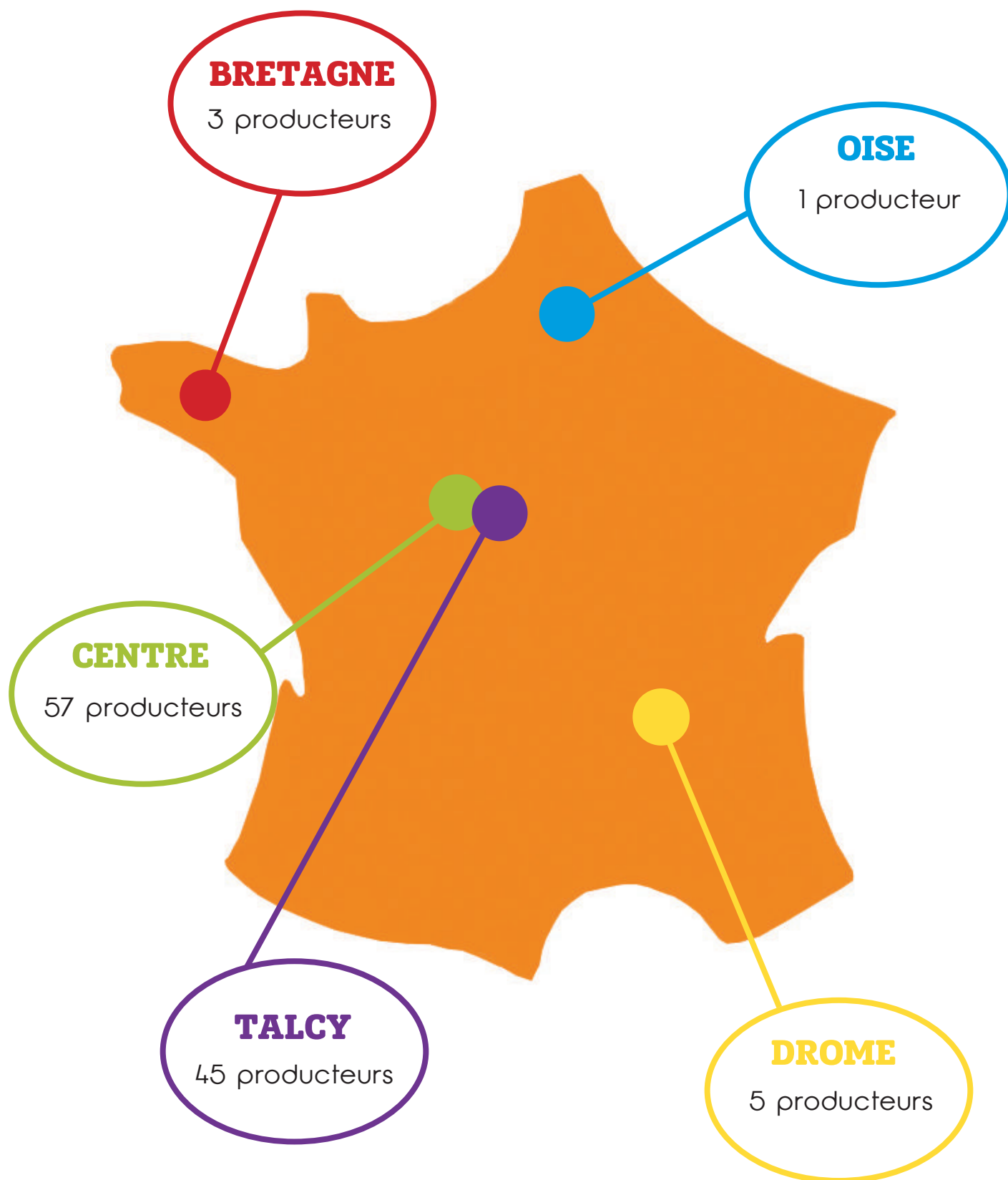
Ferme de la Motte et la traçabilité

Etant engagé en production agricole, la Ferme de la Motte maîtrise le suivi de ses produits depuis le choix des parcelles de production jusqu'au produit livré au magasin. A chaque étape, oignons, échalions, pommes de terre sont identifiés et tracés.

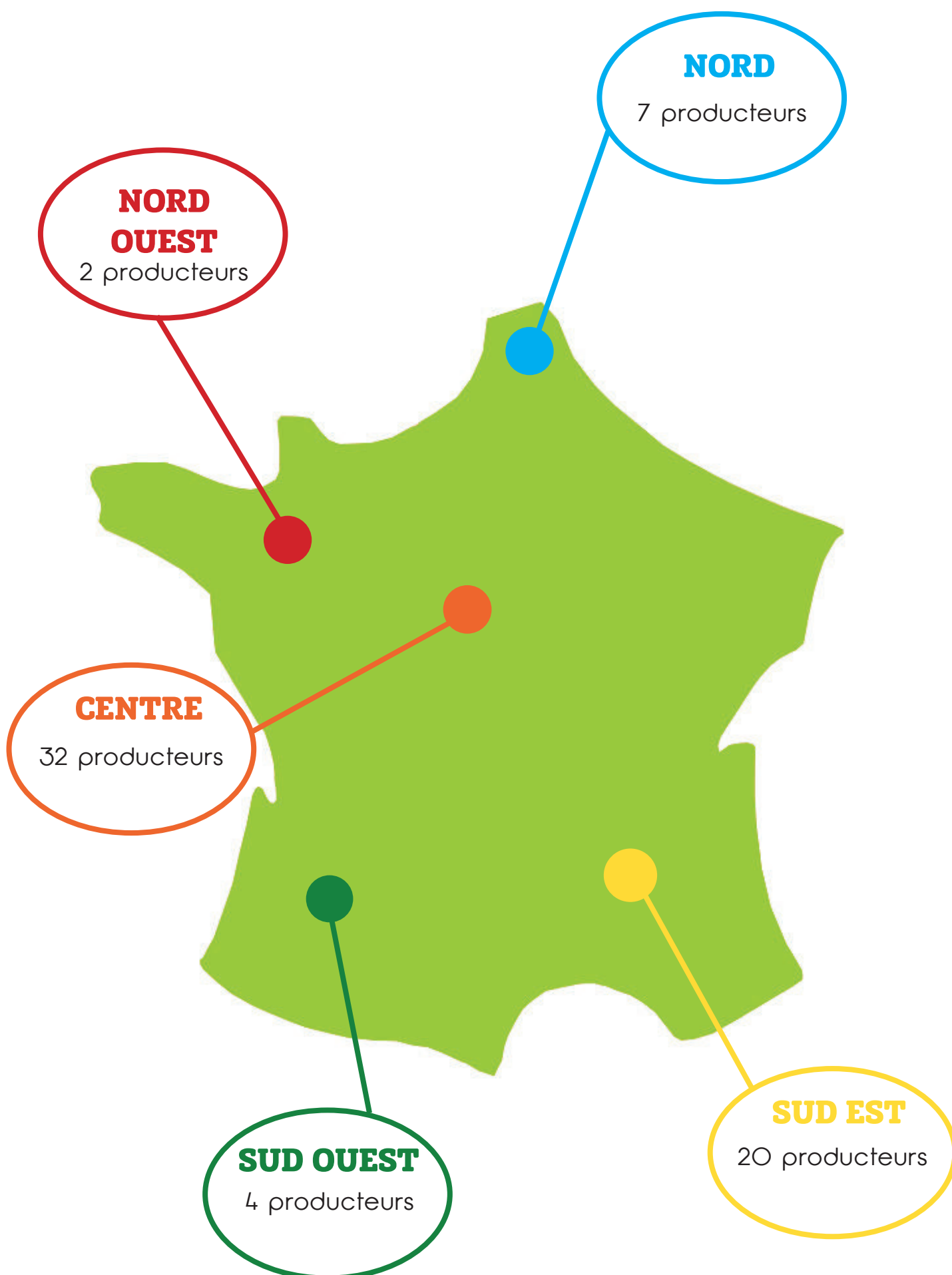
La procédure de référencement et de suivi des fournisseurs est appliquée pour tous les achats de matières premières. Les producteurs partenaires se sont engagés à suivre nos cahiers des charges, leurs méthodes de production sont vérifiées, la conformité de leurs lots (qualité, absence de résidus) est contrôlée.



Carte de production en conventionnel en France



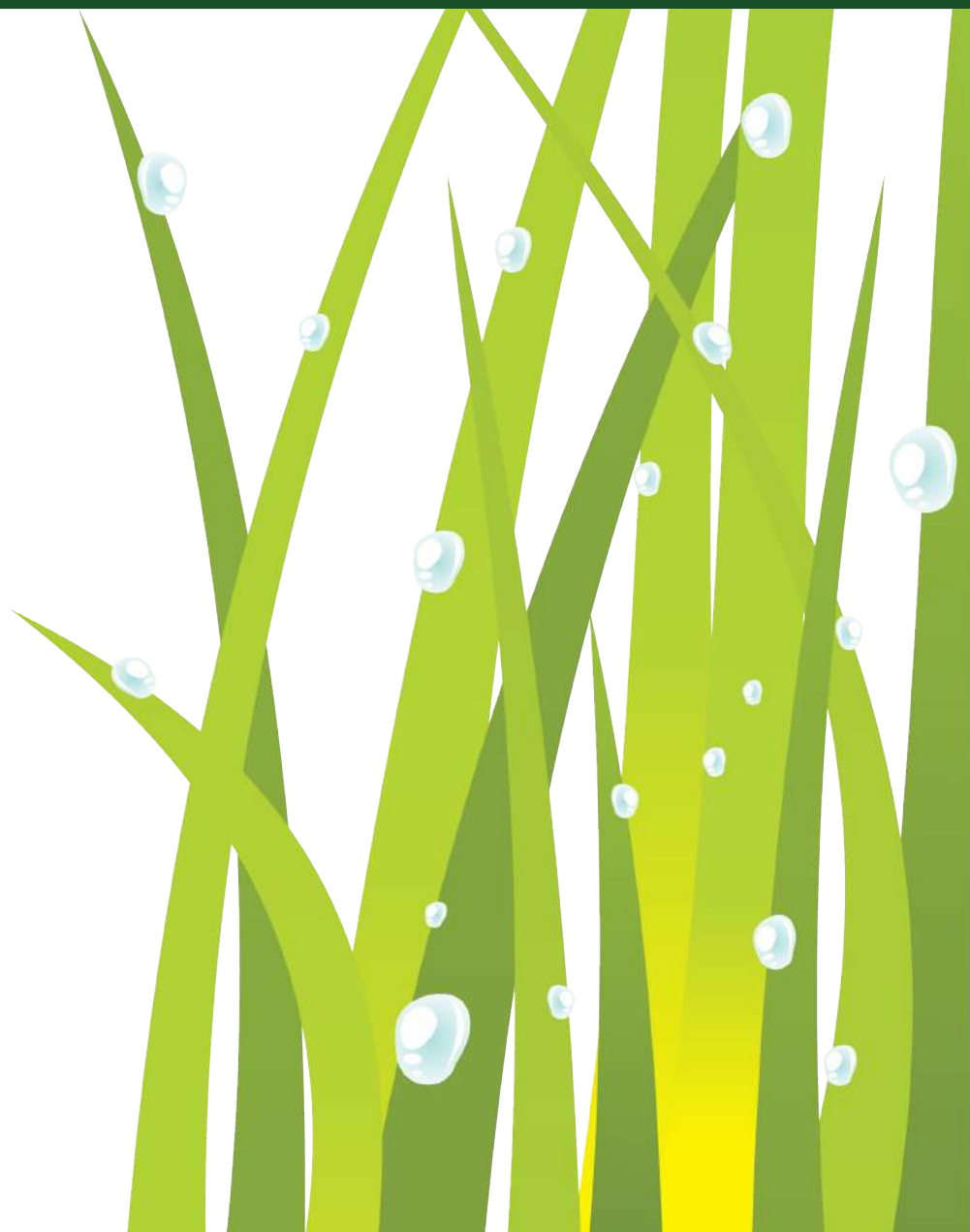
Carte de production en bio en France



Selon l'INSEE, le développement durable est un « développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs », citation de Mme Gro Harlem Brundtland, Premier ministre norvégien (1987).

En 1992, le Sommet de la Terre à Rio, tenu sous l'égide des Nations Unies, officialise la notion de développement durable et celle des trois piliers : un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable.

NOTRE FEUILLE DE ROUTE DEVELOPPEMENT DURABLE



Une dimension ENVIRONNEMENTALE

A la Ferme de la Motte, il nous tient à coeur de **minimiser notre impact sur la nature**. De ce fait, nous mettons en place un plan de préservation de l'environnement, qui nous sert de feuille de route tout au long de notre activité.

La maîtrise de l'énergie et des émissions

Nous contrôlons et mesurons les consommations d'énergie

Les consommations énergétiques réalisées sont suivies annuellement et selon un ratio par tonne commercialisée et par vecteur d'énergie (fioul, électricité, gaz...). Un bilan carbone a également été réalisé en 2011.

Pour mieux consommer, nous avons par exemple automatisé le contrôle et la gestion des températures et de la ventilation de nos stockages d'oignons, avec la mise en place d'un système GTC (Gestion des Températures Centralisée).

Nous réduisons les émissions de gaz à effets de serre sur site

Pour améliorer les travaux de semis et d'entretien de nos cultures, nous utilisons un GPS embarqué sur nos tracteurs. Les ampoules classiques ont été remplacé en 2014 par des ampoules à basse consommation dans la station.

Des capteurs de présence et des minuteries sont installés progressivement à l'intérieur et à l'extérieur de nos bâtiments pour éviter des consommations électriques inutiles.



Nous favorisons les énergies renouvelables

En Septembre 2012, nous avons installé sur notre site 3 000m² de panneaux photovoltaïques. Un suivi quotidien de la production d'énergie est réalisé. Aujourd'hui, la production d'électricité sur nos deux sites représente 476 330 kWh, soit 7.5% de notre consommation totale.

Nous sensibilisons nos collaborateurs

Des messages incitant à la maîtrise de la consommation énergétique sont disposés aux points stratégiques sur le site. Les collaborateurs sont sensibilisés par des messages tels que : « J'éteins ma machine quand je pars en pause », ou encore « J'éteins la lumière en quittant la pièce ». Des sensibilisations à l'éco-conduite sont également réalisées.

Un objectif de réduction de la consommation électrique est fixé chaque année. L'indicateur est affiché et communiqué pour sensibilisation des salariés.



Le respect de l'eau

Nous connaissons et contrôlons les ressources en eau.



La culture de légumes nécessitant beaucoup d'eau, nous avons mis en place un bilan hydrique à chaque parcelle permettant d'ajuster les apports en eau en conséquence.

Nous effectuons annuellement une analyse physico-chimique par forage, conformément à notre analyse de risques, pour vérifier la qualité de l'eau que nous utilisons. Un suivi de la consommation d'eau à l'usine est également réalisé avec un objectif de réduction de consommation de 5%. L'objectif a été atteint en 2016 et 2017 grâce à la sensibilisation auprès des salariés et optimisation des équipements dont le remplacement de la laveuse à pommes de terre en janvier 2016.

Nous sensibilisons nos collaborateurs

Nous sensibilisons nos collaborateurs sur l'utilisation de l'eau sur le lieu de travail. Des panneaux sont ainsi installés à tous les points d'eau du site.



Le respect de la Terre

Nous contrôlons l'usage de produits phytosanitaires

Un logiciel de suivi de l'évolution des maladies permet d'intervenir au moment le plus opportun sur nos cultures et permet ainsi de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires. Grâce à ce programme, 2 à 3 applications anti-fongiques sont évitées chaque année.

Nous contrôlons et associons la nature

Des observations et des comptages concernant les ravageurs sont réalisées en continu dans les parcelles (nombre d'insectes par pied). Des seuils de risque sont définis pour chaque type de maladies ou ravageurs.

Nous avons également mis en place des opérations de désherbages mécaniques qui ont été augmentées avec l'achat d'une bineuse réalisé en 2014.

Nous utilisons un outil d'aide à la décision informatique pour la lutte contre le mildiou, basé sur les données météo et sur la pluviométrie. Nous contrôlons et associons la nature : objectif de réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires sur nos productions (objectif de 20%).

Afin de contrôler les résidus, nous avons défini un plan de contrôle de résidus pesticides à la Ferme de la Motte. Sur les produits conventionnels, nous avons pour objectif de réduire les résidus de produits phytos sur les produits conventionnels. Nous avons renforcé notre plan de surveillance des résidus de produits chimiques en 2017 (screening avec recherche de plus de 400 matières actives), et nous avons obtenu sur les produits récoltés en 2017 sur nos produits et ceux produits par nos producteurs associés :

- aucune analyse dépassant les seuils de la réglementation de la LMR (Limite Maximale de Résidus).
- 85% des analyses avec 1 seule matière active détectée et aucune analyse avec plus de 2 matières actives détectées.
- 64% des analyses réalisées avec des résidus présents entre 50 et 75% de la LMR.
- 7% des analyses réalisées avec des résidus présents inférieurs à 25% de la LMR.
- 7% des analyses réalisées avec des résidus présents entre 75% et 90% de la LMR.

Pour 2018, nous souhaitons continuer de baisser les résidus dans les produits conventionnels que nous produisons pour pouvoir tendre vers un Zéro Résidu de Pesticides.

Nous connaissons et favorisons la fertilité de la terre

Outre les désherbages mécaniques, des analyses de sol sont systématiquement réalisées avant la mise en culture afin d'alimenter avec précision les sols en éléments minéraux.

Un plan de fumure est également mis en place chaque année à partir des analyses de sol sur le logiciel «Isamarge».

Nous plantons chaque année de nouvelles haies autour de nos parcelles. Nous avons aujourd'hui plus de 2,5 km de haies champêtres plantées et entretenues par nos soins pour favoriser la biodiversité.



Nous conservons l'équilibre naturel du sol

Un labour est effectué en préparation du sol avant chaque culture, réalisé sur un sol ressuyé. L'utilisation de GPS sur nos tracteurs permet un travail des sols et en culture plus précis, optimisant les distances à parcourir. Cela optimise également la largeur des outils utilisés et facilite le binage de la culture de ces rangs de semis rectilignes.

L'utilisation d'herbicide est alors réduite car le sol est mieux aéré et désherbé grâce à cette technique.

La préservation de la biodiversité

La Ferme de la Motte met en place annuellement un **plan de préservation** de la biodiversité, qui s'articule autour de plusieurs thèmes :

PLANTATIONS

- Plantation d'arbustes autour de la Ferme.
- Plantation d'arbres autour des bouches d'irrigation.
- Plantation d'arbustes autour de la cuve de stockage d'engrais liquide.
- 2 500 mètres de haies ont été ré-introduits en bordure de parcelles en 12 ans, soit 200 mètres par an en moyenne.

FAUCHAGE

- Fauchage des bordures de parcelles.
- Entretien des fossés.

BOIS

- Entretien d'un bois d'un hectare.
- Entretien de la bordure de forêt de Marchenoir.

FAUNE & FLORE

- Maintien de la jachère permanente (à Pontijou), avec un développement de la flore sauvage remarquable.
- Installation d'agrains et d'abreuvoirs.
- Diagnostic biodiversité : évaluation de l'impact des pratiques, préconisations et plan d'actions.



Nous préservons les écosystèmes...

... grâce à une diversité culturale sur le parcellaire de l'exploitation. Au moins deux variétés d'une même espèce sont implantées sur une même parcelle. Nous mettons en place des haies diversifiées qui ont un rôle positif sur les insectes pollinisateurs.

Nous nous intégrons au paysage rural...

... notamment grâce à des aménagements dans le cadre de l'extension de la station de conditionnement. Ces aménagements permettent de mettre en valeur les entrées et les bâtiments.

Nous connaissons la biodiversité locale et régionale...

... grâce à un diagnostic biodiversité simplifié en lien avec les pratiques agricoles, effectué en 2010. Une partie de notre exploitation se trouve en zone Natura 2000 « Petite Beauce ».

En 2017, nous avons renouvelé le diagnostic biodiversité sur la partie de notre exploitation BIO afin d'évaluer l'impact positif des pratiques agricoles Bio sur la faune et la flore, et pouvoir en tirer les actions à appliquer sur l'exploitation conventionnelle.

La gestion des déchets

Nous favorisons le tri sélectif et le recyclage



Les informations relatives au tri des déchets sont affichées sur l'exploitation, et la station. Le tri sélectif est ainsi pratiqué à l'usine (bois, papier, carton, plastique...), mais également dans les bureaux. L'ensemble des déchets du site de conditionnement est trié par nature et est ensuite recyclé (cela comprend également les pneus, les huiles, les filtres à huile, la ferraille...).

Nous réalisons annuellement un bilan global de la production des déchets.

Nous valorisons les déchets organiques

Une partie de nos déchets organiques est déposée en méthanisation. Une autre partie est destinée à l'industrie alimentaire.

Nous sensibilisons nos collaborateurs

Un objectif d'amélioration du tri sélectif a été fixé. Une communication interne est également mise en place sur la répartition des déchets (valorisables ou non). Ainsi, un objectif d'amélioration du tri (et de valorisation) des déchets est mis en place. Celui-ci implique une diminution de la part des déchets non valorisables par rapport aux déchets totaux.



L'ensemble des employés de la Ferme de la Motte est donc informé et les responsables sont formés à la gestion des déchets.

La prévention des pollutions

Nous évitons les pollutions

Nous possédons un local phytosanitaire répondant aux normes de sécurité, dans lequel les produits utilisables en agriculture biologique sont séparés des autres produits. Un inventaire des produits phytopharmaceutiques est réalisé instantanément avec l'enregistrement des traitements effectués.

Notre cuve de carburant est stockée sur un bac étanche de rétention afin d'éviter tout risque de pollution. Le stockage des huiles et des produits est également effectué sur rétention étanche.

L'aire de remplissage et de lavage du pulvérisateur possède un système de récupération des effluents, et est équipé d'une vanne de séparation de ces derniers. De plus, l'aire de lavage des grilles, des tapis et des machines est équipé d'un déshuileur-débourbeur.

Nos actions de prévention des pollutions s'articulent autour de 6 points

- Bacs de rétention étanches autour des cuves d'engrais liquide ;
- Installation d'un bac de décantation et d'un déshuileur entre la fosse et la plateforme de lavage ;
- Développement du désherbage mécanique ;
- Développement de notre activité bio (30% des volumes commercialisés) ;
- Filière locale de production (80% des volumes conventionnels) ;
- Installation d'une citerne enterrée sur la plateforme de remplissage du pulvérisateur et collecte des déchets en DIS (Déchets Industriels Spéciaux).





Des fruits et légumes responsables, plus sains, plus sûrs, pour tous !

Qu'est-ce que Demain la Terre ?

Demain la Terre est une association loi 1901 de producteurs de fruits et légumes frais ou transformés, rassemblés autour d'un projet commun de développement durable. Cette association a été créée en 2004 dans l'optique de fédérer des entreprises de toute taille qui veulent penser, expérimenter et développer une agriculture d'avenir, une troisième voie avec l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle/raisonnée.

C'est sur cette vision partagée que l'Association s'est dotée d'un outil puissant : la Charte Demain la Terre® finalisée fin 2010, après 3 années de recherche, test et développement. Cette Charte vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de cet engagement, axée sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des hommes et de l'environnement. Les producteurs membres s'attellent à la mise en application de cette Charte comme véritable outil de management durable intégré de l'entreprise.

Membre depuis 2013, nous adhérons au référentiel
Demain la Terre

Les axes majeurs de la démarche Demain la Terre

- Réduire les résidus de produits phytosanitaires dans les fruits et légumes.
- Prévenir les risques de la pollution environnementale (eau, sol et biodiversité).
- Protection de la biodiversité et des pollinisateurs.
- Responsabilité sociale et sociétale des entreprises.
- Contrôle et traçabilité drastiques de toutes les étapes de production.

Les actions collectives Demain la Terre

800 nids à mésanges installés dans les vergers de pommiers : les oiseaux mangent les vers et remplacent naturellement les produits chimiques.

Des fleurs pour les abeilles, essentielles à la pollinisation et à l'équilibre de la nature : l'équivalent de **7 terrains** de football est planté chaque année.

Réduction de 20% des consommations d'eau pour l'irrigation entre 2013 et 2014.

Les dons aux banques alimentaires permettent chaque année de nourrir plus de **1 300 familles** (un peu plus de 200 tonnes en 2014).

Planter des arbres pour préserver la biodiversité : la distance de Paris - Rouen déjà parcourue.

Recherche permanente de la sobriété énergétique : pose de plus d'1 km² de panneaux photovoltaïques, installation sur plusieurs centrales de cogénération...

Retour moyen de 65% des salariés saisonniers dans les entreprises entre 2013 et 2014.

Les indicateurs environnementaux 2017

Indicateurs rapportés aux volumes commercialisés.

 Diminution de 0.5% de la consommation électrique bien que la taille des locaux et de l'automatisation de l'usine aient été augmentées (choix des équipements et matériaux, sensibilisation du personnel, mise en place de LED moins énergivores).

 Diminution de 11% de la consommation de GNR (Gazole Non Routier) bien que les surfaces cultivées soient équivalentes à la précédente campagne (renouvellement du parc, bridage des engins roulants et sensibilisation du personnel).

 Production d'électricité grâce aux panneaux solaires représentant 7,5% des besoins sur les 2 sites de conditionnement.

 Diminution de 7% de la consommation d'eau entre 2016 et 2017.

 Amélioration du tri des déchets :
+23% de bois trié en 2015.

 Diminution de la production des déchets de carton de 27%.



Une dimension SOCIALE ET SOCIETALE

Une dimension sociale : Favoriser un environnement sûr pour les collaborateurs

Les ressources humaines de la Ferme de la Motte se développent au fur et à mesure des années. Nos effectifs se sont vus doublés en quelques années.

Pour soutenir la croissance de l'entreprise, nous développons les compétences de chacun tout en maintenant un esprit de convivialité.

Garantir la sécurité et la sécurité au travail

Nous garantissons la sécurité et la santé au travail

La garantie de la sécurité et de la santé au travail commence dès l'intégration du collaborateur. Tout nouveau salarié de la Ferme de la Motte reçoit un livret d'accueil expliquant toutes les consignes de sécurité et d'hygiène de l'entreprise lors d'une réunion d'accueil.

Il est pris en charge par son chef de service qui assure son intégration à son poste de travail. Une formation annuelle est également réalisée.

Nous sommes certifiés IFS depuis Juin 2014. Notre priorité est d'améliorer nos résultats, suivis par des indicateurs, entre autre au niveau des accidents de travail. Les taux d'accidents sont affichés dans les locaux sociaux (ils sont mis à jour tous les mois) et sont repris lors des réunions de délégués du personnel CHSCT.

L'équipe qualité, les chefs de service, les responsables et la direction sont au quotidien auprès du personnel pour leur rappeler les règles de sécurité et d'hygiène que nous sommes fixées. Des affichages réguliers rappellent ces consignes.

Nous organisons la formation des Sauveteurs Secouristes du travail. Aujourd'hui, 24 sauveteurs sont répartis entre les services.

Le nombre d'accidents de travail a baissé en 2017 par rapport à 2016. Même si le taux de fréquence des accidents de travail est plus important sur les 2 sites que la moyenne nationale, l'indice de gravité est 2.5 fois inférieur à la moyenne nationale. La cause des accidents est analysée et des actions sont mises en place pour éviter leur renouvellement.





Nous assurons une formation HSE annuelle à tous les salariés au cours de laquelle les règles d'hygiène, de qualité, de sécurité, de traçabilité sont rappelées, explicitées et commentées.

Nous préservons aussi le confort des équipes. Une étude sur l'ergonomie de poste a été réalisée en 2013. Un comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT) est également en place.

Favoriser le développement professionnel et personnel des collaborateurs

La formation

Nous favorisons au maximum la formation des collaborateurs, aussi bien sur des formations en interne que des formations externes.

Les nouveaux collaborateurs sont formés sur leur poste de travail par des collaborateurs ayant déjà une expérience significative.

Dans un souci d'efficacité et de progrès continu, nous avons mis l'accent sur la formation de nos Responsables de Services et de nos Chefs d'équipe. Nous souhaitons leur apporter tous les moyens pour atteindre leurs objectifs. Cette formation de déroule sur du long terme et a été prolongée en 2017.



La promotion interne

Nous favorisons l'évolution de nos collaborateurs. Plusieurs personnes ayant commencé à travailler en tant qu'opérateur sont aujourd'hui à des postes clefs de l'entreprise, comme des chefs d'équipe ou des responsables. Un entretien est mené avec le personnel encadrant et toutes personnes ayant un rôle clef tous les ans. Cela permet de faire un point général sur l'année écoulée et d'être à leur écoute.

Le handicap

La Ferme de la Motte accueille dans ses effectifs du personnel à handicap varié, en leur proposant des postes adaptés à leur situation et en facilitant leur intégration au sein des équipes. Nous facilitons la rencontre entre les salariés et Cap Emploi pour ceux qui le souhaitent.

Les représentants du personnel

Le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des conditions de travail (CHSCT)



Le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des conditions de travail (CHSCT) a été mis en place courant 2015 et se réunit 1 fois par trimestre. Il est composé de 3 membres élus, de la Direction, du médecin du travail, du préventeur MSA et du contrôleur du travail.

Il a pour objectif de **contribuer et veiller à la prévention et la protection de la santé et à la sécurité des salariés** dans l'entreprise.

La Délégation Unique du Personnel (DUP)

La Délégation Unique du Personnel (DUP) a été **mise en place en 2014 avec 16 élus** (8 titulaires + 8 suppléants). Outre sa mission dédiée aux loisirs, à la culture et à la gestion sociale, la délégation représente et défend les intérêts du personnel. Elle est informée par la Direction sur certains dossiers touchant à la vie de l'entreprise.

La délégation émet des avis dans les domaines liés à **l'emploi, la formation, l'organisation et les conditions de travail**, les nouvelles technologies, le budget et les résultats de l'entreprise.

Chacun des membres participe aux diverses animations proposées aux salariés (Fête de Noël, Interferme etc...).



Nous faisons participer les collaborateurs à la vie de d'entreprise

Nous faisons également participer les collaborateurs à la vie de l'entreprise avec deux événements phares chaque année :

- La Soirée de Noël, avec un thème différent chaque année
- L'interferme en mai. Pendant une demie journée, les différentes équipes de l'entreprise s'affrontent dans des jeux ludiques et compétitifs. La meilleure équipe remporte une coupe qui est remise en jeu l'année suivante.

Notre souhait est de renforcer la communication au sein des équipes, de les souder et d'apprendre à se connaître dans un contexte autre que celui du travail.

La plupart des jeux proposés sont réalisés par une équipe de volontaires. Le but est d'utiliser un maximum de matériel à recycler ou se trouvant sur la Ferme avec un coût minimum.



Le petit Journal de la Motte

Partageons notre information MAI 2016

Ce qui se passe ailleurs...

- Jardin du Midi donne un coup de main à ses légumes secs
La marque étend son offre avec une gamme de légumes secs en sachets souples, un conditionnement inédit. Depuis son intégration au groupe Honder en 2011, le producteur de fruits et légumes à Rungis, Jardin du Midi a donné un coup de modernité à ses produits. La nouvelle gamme C'este Sœur possède un sachet souple à zip, pratique pour doser la bonne quantité et conserver le produit au sec. Ce ne s'arrête pas là, dans chaque sachet, on y trouve des mélanges de légumes complémentaires, sans trempage et à cuisson rapide. Des recettes "on pack" y sont également intégrées et ont été créées par le chef Frédéric Jausual, Meilleur Ouvrier de France primeur 2015.

- Amazon a déployé un service de livraison de fruits et légumes frais dans l'heure depuis le 15 février dernier en France
Les Miroirs ont accès à une trentaine de variétés de fruits et légumes en plus des 20 000 produits disponibles sur le service Prime Now d'Amazon. Les fruits et légumes sont directement livrés de 8h à 20h, 7 jours sur 7, avec une livraison dans une fenêtre de une à deux heures. Grâce aux explications de Managela Managela la Directrice Europe du service Prime Now, un abonnement de 19,99€ par mois permet d'être livré dans les 2h, pour 0,5€ l'abonnement est effectué dans l'heure.

- Héro Cash & Carry a installé une ferme hydroponique "vertical par l'air" dans un de ses magasins de Berlin
C'est officiel, l'entreprise a annoncé dans un communiqué du 22 février 2016. En partenariat avec la start-up iFarm, les restaurants reçoivent leurs légumes directement en magasin. Héro Cash & Carry a installé sa mini ferme hydroponique, installée dans son magasin du quartier Friedrichshagen de Berlin. Sur une surface de 50m², des plantes aromatiques fraîches, y compris des tomates, sont cultivées. "Ce projet permet de donner à chaque plant une quantité optimale de nutriments et eau, sans pesticides et avec une empreinte carbone quasi nulle".

- Managela a lancé les fruits et légumes à petite prix
Managela a lancé depuis janvier 2016 sa nouvelle marque d'entrée de gamme "Managela Petit prix". Celle-ci concerne des fruits et légumes qui bénéficieront d'un prix fixe de 0,99€ tout au long de l'année. Ce geste marque Managela souhaitant conquérir de nouveaux clients et changer son image.

Atte-
Vos
bure
Vous
Non
1- D
de m

☐ Les problèmes rencontrés en produits conventionnels
☐ La satisfaction client
☐ La qualité du travail effectuée par les personnes en usine

2- Dans les infos Travaux, au Hall 1-A :
☐ Il faut remonter les informations pour tous problèmes rencontrés
☐ Un nouveau plan est mis en place afin d'améliorer la situation
☐ Le tapis pour le banc-coureur est prêt à être mis en place. Il faut d'ailleurs commencer à penser à son installation

3- En moyenne, les palettes jetées coûtent à l'entreprise :
☐ 4 à 6 € par palette ☐ 30 000 € / an ☐ 6 000 € / an

4- Qui est le Responsable Usine BIO ?
.....

5- Combien y a-t-il eu d'accidents en plus cette année, par rapport à 2014 ?
☐ 7 ☐ 32 ☐ 4

Tous les mois est remis avec le bulletin de paie Le Petit Journal de la Motte, qui zoom sur certains points de la vie de l'entreprise et informe de ce qui se passe ailleurs dans notre secteur d'activité.

Les points principaux y sont abordés, tels que la mise à jour des différents indicateurs mensuels (commercial, qualité, production, travaux divers, ressources humaines...).

Ce journal permet également aux salariés de s'exprimer à travers quelques rubriques : petites annonces, photo du mois. Il met également en avant un métier avec sa rubrique «Reportage / Témoignage».

Un quizz est mis en complément de ce journal, afin de créer une réelle animation autour de celui-ci, et de s'assurer de sa lecture par tous. Les questions sont orientées principalement sur la culture générale de l'entreprise. A la clé, 4 gagnants sont tirés au sort et remportent chacun un chèque cadeau. Ce quizz permet ainsi de maintenir le meilleur niveau d'information possible pour tous nos salariés, et contribue ainsi à la cohésion d'équipe.

Une dimension sociétale : Favoriser la solidarité

Un engagement dans l'interprofession

Interfel SPIMM

Qu'est-ce qu'Interfel ?

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon dans les enseignes de la distribution).

Organisme de droit et d'initiative privés, elle est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union Européenne depuis 1996 dans le cadre de l'accord OCM (Organisation Commune De Marché) unique.

Quelles sont ses missions ?

Interfel a pour missions d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi, et de mettre en oeuvre des actions de communication informative et publi-promotionnelle.



Et la SPIMM ?

Interfel héberge ainsi la SPIMM Oignon (Section Professionnelle de Première Mise en Marché de l'Oignon). Créée en janvier 2011, la SPIMM est un groupe de travail qui réunit la production et l'expédition dans le but de promouvoir spécifiquement l'oignon. La SPIMM a pour vocation de représenter les produits frais - et non ceux voués à la transformation industrielle - cultivés et commercialisés sur le territoire français.



Plus précisément, la SPIMM Oignon intervient :

- Pour faire connaître l'oignon aux consommateurs ;
- Pour adapter l'offre à la demande, en termes de qualité et de quantité ;
- Pour initier des actions de recherche et d'expérimentation ;
- Pour développer le marché et le promouvoir.

Quels sont nos engagements ?

Notre engagement auprès de la SPIMM est avant tout un acte de solidarité dans la mesure où l'ensemble de la production n'est pas représentée. Il se traduit par le paiement d'une cotisation basée sur les volumes produits. La SPIMM est une interprofession dans laquelle chacun est un membre actif. L'objectif est de défendre les intérêts de l'oignon en mettant en place des campagnes de promotion, de sensibilisation et d'information non seulement auprès du grand public, mais aussi des professionnels.



FEDEPOM

Qu'est-ce que FEDEPOM ?

C'est la Fédération Française des Négociants en pomme de terre, ail, oignon et échalote. Elle s'assure de la pérennisation de l'activité des opérateurs commerciaux en pommes de terre notamment. En effet, FEDEPOM, c'est la référence des activités de négoce de la branche. Elle agit en faveur de l'environnement, souhaite mettre en avant la pomme de terre française à l'étranger, et anticipe le besoin des marchés.

Quelles sont ses missions ?

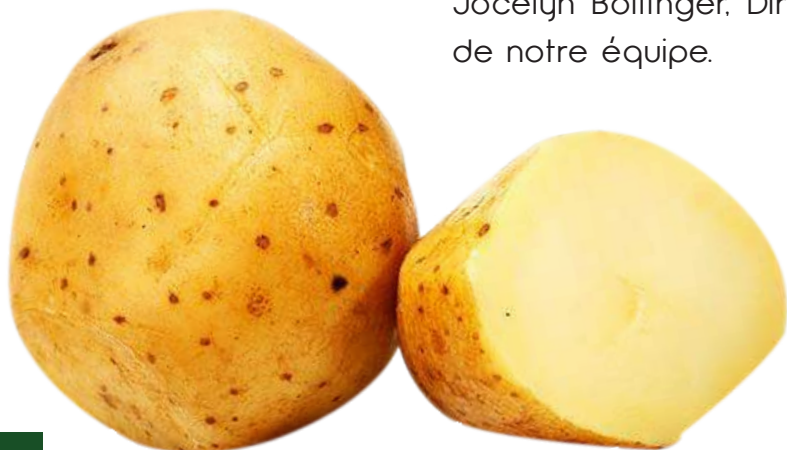
FEDEPOM a 4 missions principales :

- Se porter-parole auprès des entreprises de négoce en valorisant leurs missions dans les manifestations nationales et internationales ;
- S'assurer d'une veille nationale et internationale sur les thèmes émergents de la branche ;
- Se mobiliser pour favoriser les intérêts économiques et sociaux de ses adhérents ;
- Mettre à disposition une expertise juridique et sociale de qualité.



Quels sont nos engagements ?

Notre avons adhéré à FEDEPOM puisqu'en tant que producteur majeur de pommes de terre, nous sommes engagés dans la pérennisation de notre activité. Nous profitons du collège AEO mise en place au sein de FEDEPOM afin de bénéficier d'un siège au CA, poste que nous occupons depuis l'élection de Jocelyn Bollinger, Directeur des Ventes et Marketing au sein de notre équipe.



ANIAIL

Qu'est-ce que l'ANIAIL ?

C'est l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'ail, organisme de tutelle pour le développement et la promotion de l'ail français.



Quelles sont ses missions ?

- Mettre en avant l'ail dans toutes ses variétés (ail blanc, ail rose et ail violet)
- Conquérir les 25-40 ans avec un tout nouveau concept via son accroche : «Ail Love You». Une approche décalée et des graphismes modernes, afin de casser les codes «traditionnels» associés à l'ail.



Quels sont nos engagements ?

Pour la Ferme de la Motte, ceci a été une démarche naturelle puisque nous sommes aujourd'hui le premier metteur en marché d'ail bio France. Nous conditionnons toutes les variétés d'ail afin de proposer à tous nos clients des produits originaux par nos différentes gammes, mais également par nos confections d'épis et de grappes, fabriqués dans notre atelier de grappage manuel situé à Marchenoir.



Club échalote de semis

La Ferme de la Motte est un membre actif du club de l'échalote de semis pour la filière française.

Ce club a pour objectifs et pour ambitions de :

- Promouvoir et valoriser en France et à l'étranger l'échalote issue de semis et produite en France.
- Mettre au point et diffuser des connaissances techniques.
- Susciter et organiser le développement d'activités de promotion pour les producteurs.
- Participer à l'élaboration des règles professionnelles.

Le club a ainsi mis en place sa propre marque d'échalote de semis : l'échalote **Rose Lily**, proposée en filet de 500gr chez certains distributeurs.

En tant que membre actif, la Ferme de la Motte promeut cette échalote auprès de ses acheteurs potentiels, directement ou indirectement.



Nous faisons la promotion du terroir et de l'agriculture...

...par notre présence sur les salons du secteur.

La Ferme de la Motte participe à de nombreux salons avec un stand dédié, afin de promouvoir notre terroir et l'agriculture. Tous les ans, nous sommes ainsi présents sur :



FRUIT LOGISTICA, à Berlin, qui couvre chaque secteur des entreprises de produits frais, et offre une image complète des dernières innovations, produits et services à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement internationale.



FRUIT ATTRACTION à Madrid, qui est le Salon International de secteur des fruits et légumes.



SIAL à Paris, qui est le Salon n°1 Mondial de l'Alimentation. Ce salon est le plus grand observatoire de l'innovation alimentaire internationale.



La vente directe à la Ferme

La Ferme de la Motte propose également une vente directe à la Ferme, avec l'ouverture en 2012 de la Boutique « **Aux P'tits Oignons** ».

La Boutique commercialise et promeut les produits de la Ferme mais également des **produits locaux** provenant directement de producteurs du Loir-et-Cher : confiture, vin, safran, noisettes, terrines...

Depuis quelques mois, la Boutique a également ouvert un système de drive afin de faire découvrir au plus grand nombre les produits de notre région.



En tant que **producteurs engagés**, nous nous impliquons fortement au niveau local afin de faire bénéficier de nos produits à une clientèle de proximité, sur un rayon de 20 km autour du site. Nous organisons tous les ans des portes ouvertes où particuliers comme professionnels sont invités à visiter nos usines, échanger sur les bonnes pratiques...

L'adhésion à de nombreuses organisations

La CGPME (Confédération Générale des Petites et Moyennes Entreprises)

La Ferme de la Motte adhère à la CGPME, qui est une organisation patronale interprofessionnelle, privée et indépendante. La CGPME assure la représentation et la défense de l'ensemble des PME, tous secteurs confondus au niveau national et international.



Le MEDEF 41

Nous adhérons également au Medef 41, qui mobilise 1100 adhérents, dirigeants d'entreprises du Loir-et-Cher, de toutes tailles et de tous secteurs d'activités. Cette adhésion nous permet entre autre d'être informés des actualités liées au monde de l'entreprise, et d'être impliqués dans la vie locale pour promouvoir l'esprit entrepreneurial.



La FEEF (Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France)

La FEEF est une association créée en 1995 par Gérard Bourgoin, ancien président du club de football d'Auxerre, qui a observé qu'aucun moyen n'existait pour mettre en contact les distributeurs et les PME/TPE.

Ainsi, la FEEF a pour vocation de créer des connexions privilégiées entre ses adhérents et les enseignes de la grande distribution. Chacune de ces enseignes est représentée par un « Monsieur PME », qui fait l'interface entre la PME/TPE et l'enseigne.

De ce fait, des formations, des séminaires, des petits déjeuners, des salons ou encore des commissions spécifiques sont organisés entre les PME/TPE et les enseignes.



Le Club d'Entreprises des Portes de Chambord

Le Club d'Entreprises des Portes de Chambord est composé de chefs d'entreprises locaux. C'est un lieu d'échange, de partage d'informations et de diffusion de solutions. Le club se retrouve ainsi régulièrement lors de rencontres et de réunions sur des thèmes définis.

ARIAC



L'Association Régionale des Industries Alimentaires de la région Centre-Val de Loire a été créée en 2008 à l'initiative d'entreprises pionnières et compte plus de 150 adhérents depuis 2016. Pour nous, c'est la possibilité de créer des liens, de participer aux programmes de formation et de se tenir informé sur notre métier.

Le Basket Club Entreprise (BCE) ADA de Blois

Nous sommes adhérents et partenaires au BCE de l'ADA Blois depuis plusieurs années. L'objectif est de soutenir l'équipe de basket financièrement aux travers de mécénat ou de publicité, tout en intégrant un réseau d'entreprises locales. Notre participation active au BCE nous permet également de nous faire connaître.



Le Comice Agricole de Mer

Nous participons au Comice Agricole de Mer, qui est une manifestation réunissant les agriculteurs de la région pour échanger leurs expériences respectives. Cette rencontre festive est ouverte au grand public afin de faire découvrir les richesses du terroir et de l'agriculture.



Un engagement associatif

Nous avons été sponsor d'un équipage de l'édition 2013 du 4L Trophy.

Le 4L Trophy est un raid automobile humanitaire exclusivement réalisé en Renault 4. Les équipages traversent la France, l'Espagne et le Maroc. Plus qu'une simple course d'orientation, le 4L Trophy permet avant tout de transporter dans chaque 4L des fournitures scolaires aux enfants du Sud du Maroc.

4L
Trophy



Les Restos du Coeur

Nous aidons et soutenons également les Restos du Coeur en faisant des dons de produits.

Nous les fournissons environ deux fois par mois, durant leur période d'ouverture.

En 2014, 27 tonnes de produits ont été données, ce qui représente 0,11% de nos produits conventionnels.

En 2017, ce sont 27 tonnes qui ont été données, ce qui représente 0,81% de nos produits conventionnels.



Nous travaillons en collaboration avec le C.A.T de l'Europe ESAT, qui prend en charge des adultes handicapés

Son objectif est d'aider et de contribuer à l'épanouissement des personnes handicapées mentales, notamment par l'éducation, la formation professionnelle ou encore la mise au travail.

Le CAT de l'Europe

Ainsi, un maximum de chances et de moyens de développer leurs capacités sont données aux personnes handicapées. Le C.A.T confectionne nos présentoirs en bois destinés aux différentes opérations commerciales en grande distribution. Il rentre également dans une démarche éco-responsable, en possédant par exemple le label Imprim vert.



Une dynamique dans la vie locale

Nous sommes **adhérent à la Chambre d'Agriculture** où l'on cotise à la coordination rurale du Loir et Cher (syndicat agricole). Cette adhésion permet de rencontrer d'autres professionnels du secteur et de développer ainsi notre réseau.

Les membres de la Direction participent à la vie de la commune en tant que Conseiller Municipal, Administrateur au Crédit Agricole ou encore au Bureau Club de foot.

Nous sponsorisons le club de foot de Marchenoir pour soutenir les équipes locales, et conserver ainsi une dynamique sportive dans le village. Ce club compte aujourd'hui une vingtaine d'adhérents. Nous participons également au tournoi international de tennis de Blois.

Notre politique Sécurité Alimentaire sur les produits conventionnels

Notre objectif concernant notre politique alimentaire sur les **produits conventionnels** est de fournir des produits sains et sûrs à nos consommateurs.

Notre démarche est la suivante :

-  **Recherche de résidus de pesticides** par screening large de plus de 500 matières actives
-  **Fiabilité analytique** : laboratoires accrédités COFRAC, analyses précises avec limites de quantification à 0.01 mg/kg (par GC-MS-MS et LC-MS-MS)
-  Traitements phytosanitaires réalisés par du **personnel formé**, avec du **matériel vérifié et étalonné**
-  **Validation des itinéraires techniques** des producteurs
-  80% des volumes de matières premières **certifiées GLOBALGAP**
-  Démarche d'**amélioration continue**



Suite à nos résultats sur la campagne en cours

LMR :

(Limite Maximale de Résidus définie par la réglementation spécifique au produit et à la matière active)



En cas de dépassement de LMR :

- Calcul de l'ARF_d afin d'évaluer si risque sur la santé du consommateur
- Recherche de la cause de ce dépassement
- Blocage du produit
- Contre-analyse sur le produit confirmant ou infirmant le résultat
- Décision de réaliser un rappel/retrait du produit si jugé nécessaire
- Plan d'action mis en place pour éviter le renouvellement de ce type de non conformité (déréférencement du producteur, audit chez le producteur, renforcement du plan d'analyse....)

Notre politique Sécurité Alimentaire sur les produits biologiques



Notre objectif en ce qui concerne nos **produits biologiques** est de fournir des produits bio sains et sûrs à nos consommateurs.

Notre démarche est la suivante :

-  **Recherche de résidus de pesticides** par screening large de plus de 500 matières actives
-  **Fiabilité analytique** : laboratoires accrédités COFRAC, analyses précises avec limites de quantification à 0.01 mg/kg (par GC-MS-MS et LC-MS-MS)
-  Plan de contrôle : **validation de la conformité** à réception des MP (prélèvement à la réception), validation du process sur absence de contamination sur notre site (prélèvement après stockage et conditionnement)
-  Validation des **itinéraires techniques des producteurs**
-  **Producteurs et fournisseurs référencés** par nos soins
-  Au minimum **1 recherche de résidus par fournisseur** par campagne

Suite à nos résultats sur la campagne en cours

En cas de détection de résidus sur les produits bio :

- Recherche de la cause de la contamination
- Blocage du produit
- Contre -analyse sur le produit confirmant ou infirmant le résultat
- Décision de retirer le produit en lien avec notre organisme certificateur Bio
- Plan d'action mis en place pour éviter le renouvellement de ce type de non-conformité (déréférencement du producteur, audit chez le producteur, renforcement du plan d'analyse....)



Une dimension ECONOMIQUE

La Ferme de la Motte s'inscrit au quotidien dans une recherche de la meilleure performance commerciale au travers d'engagements économiques tels que la maîtrise des coûts ou encore l'amélioration de la productivité et rentabilité usine.

Afin de sensibiliser le personnel, nous communiquons également nos résultats et indicateurs (économiques et qualité) dans le journal interne et par affichage en nos locaux.

La satisfaction Clients & Consommateurs

Notre Politique Qualité a tous les ans pour principal objectif de maintenir la satisfaction clients.

Tout passe d'abord par l'écoute. Pour cela, nous réalisons régulièrement un questionnaire de satisfaction que nous diffusons à l'ensemble de nos clients.

Nous oeuvrons au quotidien pour leur fournir des produits sains, respectueux des pratiques de la profession, de la réglementation et conformes aux exigences de nos clients.

Cela passe notamment par le maintien annuel de la certification IFS, référentiel créé par et pour la grande distribution.

Nous avons pour objectif de réduire les litiges clients avec des objectifs mesurés dans les différents services (réduction de 10% pour les erreurs de préparation de commandes, réduction de 10% pour les erreurs de saisie au Service Commercial, etc...). Chaque litige est analysé, et des actions correctives sont mises en place.



Le maintien de la satisfaction clients passe également par :

- Les réunions quotidiennes, où se retrouvent tous les matins le commerce, la qualité, la production et les expéditions.
- La veille commerciale.
- L'accueil des clients dans nos locaux.

Nous plaçons également la Satisfaction Consommateurs au coeur de nos préoccupations.



Une adresse mail Contact a ainsi été créée afin que les consommateurs puissent avoir un lien direct avec l'entreprise. Chaque courrier consommateur est traité.

De plus, une Journée Portes Ouvertes est organisée tous les ans, à l'occasion de l'anniversaire de la Boutique de Vente aux Particuliers «Aux P'tits Oignons».

L'amélioration de la productivité et de la rentabilité usine

Observatrice des évolutions du marché et à l'écoute de ses clients, la Ferme de la Motte explore toutes les voies de commercialisation pour ses produits :

- 18 MDD à travers l'Europe.
- Exportation vers plusieurs pays européens (Angleterre, Allemagne, Italie, Espagne)
- Approvisionnement des marchés locaux
- Contrat à long terme avec des acteurs importants de l'industrie agro alimentaire.

Pour répondre aux attentes et exigences de tous, nous sommes constamment à la recherche de l'amélioration de la productivité et de la rentabilité usine.

Des actions sont ainsi mises en place :

- Objectif de réduire les temps d'arrêt des machines.
- Formation du personnel
- Réalisation du planning de maintenance préventif à 90%.
- Maintenance de premier niveau en place à l'usine.
- Analyse des résultats de productivité machines hebdomadaires.



Le développement du tissu économique local

Nous soutenons activement l'emploi local. Ainsi, 97,7% des salariés proviennent du département du Loir-et-Cher et des départements limitrophes en 2013. Les 2,3% restants sont des commerciaux ne travaillant pas dans les locaux de la Ferme de la Motte.

Notre activité étant importante l'été, nous recrutons beaucoup de jeunes saisonniers pour un «Job d'été», premier contact professionnel pour nos étudiants locaux. Notre situation géographique ne nous permettant pas d'avoir accès aux transports en commun, nous favorisons le recrutement de proximité.



Nous sommes en relation constante avec « Les Portes de l'Emploi », qui est le service emploi de la Communauté de Communes de la Beauce Ligérienne. Cette structure accompagne les entreprises qui recrutent et a pour but de favoriser l'accès à l'emploi des habitants du territoire.

L'innovation au coeur de nos actions commerciales

Notre service Marketing-Communication est en veille constante sur le marché afin de détecter les nouvelles tendances et les dernières innovations.

Le développement de nouveaux produits intègre une dimension de développement durable. Nous recherchons des emballages toujours plus respectueux de l'environnement. La grande majorité de nos produits biologiques sont du «Made in France».



Sacs papiers pour le conditionnement de pommes de terre bio, certifiés FSC et «Origine France»

Lorsque cela est possible, nos gestionnaires orientent les achats d'approvisionnements et de matériaux vers également du «Made in France». Par exemple, les palox bois sont produits dans les Landes, le matériel agricole est fabriqué dans le Loiret.

Nous privilégions les fournisseurs locaux pour certains de nos emballages et impressions divers (brochures, cartes de visite, dépliants...).

Dans le cadre de nos opérations commerciales, la Ferme de la Motte oeuvre à afficher une dynamique commerciale forte. Nous proposons plusieurs fois par an des opérations thématiques de mises en avant déclinées en fonction des saisons, de l'actualité... Notre offre de présentoirs est riche et variée. Ces présentoirs sont proposés à la fois pour la mise en avant de nos produits conventionnels et bio.

Nous avons développé récemment des présentoirs tout en bois, respectueux de nos objectifs environnementaux : une matière recyclable, peu énergivore et disponible localement.



NOS DERNIERES ACTIONS ET INNOVATIONS EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE



En usine...

Amélioration de la circulation de l'accès à l'usine

Afin d'améliorer la circulation sur le site et la sécurité, nous en avons bétonné les cours et couloirs extérieurs de circulation. De ce fait, la sécurité à l'extérieur est donc renforcée. A la Ferme de la Motte, c'est presque plus de 12 camions chargés et complets, circulant sur le site quotidiennement.

Nous avons créé de nouveaux parkings pour les véhicules des salariés et pour les camions, pour plus de confort et de sécurité.

Le site est ainsi préservé des éventuels désagréments que peuvent causer la circulation des engins ou le stockage des palox.



Une usine mieux isolée

Nos bâtiments bénéficient d'une meilleure isolation. Nous avons mis en place des portes automatiques afin d'éviter les courants d'airs et la perte de fraîcheur, ce qui améliore les conditions de travail de nos salariés, et maintien une température raisonnable dans l'usine.

Nous avons également des parties chauffées économiquement. Nous récupérons l'air chaud produit par nos compresseurs pour chauffer nos usines.

Nos salles de tri sont fermées, isolées et chauffées pour le confort du personnel.

Agrandissement et aménagement des espaces de pause

En plus de nos 3 salles de pause agréables, spacieuses et bien équipées, nous avons aménagé des aires de repos en plein air, avec des abris fumeurs, tables et chaises, à différents endroits stratégiques à proximité des entrées de l'usine.

De cette manière, les salariés peuvent effectuer leurs pauses au plus proche de leur poste de travail.

Réorganisation stratégique de l'espace de travail

Une salle dédiée à l'agréage de nos produits

Nous avons construit un laboratoire dédié à l'agréage et aux contrôles des produits réceptionnés et expédiés, la mise en place d'une échantillothèque nous permettant de suivre l'évolution des produits commercialisés dans le temps.

Nous pouvons aussi organiser des batteries de tests de conservation pour valider l'intérêt de tel ou tel nouvel emballage innovant par exemple.



Un espace consacré entièrement à la préparation de commandes

Nous avons converti une de nos anciennes usines pour concentrer nos activités de picking et préparation de commandes en un seul point. Nous avons constitué une équipe de 8 préparateurs de commandes spécialisés pour répondre de manière plus efficace à la demande croissante de nos clients pour des palettes multi-références.



Création d'un bureau pour le Service Expédition

La zone d'expédition a été doublée en 2012, avec l'installation d'infrastructures spécifiques (deux quais supplémentaires, 2 frigos tampons). En 2015, les 2 quais d'expédition ont été définitivement dédiés

à 100% aux réceptions et expéditions. Un bureau a été installé sur cette zone pour permettre à l'équipe d'expédition d'être au cœur de son activité.

Pour tirer le meilleur profit des hauteurs sous plafond et optimiser l'espace, une mezzanine a été installée dans la zone pour y entreposer la multitude d'étiquettes utilisées.

Toute réception d'étiquette s'effectue dans cette zone et fait l'objet d'un contrôle de conformité, en lien avec le service Marketing / Communication.

Agrandissement des usines

En 2014, nous avons construit 2 nouvelles usines, une dédiée aux pommes de terre bio, et une dédiée aux condiments conventionnels. Nous avons ainsi doublé nos capacités à produire, répondant en cela à la demande croissante de nos clients.

Cet agrandissement a permis également à nos opérateurs d'être moins sollicités physiquement.

Renforcement de l'automatisation

A la suite de ces agrandissements, en 2014 et 2015, nous avons lancé un vaste programme d'automatisation de nos lignes de conditionnement. Nous avons automatisé en priorité les postes les plus pénibles : sur-emballage en sacs filets, palettisation des sacs 5, 10 et 25 Kg, palettisation des plateaux, caisses et cartons. Dans un second temps, nous avons mis en place des systèmes de contrôle automatique des poids des filets produits et un remplisseur automatique de caisses.

Tous ces investissements ont pour objet de soutenir la croissance de notre activité tout en préservant la santé de nos collaborateurs.

En cohérence avec l'augmentation de l'activité et l'extension du site, nous renforçons le parc d'engins de manutention (tire-palettes et chariots élévateurs). Nous prévoyons d'investir rapidement dans des tire-palettes plus spécialisés pour réduire la pénibilité de l'activité de préparation de commandes (gerbeurs, tire-palettes autoportés).

Aux champs...

De nouveaux investissements pour plus de Confort et d'Ergonomie

Deux nouveaux déterreurs

Nous avons acheté deux nouveaux déterreurs nous permettant d'augmenter la cadence des récoltes. Dans le même temps, nous avons automatisé l'étape de tri, pour en améliorer la réalisation et en réduire la pénibilité.

Nous avons investi dans des tapis plus longs, plus faciles à déplacer pour nos collaborateurs.



Trois nouveaux tracteurs

Nous avons acheté 3 nouveaux tracteurs plus confortables, plus économiques et plus performants, conformément à notre plan de renouvellement de notre parc tracteurs.

Augmentation de la capacité des remorques

Pour réduire le nombre de rotations champs / ferme notamment pendant les récoltes et donc réduire notre empreinte carbone à cette étape, nous avons investi au fil des années dans des remorques de plus grande capacité.

Nouveau système d'irrigation

Nous avons mis en place un nouveau système d'irrigation par tuyaux enterrés : plus pratique et plus rapide.

Nous changeons d'enrouleurs tous les deux ans afin qu'ils soient plus performants. Les nouveaux enrouleurs sont électroniques et plus précis pour le dosage. Ils bénéficient d'une minuterie pour un système d'arrosage automatisé. De cette manière, nous ne consommons que ce qui est nécessaire et réalisons des économies d'eau.



Un système de GPS pour la plantation de semis

Depuis 5 ans, nous effectuons nos semis avec l'aide d'un GPS. Nous sommes plus précis et nous optimisons l'espace.

Grâce à cet outil, nous avons également largement amélioré le binage de nos cultures biologiques et même conventionnelles, en approchant au plus près du rang. De plus, le sol est mieux aéré et l'eau y pénètre mieux. En améliorant encore cette pratique, nous ambitionnons de pouvoir la généraliser aussi aux cultures conventionnelles, pour réduire le nombre de passages d'herbicides à 1 ou 2.

Mieux nous maîtrisons le binage mécanique, plus nous approchons du rang et plus nous réduisons la part de binage manuel sur le rang.

Au bureau...

Extension de l'espace de travail

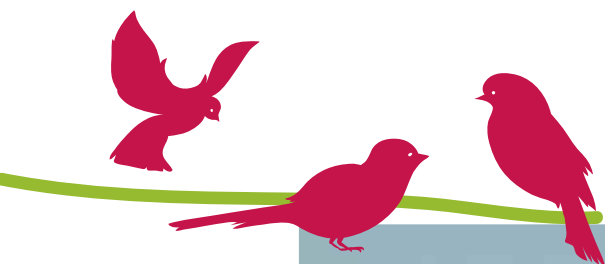
Le bureau pour le commerce et marketing a été étendu et refait en open space pour contribuer à la cohésion de ses équipes, qui bénéficient également ainsi de plus d'espace de travail.

Nous avons créé des bureaux pour le service Qualité, la Direction Industrielle et la Direction Générale, afin que chacun puisse accueillir ses différents interlocuteurs.

Une grande salle de réunion a été aménagée à l'étage, avec la mise à disposition de boissons chaudes.



LA FERME DE LA MOTTE ET LE DEVELOPPEMENT DURABLE EN IMAGES







**52 rue du château
41370 TALCY
www.fermedelamotte.com**

