



**Agir**  
tout simplement



.....  
**Rapport RSE 2022**  
.....





**C**haque jour, nous mettons tout en œuvre pour proposer des produits savoureux, accessibles et reconnus pour leur qualité. Parce qu'ils sont présents au cœur des repas d'une grande majorité de consommateurs français, nous sommes conscients de notre responsabilité. Portés par la confiance de nos consommateurs, nous travaillons depuis plus de vingt ans déjà à répondre au mieux aux attentes des familles françaises en matière d'alimentation.

Dès 2001, en pionnier, nous avons créé notre première charte d'engagements. Depuis, notre démarche s'est continuellement déployée pour que nos produits puissent conjuguer sécurité, qualité nutritionnelle, recette simple, plaisir gustatif et prix accessible. Cette ambition se traduit aussi dans la réduction de l'impact de nos activités sur l'environnement avec, par exemple, l'installation d'une chaudière à bois dans notre usine de Saint-Pol-sur-Ternoise en 2012. Nous travaillons également de manière privilégiée avec la filière amont, depuis la création en 2013 du guide de bonnes pratiques d'élevage Préférence HERTA®, ceci dans l'optique de faire évoluer ensemble le secteur vers une juste rémunération des éleveurs et une amélioration du bien-être animal. Nous agissons au sein de notre organisation pour améliorer les savoir-faire dans nos usines et pour accompagner le parcours de développement professionnel des jeunes en contrat d'apprentissage dans notre entreprise. Nous innovons, enfin, pour réduire le poids de nos emballages, tracer nos produits, informer clairement nos consommateurs et leur proposer des produits répondant toujours plus à leurs attentes de naturalité, comme ce fut le cas, dès 2017, avec le lancement en grande surface alimentaire de la première gamme de jambons cuits de porc Conservation Sans Nitrite.

HERTA® entend donner de l'ampleur à cette démarche en poursuivant ses efforts. Il nous faut aujourd'hui apporter des solutions simples et des preuves concrètes, en phase avec les demandes actuelles de nos consommateurs pour leur alimentation. C'est en ce sens que nous avons réalisé un nouvel état des lieux des défis qu'il nous incombe de relever, notamment à travers la réalisation de notre bilan carbone, avec la volonté de prendre nos responsabilités face à l'enjeu majeur du réchauffement climatique. Agir en faveur du développement durable permettra de structurer nos axes de progrès, de l'amont agricole jusqu'aux consommateurs : soutien au monde de l'élevage, garantie de bonnes conditions de travail pour nos collaborateurs, réduction de notre empreinte industrielle, amélioration continue de nos produits... Nous nous engageons dans cette transformation avec la conviction profonde que c'est la condition de notre pérennité.

## **|| NOTRE DÉVELOPPEMENT DOIT PERMETTRE AUX CONSOMMATEURS DE BIEN MANGER, FACILEMENT, ET À NOTRE ENTREPRISE DE MIEUX CONTRIBUER AU RESPECT DE LA PLANÈTE. ||**

Ce rapport illustre les réponses que nous apportons et nos objectifs de progrès, partagés par nos collaborateurs et nos partenaires, ensemble engagés durablement et collectivement, de l'amont à l'aval. Nous agissons, en concertation avec nos parties prenantes, pour faire de bons produits et nous avons à cœur de les faire bien, afin de contribuer aux objectifs de développement durable.

### **LE COMITÉ DE DIRECTION**



# SOMMAIRE



## 01 HERTA® en 2022



HERTA® en quelques chiffres .....	6
La RSE, notre ancrage stratégique .....	7
Comment avons-nous construit notre démarche ? ....	9
Notre manifeste .....	10
Notre démarche développement durable .....	11
Notre gouvernance RSE .....	12

## 02 Agir pour le bon



Proposer des produits sûrs et de qualité .....	16
Optimiser la qualité nutritionnelle de nos produits, tout en préservant le goût .....	18
Simplifier toujours plus nos produits .....	20
Accompagner le consommateur pour l'aider à mieux consommer .....	22

## 03 Agir pour le bien



Améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs .....	26
Agir pour le monde de l'élevage .....	28
Réduire l'impact de nos emballages .....	32
Réduire notre empreinte carbone .....	34

## 04 Notre feuille de route



Notre feuille de route .....	36
------------------------------	----

# 01

# HERTA® EN 2022



**CHEZ HERTA®**, nous nous engageons dans des actions concrètes en accord avec les principes de développement durable. Notre ambition ? Faire évoluer les pratiques des filières amont et les pratiques de production vers des systèmes plus respectueux des Hommes, de la planète et du bien-être animal.



EN QUELQUES CHIFFRES

1963

ARRIVÉE D'HERTA®  
EN FRANCE

2 INVESTISSEURS

CASA TARRADELLAS  
& NESTLÉ

5 SITES  
HERTA®  
EN FRANCE

& 1  
EN ALLEMAGNE

dont trois sites industriels :  
• Saint-Pol-sur-Ternoise,  
• Illkirch-Graffenstaden,  
• Herten,  
le siège à Noisy-le-Grand  
et deux plateformes logistiques

+1700  
DE COLLABORATEURS\*

permanents travaillent  
chez Herta®

\*effectif au 31/12/2022

158  
EMBAUCHES  
EN 2022

(hors alternants et stagiaires)  
au 31/12/2022

MEILLEURES  
VENTES  
PRODUIT

3,9

barquettes de jambon  
vendues par seconde

2,5

paquets de saucisses  
KNACKI® vendus  
par seconde

995 M€

DE CHIFFRE D'AFFAIRES  
CONSUMMATEURS

NIELSEN CAM P13 2022,  
total France, tous circuits

HERTA® PRÉSENT  
DANS PRÈS DE

9/10

foyers français

Kantar Brand Footprint 2022

2 GAMES  
LIBRE-SERVICE

1 gamme de produits  
CHARCUTERIE

+ 1 gamme de produits  
TRAITEUR

2

pâtes à dérouler  
vendues par seconde  
(pâte à tarte + pizza)

# LA RSE, NOTRE ANCRAGE STRATÉGIQUE

**ARRIVÉE EN FRANCE EN 1963  
AVEC L'AMBITION DE PROPOSER  
AUX CONSOMMATEURS  
DES PRODUITS DE QUALITÉ,  
ACCESSIBLES À TOUS,  
HERTA® VA RÉVOLUTIONNER  
LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS  
ET BOULEVERSER LE MARCHÉ  
DE LA CHARCUTERIE - TRAITEUR  
AVEC SES PRODUITS DEVENUS  
INCONTOURNABLES.**

Déjà précurseur sur les sujets sociétaux, HERTA® crée en 2001 sa démarche "HERTA® s'engage". Au cœur de l'ADN de l'entreprise, cette démarche vise à offrir aux consommateurs des garanties en termes de qualité et de sécurité alimentaire.

Consciente de sa responsabilité, HERTA® entend participer à la transformation collective des comportements et des pratiques alimentaires. Dès 2010, HERTA® est la première entreprise de charcuterie à signer une charte PNNS (Programme National Nutrition Santé) et devient en 2014, la première entreprise agroalimentaire signataire d'un accord collectif dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation.

Afin de soutenir la transition de l'élevage vers plus de durabilité, HERTA® crée en 2013 le guide de bonnes pratiques d'élevage Préférence, une démarche en lien avec des groupements d'éleveurs et d'abatteurs. Ce guide a été pensé pour favoriser les bonnes pratiques sur l'environnement, la nutrition et le bien-être animal, en travaillant avec l'ensemble de la filière porcine. HERTA® initie alors les prémices d'un élevage moderne plus responsable.

En 2017, HERTA® réaffirme son rôle de leader et prend un engagement fort : la simplification de ses produits. HERTA® bouscule à nouveau le marché de la charcuterie en lançant le premier jambon de porc cuit Conservation Sans Nitrite (vendu en grande surface alimentaire).

Son rachat partiel par l'entreprise espagnole Casa Tarradellas en 2020 renforce l'ancrage stratégique de la RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) chez HERTA® lui permettant de poursuivre son ambition de contribuer à la construction d'un monde plus respectueux des Hommes et de la planète. C'est pourquoi aujourd'hui HERTA® s'engage, à travers sa démarche RSE, à agir pour le Bon et pour le Bien.

**À Agir, tout simplement.**





Arrivée d'HERTA® en France

1963



ORIGINAL Knacki®

1975

Lancement en France de la première saucisse KNACKI®

Achat par NESTLÉ®

1986

Et lancement de la première pâte à tarte à dérouler en France



2001

HERTA® lance sa démarche "HERTA® s'engage" garantissant la qualité et la sécurité de ses produits

HERTA® signe sa première charte d'engagement volontaire au progrès nutritionnel dans le cadre du PNNS

2010



2013

Lancement du guide de bonnes pratiques d'élevage Préférence HERTA®

HERTA® signataire d'un accord collectif dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation

2014



2017

HERTA® lance le 1<sup>er</sup> jambon cuit de porc Conservation Sans Nitrite (vendu en grande surface alimentaire)

CASA TARADELLAS® devient actionnaire majoritaire au côté de NESTLÉ®

2020



2022

Lancement de la démarche RSE Agir, tout simplement



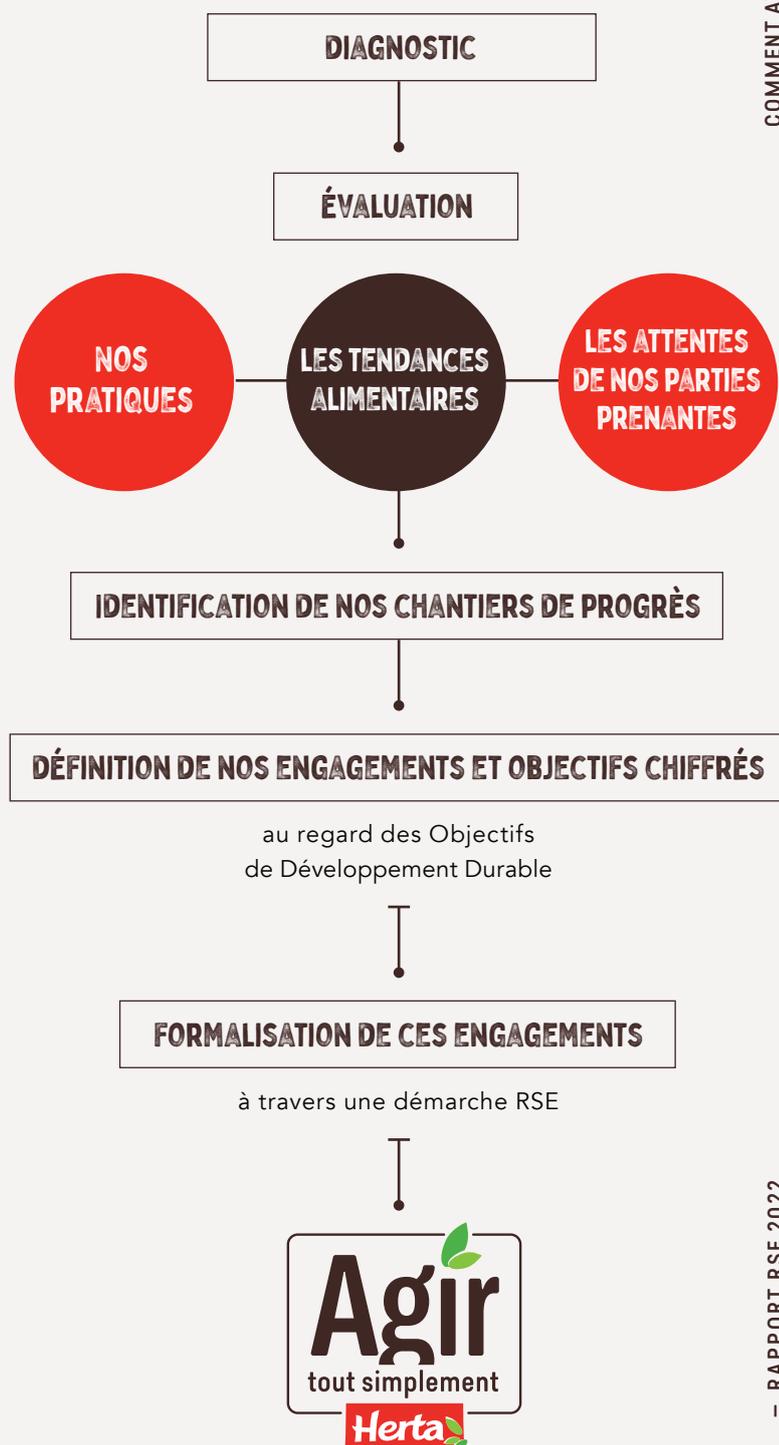
# COMMENT AVONS-NOUS CONSTRUIT NOTRE DÉMARCHE ?

**D**epuis le lancement de la démarche « HERTA® s'engage » en 2001, nous travaillons en étroite collaboration avec les filières porc et volaille pour des systèmes de production plus vertueux. C'est dans cet esprit qu'en 2020, nous avons mené un travail de fond sur les nouveaux enjeux de nos filières porc et volaille de chair en réponse aux attentes de nos parties prenantes et de nos consommateurs.

**NOTRE AMBITION ?  
FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES  
DE PRODUCTION VERS UN SYSTÈME  
PLUS RESPECTUEUX DES HOMMES,  
DE LA PLANÈTE ET DU BIEN-ÊTRE  
ANIMAL.**

Conscients de nos impacts et de notre rôle en tant qu'acteur majeur de ce secteur, nous avons ainsi initié un diagnostic de nos pratiques sous le prisme RSE. Celles-ci ont été évaluées sur l'ensemble de notre chaîne de valeur au regard des évolutions du marché, des tendances alimentaires et des attentes de nos parties prenantes afin d'identifier nos chantiers de progrès. De ces derniers sont issus nos engagements pris pour améliorer nos pratiques en faveur d'une production plus responsable. Ces engagements, nous les formalisons dans notre démarche RSE : **Agir, tout simplement**, co-construite avec diverses parties prenantes.

Deux principes d'action guident nos engagements : « Agir pour le bon » et « Agir pour le bien ». Ces engagements, nous les partageons avec nos équipes et nos partenaires pour, ensemble, contribuer à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable (ODD).





# Notre MANIFESTE



**D**epuis plus de 50 ans, chez HERTA®, nous défendons le goût des choses simples.

**C'est avec ce même engagement que nous souhaitons agir pour prendre part à la construction d'un monde plus durable. Un monde où l'on propose des produits bons et bien faits, respectueux des Hommes, de la planète et du bien-être animal.**

**C'est pourquoi HERTA® s'engage à agir, pour le bon et pour le bien. À Agir, tout simplement.**

## Agir POUR LE BON

c'est proposer des produits de qualité, accessibles à tous, afin que chacun puisse les savourer au quotidien en toute confiance. Améliorer le profil nutritionnel de nos recettes pour des produits toujours plus sains, tout en préservant le goût. C'est aussi simplifier nos produits.

## Agir POUR LE BIEN

c'est être transparent sur la provenance de nos ingrédients principaux et la fabrication de nos produits. Améliorer continuellement les conditions de travail de nos collaborateurs. Accompagner nos partenaires vers plus de durabilité. Fixer un cadre de travail pour une filière d'élevage plus responsable.

C'est, chaque jour, contribuer à préserver les ressources et diminuer l'empreinte carbone de notre activité, de l'amont jusqu'aux consommateurs.

Ces engagements, nous les partageons avec nos équipes et nos partenaires. Ensemble, nous franchissons une nouvelle étape pour contribuer aux Objectifs de Développement Durable. Plus que jamais, nous sommes collectivement mobilisés pour **Agir, tout simplement.**



# NOTRE DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE



## Agir POUR LE BON

### C'EST PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ ACCESSIBLES À TOUS.

- Proposer des produits sûrs et de qualité
- Optimiser la qualité nutritionnelle de nos produits tout en préservant le goût
- Simplifier toujours plus nos produits
- Accompagner le consommateur pour l'aider à mieux consommer

## Agir POUR LE BIEN

### C'EST OFFRIR LA GARANTIE D'UNE PRODUCTION RESPECTUEUSE ET DURABLE.

- Améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs
- Agir pour le monde de l'élevage
- Réduire l'impact de nos emballages
- Réduire notre empreinte carbone

## OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Chacun de nos engagements renvoie et contribue aux Objectifs de Développement Durable établis par les états membres des Nations Unies.

# NOTRE GOUVERNANCE RSE

## LA GOUVERNANCE PILOTE LA STRATÉGIE DE L'ENTREPRISE DANS UN OBJECTIF DE CROISSANCE DURABLE.

*Elle définit la stratégie RSE  
de l'entreprise et mène à bien  
les différents chantiers  
de progrès identifiés.*

### COMITÉ RSE

#### **Rôle : COORDINATEUR RSE**

Porte les priorités, propose les arbitrages, assure le maintien du cap stratégique et la coordination des actions RSE.

#### **Fréquence des échanges :**

Le Comité RSE se réunit toutes les deux semaines et s'assure du bon alignement entre les orientations stratégiques validées par le CODIR et les avancées des groupes de travail.

### GROUPES DE TRAVAIL RSE

#### **Rôle : OPÉRATEURS RSE**

Définissent les feuilles de route et assurent le déploiement opérationnel des plans d'actions.

#### **Fréquence des échanges :**

Les groupes de travail se réunissent régulièrement et rendent compte, tous les quinze jours au comité RSE de la bonne avancée des projets et des blocages.

Her

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

### Rôle : GARDIEN DES ENGAGEMENTS

Composé des deux actionnaires d'HERTA®, le conseil d'administration intègre les questions RSE dans les plus hautes réflexions stratégiques de l'entreprise en apportant son soutien, son aval et en confirmant les arbitrages.



Good food, Good life

## COMITE DE DIRECTION

### Rôle : DÉCISIONNAIRE STRATÉGIQUE

Définit l'orientation à long terme de l'entreprise et statue sur les décisions stratégiques.

### Fréquence des échanges :

Il dédie entièrement deux réunions CODIR par an aux enjeux de la RSE.





# 02

# AGIR POUR LE BON



**CHEZ HERTA®, « AGIR POUR LE BON »  
SIGNIFIE PROGRESSER EN PERMANENCE**

pour offrir des produits sûrs et de qualité, améliorer leur profil nutritionnel et simplifier toujours plus nos recettes. C'est aussi innover pour répondre aux attentes des consommateurs et les accompagner pour leur permettre de mieux manger au quotidien, en toute confiance. Et surtout, tout cela en préservant le goût !

# 01 PROPOSER DES PRODUITS SÛRS ET DE QUALITÉ

## NOTRE ENGAGEMENT : PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ, ACCESSIBLES À TOUS POUR QUE CHACUN PUISSE LES SAVOURER EN TOUTE CONFIANCE.

*C'est pourquoi, nous avons fait de la qualité et de la sécurité de nos aliments nos priorités. À chaque étape, de la sélection de nos ingrédients à la préparation de nos produits, nous nous assurons que la qualité est bien conforme à nos cahiers des charges. De même, de l'amont à l'aval, nous traçons intégralement le parcours de nos produits et nos contrôles sont systématiques afin de garantir la sécurité alimentaire. Près de 220 contrôles sont ainsi réalisés par lots de production en usine, soit plus de cinq millions de contrôles qualité par an.*

N°1



### Sélectionner et auditer nos fournisseurs

Afin d'atteindre le niveau d'exigence que nous nous sommes fixés en matière de sécurité, nos fournisseurs doivent être de véritables partenaires et appliquer des normes aussi strictes que celles que nous nous imposons.

Pour sélectionner nos fournisseurs rigoureusement, garantir la sécurité de nos ingrédients et leur conformité à la réglementation en matière d'hygiène, nous nous appuyons sur des certifications indépendantes. Par exemple, nous contrôlons régulièrement tous les sites de production de nos fournisseurs abatteurs : ces derniers sont audités tous les 18 mois avec un contrôle sur le terrain du bon respect des cahiers des charges liés à leurs certifications. Le maintien de chaque fournisseur est assujéti à ces contrôles.

### LES FOURNISSEURS DE NOS PIÈCES DE VIANDE

80 %

DE NOS FOURNISSEURS ABATTEURS PARTENAIRES SONT CERTIFIÉS IFS/ BRC OU FSSC 22000\*

100 %

DE NOS FOURNISSEURS SONT AUDITÉS SELON NOTRE RÉFÉRENTIEL INTERNE



Des journées sur site sont consacrées à la vérification de plus de 60 points de contrôle, avec une attention toute particulière portée sur la bien-être animale. L'activité de l'un de nos collaborateurs est entièrement dédiée à ces vérifications, chez tous nos fournisseurs de viande de porc et de volaille, mais aussi chez les transporteurs.

### ET LES AUTRES FOURNISSEURS

94 %

DE NOS FOURNISSEURS HORS VIANDE ET EMBALLAGES EN CONTACT DIRECT

AVEC LE PRODUIT, SONT CERTIFIÉS IFS ET/OU BRC ET/OU FSSC 22000\*



\*Ces certifications contrôlent les aliments, leur fabrication, le management de la qualité, les bâtiments, la traçabilité ... et sont délivrées par un organisme indépendant.

### SÉLECTION DE PARTENAIRES FOURNISSEURS

appuyée sur des certifications indépendantes garantissant la sécurité et l'hygiène

N°1

### AUDIT DES FOURNISSEURS DE PIÈCES DE VIANDE

maximum tous les 18 mois

**N°2**

**Contrôler la qualité de nos matières premières**



Parce que la qualité de nos produits dépend des ingrédients qui les composent, des contrôles visuels, sanitaires et microbiologiques sont systématiquement réalisés sur les matières premières réceptionnées dans nos usines.

Sur les pièces de viande, par exemple, des contrôles sont effectués pour évaluer la fraîcheur de la viande, l'absence de corps étranger, ainsi que la qualité du morceau ou de son parage (action de préparer la viande en lui enlevant les parties que l'on n'utilisera pas). À ces premiers contrôles s'ajoutent des analyses faites en laboratoires internes et externes pour s'assurer de l'absence de risques microbiologiques (listeria, salmonelles et autres micro-organismes). Enfin, chaque matière première est soumise à des analyses particulières, conformément au plan de contrôle établi spécifiquement pour chacune d'entre elles, sur la base du risque lié à cette matière, de la prévalence potentielle de risque et de la fiche technique fournie par le fournisseur.

**N°3**



**Garantir la qualité de nos produits finis**

À la sortie des lignes de fabrication, les contrôles sont tout aussi stricts. Avant d'être expédié, chaque lot est à nouveau doublement contrôlé, à la fois sur les aspects de sécurité sanitaire et de goût. Ainsi, notre panel d'experts déguste tous les jours, dans des conditions normales de consommation, des échantillons pris au hasard de chaque lot de produit fabriqué.

Parallèlement, nous effectuons quotidiennement des analyses microbiologiques selon des plans de contrôle définis et validés pour assurer la sécurité alimentaire. Ces contrôles concernent des échantillons de produits prélevés sur les lignes ou avant leur mise sur le marché, auxquels s'ajoutent des prélèvements dans l'environnement de production.

Cette exigence a permis à nos usines françaises de Saint-Pol-sur-Ternoise et d'Illkirch-Graffenstaden, dont les procédés sont audités par un organisme de certification externe, d'obtenir la certification FSSC 22000\*.

**100 000**

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ANNUELLES SONT RÉALISÉES SUR LES PRODUITS CUIITS AVANT COMMERCIALISATION. C'EST CE QUE NOUS APPELONS LA LIBÉRATION POSITIVE.**

**NOS OBJECTIFS**

**100%**  
DÉS 2023

de nos usines certifiées IFS Food, FSSC 22000\* portant sur la sécurité et la qualité des produits alimentaires

de nos plateformes certifiées IFS LOGISTICS

**OBJECTIF DÉVELOPPEMENT DURABLE**



**CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES**  
à réception dans nos usines

**N°3**

**AUDIT DE NOS USINES**  
FSSC 22 000 et IFS Food 2022

**N°2**

**ANALYSES SUR LES LIGNES**  
par échantillons prélevés dans nos usines

**ANALYSES DES PRODUITS FINIS**  
par échantillons aléatoires, avant leur mise sur le marché

# 02 OPTIMISER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE NOS PRODUITS, TOUT EN PRÉSERVANT LE GOÛT

## PARCE QUE NOS PRODUITS SONT PRÉSENTS DANS PRÈS DE NEUF RÉFRIGÉRATEURS SUR DIX EN FRANCE,

*nous optimisons continuellement, depuis 20 ans déjà, leur qualité nutritionnelle, tout en préservant le goût. En écho à cette démarche, nous avons également œuvré en synergie avec les pouvoirs publics en faveur d'une alimentation équilibrée, dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé) en 2010 et du PNA (Programme National pour l'Alimentation) en 2014. Aujourd'hui, pour aller encore plus loin, nous faisons le choix volontaire d'afficher progressivement le Nutri-Score sur tous nos produits.*

### N°1

#### Améliorer la qualité nutritionnelle de nos produits



Dès 2001, nous nous sommes engagés dans un travail de réduction des taux de sel et de matières grasses. À chaque optimisation nutritionnelle, des tests organoleptiques auprès des consommateurs ont été réalisés afin de s'assurer que le nouveau produit était autant apprécié que l'ancien.

Par ailleurs, nous proposons aux consommateurs qui le souhaitent des alternatives moins grasses ou moins salées sans renoncer à la qualité et au goût. C'est ainsi que les gammes « -25 % de sel » ont vu le jour pour la plupart de nos produits de charcuterie (jambons de porc, lardons, saucisses KNACKI®, blancs et filets de volaille...) et que l'offre « -30 % de matières grasses » a été développée sur nos pâtes à tarte et nos saucisses KNACKI®.

#### DES OFFRES

**-25 %**  
DE SEL



**-30 %**  
DE MATIÈRES GRASSES

#### ACTIONS CONCRÈTES

#### Quelques chiffres clés depuis 2002

**-41 %** de sel dans nos lardons

**-25 %** de sel dans nos jambons Le Bon Paris®

**-13 %** de matières grasses dans nos pâtes à tarte et à pizza

**100 %** de notre gamme volaille Nutri-Score B



## Afficher le Nutri-Score

Au-delà de notre engagement d'apposer le Nutri-Score sur tous nos emballages pour aider les consommateurs à mieux manger, nous souhaitons parvenir à proposer, pour chaque gamme de nos produits, les meilleures notes Nutri-Score du marché, toujours en préservant le goût. Cela représente un vrai défi pour certaines catégories, telles que les lardons et les poitrines qui sont naturellement riches en matières grasses.



Désormais, chez HERTA®, l'algorithme de notation du Nutri-Score est systématiquement consulté : il sert de guide pour optimiser la qualité nutritionnelle de tous les produits.



### ACTION CONCRÈTE

### Un défi relevé sur la gamme lardons

En 2021, HERTA® est la première marque à avoir atteint le Nutri-Score D pour la quasi-totalité de sa gamme de lardons (hormis les références bio et HERTA® Engagé et Bon). Les recettes de pâtes à pizza HERTA® ont également été revisitées pour proposer un Nutri-Score C.



### NOS OBJECTIFS

Afficher sur toutes les recettes proposées sur notre site internet le Nutri-Score associé, dès lors que l'algorithme du Nutri-Score sera disponible

#### NUTRI-SCORE



Augmenter la part de produits notés Nutri-Score B ou C et réduire le nombre de produits notés Nutri-Score E, dès que possible pour chaque catégorie de produits

### OBJECTIF DÉVELOPPEMENT DURABLE

2 FAIM «ZERO»



# 03 SIMPLIFIER TOUJOURS PLUS NOS PRODUITS

## PORTÉS PAR NOTRE VOLONTÉ D'AGIR POUR LE BON ET DE SATISFAIRE LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS,

*nous avons mobilisé nos experts pour réduire le nombre d'ingrédients dans nos produits et supprimer ceux dont les consommateurs ne veulent plus. Pari réussi, comme en témoignent les alternatives Conservation Sans Nitrite (grâce aux extraits végétaux et antioxydants) ou Sans Huile de Palme que nous sommes désormais capables de proposer à ceux qui le souhaitent.*

En toute transparence et conformément à la législation, nos recettes peuvent contenir des additifs (texturants, conservateurs...) ajoutés en petite quantité afin d'améliorer leur texture ou de prolonger leur conservation. Tous ces additifs sont sans aucun risque pour la santé, dans le cadre d'une consommation équilibrée. Ils sont autorisés par les organismes nationaux et européens de référence que sont l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES) et l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).

### N°1

## Supprimer les ingrédients dont les consommateurs ne veulent plus



Pour simplifier nos recettes, nous les retravaillons au quotidien selon deux axes.

**Le premier :** supprimer certains additifs ou agents de texture et certains arômes ou conservateurs.

**Le second :** réduire le dosage d'autres additifs, dès que possible.

### ACTION CONCRÈTE

## Nos avancées sur les gammes TENDRE CROC® et KNACKI®

Le produit TENDRE CROC® a fait l'objet de cette démarche de simplification : depuis 2020, il compte six additifs en moins. Poursuivant leurs efforts, nos équipes de recherche et développement ont été plus loin sur certains produits, par exemple avec la suppression des colorants des saucisses KNACKI® porc.



N°2

## Proposer une alternative Conservation Sans Nitrite dans chaque famille de produits



Pionniers de la Conservation Sans Nitrite, nous avons innové dès 2017 en proposant en grande surface alimentaire la première gamme de jambons cuits de porc Conservation Sans Nitrite et nous continuons sur cette piste avec l'ambition d'offrir cette alternative sur chacune de nos gammes de charcuterie, en préservant la sécurité alimentaire et le goût.

**ACTION CONCRÈTE**

### Comment avons-nous supprimé les nitrites ?

Pour remplacer les nitrites utilisés pour la conservation des produits, notre service recherche et développement a exploré le pouvoir antioxydant de l'acide ascorbique (vitamine C) et l'action d'extraits végétaux, riches en polyphénols. Bien combinés, ces deux ingrédients ont démontré leurs capacités, d'une part, à assurer la sécurité alimentaire et, d'autre part, à maintenir inchangé tout le plaisir gustatif.

Notre méthode de Conservation Sans Nitrite est désormais progressivement déployée sur d'autres gammes de produits HERTA®. Aujourd'hui, notre charcuterie Conservation Sans Nitrite compte déjà près de 60 références réparties au sein de nos différentes gammes. Début 2021, notre gamme TENDRE CROC® a été entièrement rénovée et est désormais en Conservation Sans Nitrite.



N°3

## Proposer des alternatives sans huile de palme au consommateur qui le souhaite



Chez HERTA®, nous nous sommes résolument engagés en faveur de l'huile de palme durable certifiée RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil - Table ronde sur l'huile de palme durable) ségréguée, à moindre impact sur l'environnement.

Cependant, parce que c'est une attente forte de certains consommateurs, nous avons, dès 2020, lancé nos premières pâtes à tarte Sans Huile de Palme avec deux références : **les pâtes à tarte HERTA® TARTE EN OR® feuilletée et brisée Sans Huile de Palme.**

En 2021, nous avons également rénové toute notre gamme de pâtes à tarte HERTA® TRÉSOR DE GRAND MERE avec des recettes pur beurre.



### NOS OBJECTIFS

÷2

DÈS 2024

le nombre d'additifs présents dans notre gamme TENDRE CROC'® par rapport à 2020

100%<sub>-</sub>

DÈS 2025

de nos innovations traiteur lancées sans huile de palme

100%<sub>-</sub>

DÈS 2030

de nos produits de charcuterie et traiteur libre-service (hors charcuterie sèche) sans phosphate et sans colorant

**OBJECTIF DÉVELOPPEMENT DURABLE**

2 FAIM «ZÉRO»



de nos produits de charcuterie libre-service (hors charcuterie sèche) sans sucre ajouté

# 04 ACCOMPAGNER LE CONSOMMATEUR POUR L'AIDER À MIEUX CONSOMMER

**PORTÉS PAR NOTRE VOLONTÉ D'ÊTRE CLAIRS ET TRANSPARENTS, NOUS FACILITONS L'ACCÈS À L'INFORMATION**

*pour les consommateurs qui souhaitent en savoir plus sur nos produits. Nos emballages servent de porte d'entrée dans les coulisses de leur fabrication et de l'origine de nos ingrédients.*

**N°1**

## Fournir une information complète sur nos emballages



Notre but : accompagner les consommateurs vers une alimentation plus équilibrée grâce à l'affichage du Nutri-Score sur les emballages.

Parallèlement, nous contribuons avec l'AEBEA (Association Étiquette Bien-Être Animal) à l'élaboration d'un système d'étiquetage informant les consommateurs sur les conditions d'élevage des porcs, via une notation du bien-être animal allant de A à E.



**100%**

DE NOS PRODUITS EN MAGASIN INDIQUERONT LEUR NUTRI-SCORE EN 2023

## L'étiquetage bien-être animal ?

La démarche « Étiquette bien-être animal » est une initiative française portée par des ONG, dont CIWF et l'OABA. Elle vise à améliorer significativement les conditions d'élevage et d'abattage et à permettre aux consommateurs, grâce à une étiquette à « niveaux » (de A à E), de choisir leurs produits en ayant une information claire, fiable et uniforme.

**N°2**

## Innover pour une traçabilité "augmentée"



Pour compléter ces informations, nous pouvons aujourd'hui nous appuyer sur la traçabilité mise en place depuis une vingtaine d'années dans notre industrie et qui franchit une nouvelle étape grâce aux nouvelles technologies. Nous avons pu développer avec la startup française Connecting Food® un projet pilote basé sur la blockchain. Concrètement, notre gamme de jambons cuits de porc HERTA® ENGAGÉ ET BON lancée en 2021 propose au consommateur d'accéder, à partir d'un QR code présent sur l'emballage du produit, à une information complète et précise, notamment sur les élevages et le lieu de transformation de son jambon.

**ACTION CONCRÈTE**

## La blockchain, un nouvel outil de traçabilité

Comment ça marche ? Il suffit au consommateur de flasher le QR code imprimé sur l'emballage du produit pour découvrir toute son histoire, avec une transparence allant du fournisseur d'aliments pour les animaux au distributeur. Chaque étape est détaillée et illustrée, y compris via des témoignages d'éleveurs et des vidéos du process de fabrication : le consommateur sait dans quelle région précise le porc a été élevé (Normandie ou Pays de la Loire), par quel éleveur, quelle nourriture lui a été donnée, dans quelles conditions il a été transporté jusqu'à l'abattoir, où et comment il a été transformé, etc.



N°3



## Replacer nos produits dans leur contexte de consommation

Parce que nos produits sont consommés parmi d'autres au cours du repas, nous les remplaçons dans le contexte alimentaire pour mieux accompagner les Français dans leur juste consommation.

Concrètement, nous affichons distinctement les portions recommandées sur les emballages de chacun de nos produits afin que les consommateurs prennent conscience des quantités souhaitables. Par ailleurs, notre site [herta.fr](https://herta.fr) propose de nombreuses idées de recettes pour les guider vers une plus grande diversité alimentaire.



AGIR POUR LE BON — 23

**ACTION CONCRÈTE**

### Le Nutri-Score sur toutes les recettes

Pour aller encore plus loin et contribuer à aider les consommateurs à adopter les comportements recommandés, nous nous engageons à indiquer le Nutri-Score sur toutes les recettes présentes sur notre site [herta.fr](https://herta.fr), dès que l'algorithme du Nutri-Score sera disponible pour la partie recette.



### NOS OBJECTIFS

**100 %**

des recettes proposées sur notre site [herta.fr](https://herta.fr) comporteront le Nutri-Score dès que l'algorithme est mis à disposition

**100 %**

DÈS 2023 de nos produits HERTA® afficheront le Nutri-Score



DÈS 2026

Apposer l'étiquette AEBEA sur l'une de nos gammes volaille HERTA®

### OBJECTIF DÉVELOPPEMENT DURABLE

**2** FAIM «ZÉRO»



— RAPPORT RSE 2022





# AGIR POUR LE BIEN



**Herta**

« **AGIR POUR LE BIEN** » traduit notre volonté de prendre part à la construction d'un monde plus durable. Un monde où l'on propose des produits bien faits, respectueux des Hommes et de la planète. À nos plans d'actions dédiés aux conditions de travail de nos collaborateurs permanents et de nos intérimaires qui travaillent pour HERTA®, s'ajoutent nos actions en faveur de la parité entre les femmes et les hommes ainsi que l'inclusion. Enfin, soucieux de préserver les ressources et de diminuer l'empreinte de notre activité, de l'amont agricole jusqu'aux consommateurs, nous nous engageons dans le soutien de nos partenaires du monde de l'élevage vers plus de durabilité. Nous menons également des actions pour réduire l'impact de nos emballages et ainsi contribuer à la lutte contre le changement climatique.

# 01 AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL DE NOS COLLABORATEURS

**CHEZ HERTA®, LA SIMPLICITÉ DES ÉCHANGES, LA PROXIMITÉ ET L'ENGAGEMENT RASSEMBLENT LES COLLABORATEURS ET CONTRIBUENT À UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE.**

*Nous nous appuyons sur ces acquis pour progresser. Nous sommes convaincus qu'un environnement épanouissant, attractif et équitable permet à chacun de donner le meilleur de lui-même et à l'entreprise de réussir durablement. C'est pourquoi, nous agissons chaque jour pour améliorer les conditions de travail de chacun et permettre à tous de développer leurs compétences.*

N°1

## Veiller à la santé et à la sécurité de nos collaborateurs



Notre priorité est la sécurité de nos équipes. Depuis plus d'une quinzaine d'années, nous avons mis en place une politique sécurité ambitieuse. Tous nos collaborateurs y sont sensibilisés via des modules de formation et chacun est incité à signaler les situations à risques ; notamment lors des visites comportementales de sécurité, via les fiches de presqu'accident, et des contacts sécurité identifiés. Afin de faciliter ces signalements, l'ensemble de nos outils sont digitalisés et ainsi accessibles aux opérateurs de terrain sur l'ensemble de nos sites. Une analyse systématique est réalisée à chaque accident ou presqu'accident. Enfin, notre démarche *Safety Leadership Basic Behavior* permet à chaque équipe d'échanger et de communiquer sur les pratiques sécurité dans leur secteur et au-delà.

En plus de ces mesures en faveur de la prévention, une ergonome adapte depuis 2012 les postes de travail de tous nos sites. Elle intervient prioritairement sur ceux

exposés à certains facteurs de risques (travail répétitif, manutention de charges, postures pénibles). Notre but est de réduire autant que possible la pénibilité des postes les plus exposés notamment au travers d'études ergonomiques sur l'ensemble de nos projets d'investissements industriels et logistiques.

**ACTION CONCRÈTE**

### La mise en place d'échauffements avant la prise de poste

Pour tous les salariés travaillant sur des postes pour lesquels une sollicitation physique est importante et dès lors que la prise de poste se fait en début de journée, une séance d'échauffement est organisée.



N°2

## Veiller à la parité homme/femme



La parité entre les femmes et les hommes est une richesse, nous en sommes convaincus. C'est pourquoi nous veillons à ce que chacun soit traité de la même manière, en termes de rémunération comme de promotion. Notre index d'égalité professionnelle homme-femme était de 99/100 en 2022.

Par ailleurs, nous souhaitons aider équitablement les mères et les pères lors de l'arrivée d'un enfant au sein du foyer. Parce que cet événement peut parfois constituer un frein dans un parcours professionnel, nous mettons à la disposition des jeunes parents un guide d'accompagnement à la parentalité et nos salariés bénéficient d'un dispositif d'attribution de berceaux d'entreprise.



N°3



### Favoriser l'inclusion et notamment le maintien dans l'emploi des salariés en situation de handicap

Grâce à notre démarche ergonomique, nous maintenons au poste des personnes en situation de handicap, y compris pour les emplois plus techniques en usine. Résultat : notre taux de salariés en situation de handicap était de 9,12% en 2021, au-dessus du taux légal.

Par ailleurs, nous sommes attentifs à sensibiliser chaque manager aux problématiques de lutte contre les discriminations afin de mieux les prévenir. Un programme de formation a été spécialement dédié à cette thématique et notre souhait est de former l'ensemble de nos managers d'ici la fin 2023.



N°4

### Développer les compétences de nos collaborateurs et accompagner le parcours des jeunes vers l'emploi

La compétence est placée au cœur du parcours de développement de tous nos collaborateurs qui disposent d'un plan développement de compétences personnalisé. Ce plan intègre des formations, coaching ou tutorats, aussi bien sur les savoir-faire métier que sur les compétences managériales ou le développement de *soft skills*. Au total, en 2021, nous avons consacré 1,2 M€ à la formation.

Engagés également en faveur de la formation des jeunes, nous offrons de nombreux stages et contrats d'alternance.



AGIR POUR LE BIEN — 27

#### NOS OBJECTIFS

**100 %**

DÈS 2022  
des projets  
d'investissements industriels et logistiques feront l'objet d'études ergonomiques

**100 %**

DÈS 2023  
des usines françaises HERTA® et plateformes logistiques certifiées ISO 45001

CONSACRER  
chaque année

**+ de 2%**



de la masse salariale brute à la formation des collaborateurs

#### OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE

**5** ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES



**8** TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE



MAINTENIR  
un index d'égalité professionnelle homme/femme

**> 95/100**



vs seuil légal de  
75/100

MAINTENIR  
dans l'emploi des salariés en situation de handicap à un taux

**> 6,5%**

de l'effectif



SOUTENIR  
la formation des jeunes en proposant au moins

**100**

stages et contrats en alternance chaque année



# 02 AGIR POUR LE MONDE DE L'ÉLEVAGE

## AUJOURD'HUI, NOUS SOUHAITONS FRANCHIR UN NOUVEAU CAP

afin d'apporter des réponses à l'ensemble des enjeux auxquels sont confrontées nos filières porc mais aussi volaille, en France comme dans le reste de l'Europe (notamment en Espagne). Notre ambition : contribuer à pérenniser les filières animales en soutenant la transition vers plus de durabilité.

N°1

**Garantir de bonnes conditions de travail aux femmes et aux hommes de la filière**

N°2

**Origine et traçabilité garanties**

N°3

**Assurer le bien-être et la bientraitance de l'animal**

N°5

**Sécurité et qualité de la viande garanties**



N°4

**Réduire l'empreinte environnementale**

Nous avons fait le choix de nous engager auprès de nos partenaires sur les enjeux pour lesquels nous avons concrètement un levier d'action. Ce guide de bonnes pratiques fait l'objet d'un double contrôle (interne et externe) pour vérifier la véracité des engagements pris.

### LA GENÈSE

Pour élaborer cette charte, nous avons travaillé en co-construction avec l'ensemble des acteurs concernés afin de s'inscrire dans une démarche crédible et légitime. Ce guide de bonnes pratiques est donc le fruit d'un travail collaboratif entre trois instances représentatives des différentes parties prenantes.

ÉLEVEURS, ABATTEURS, TRANSPORTEURS



apportent la réalité terrain

EXPERTS INTERNES



challenge, éclaire et nourrit

EXPERTS EXTERNES INDÉPENDANTS



**UN COMITÉ D'EXPERTS PLURIDISCIPLINAIRE :**

Aurélia WARIN, éthologue - Bankiva | Feu Jean-Pierre KIEFFER, président et vétérinaire - OABA | Jean-Louis PEYRAUD, ingénieur agronome - INRAe | Sandrine ESPAGNOL, ingénieur d'études - Ifip | Nathalie LIBBRECHT, coordinatrice projet Sols vivants - Earthworm Foundation

Au cœur de notre modèle d'affaires, les filières animales ont une place importante.

En tant que leader de notre secteur, nous sommes conscients de notre responsabilité et convaincus qu'une marque engagée doit proposer des produits sûrs et de qualité, tout en minimisant l'impact de l'amont sur l'environnement.

## ACTION CONCRÈTE

### Le guide de bonnes pratiques d'élevage Préférence

Depuis 2013, nous agissons aux côtés de nos partenaires fournisseurs de porc en France à travers le guide de bonnes pratiques d'élevage Préférence. Cette démarche pionnière a permis d'instaurer un véritable dialogue entre HERTA® et nos partenaires éleveurs et abatteurs.

**+ DE 300**  
ÉLEVAGES

**9**  
GROUPEMENTS  
D'ÉLEVEURS

**12**  
ABATTOIRS

## Axe N°1

### Garantir de bonnes conditions de travail aux femmes et aux hommes de la filière

Garantir de bonnes conditions de travail, c'est avant tout sécuriser les sites de production pour s'assurer de la santé physique et morale des femmes et des hommes. C'est également s'engager pour une rémunération leur permettant de se projeter en toute confiance dans l'avenir et incitant à l'amélioration des pratiques d'élevage, nécessaires à la pérennité de la filière.

HERTA® contractualise déjà environ 60% de ses volumes achetés auprès de ses abatteurs partenaires pour sécuriser les débouchés et leur donner de la visibilité. HERTA® soutient

également la filière à travers d'autres initiatives qui peuvent être, soit assurantielles pour préserver le revenu de l'éleveur sur une partie de sa production, soit par un système de plus-values financières. La mise en place de ces soutiens permet le développement de bonnes pratiques innovantes comme la réduction du temps de contention des truies ou la relocalisation de l'alimentation animale plus près des lieux d'élevage.

À titre d'exemple, un contrat SWAP a été co-construit avec les groupements Cirhyo et Porc Armor Évolution pour assurer à 80 éleveurs, sur une partie de leur production, un revenu minimum fixé en collaboration avec les coopératives. En 2022, ce contrat a également apporté une plus-value pour soutenir la mise en place de bonnes pratiques (comme l'absence de castration ou la participation au projet Sols vivants - cf. page 35).

## ACTION CONCRÈTE

### Le contrat HERBIG'UP pour soutenir les jeunes éleveurs

Soutenir la pérennité de la filière en valorisant les pratiques innovantes passe également par le soutien des jeunes générations. C'est pourquoi, dès 2019, nous avons mis en place un fonds de soutien de 87 000 € à destination des jeunes éleveurs pour soutenir des projets d'innovation dans le cadre de notre contrat tripartite HERBIG'UP (HERTA® - BIGARD® - EVEL'UP).

## Axe N°2

### Origine et traçabilité garanties

Un approvisionnement local auprès d'éleveurs sélectionnés, c'est ce que nous favorisons, tout en conservant une certaine hétérogénéité dans les bassins d'approvisionnement afin de garantir la disponibilité et la qualité des pièces de viande. La France représente le 1<sup>er</sup> bassin d'approvisionnement d'HERTA® en viande de porc et de volaille, mais nous nous fournissons également en Europe. La diversification d'approvisionnement permet de contrer d'éventuels risques sanitaires et répondre à des cahiers des charges précis.

## Axe N°3

### Assurer le bien-être et la bientraitance de l'animal

Au quotidien, nous travaillons pour promouvoir les pratiques qui favorisent le bien-être de l'animal en élevage comme sa bientraitance pendant le transport et en abattoir.

Notre vision : chercher au maximum à adapter les conditions d'élevage aux besoins de l'animal et non l'inverse.




## LE PORC

### 6 ENGAGEMENTS CLÉS

1. Favoriser un retour rapide en groupe des truies en phase de gestation et réduire la durée de contention en développant les cases "maternité-liberté".
2. S'approvisionner auprès d'élevages qui s'engagent à réduire le recours à la castration.
3. Encourager l'enrichissement du milieu par l'intégration de matériaux optimaux (comme la paille).
4. Encourager à limiter au maximum les traitements par antibiotiques en développant les protocoles de biosécurité en élevage (qui permettent de préserver la santé des animaux et de renforcer la prévention) et en limitant la durée du transport.
5. Assurer la bientraitance de l'animal pendant le transport en sélectionnant des élevages de qualité proches des ateliers d'abattage.
6. S'approvisionner auprès d'abattoirs qui respectent les bonnes pratiques de l'étourdissement avant la saignée conformément à la réglementation.

## Axe N°4

### Réduire l'empreinte environnementale

HERTA® souhaite favoriser le choix d'une alimentation animale produite au plus près des élevages et renforcer ainsi le lien sol, agriculture et élevage. Pour la part céréalière, une majorité des éleveurs de porc et de volaille utilisent des céréales produites au niveau national. Pour la part protéique, elle provient en majorité de soja importé, qui s'avère avoir le plus grand impact environnemental.

HERTA® s'engage à travers la signature du Manifeste contre la déforestation importée, à prioriser l'utilisation de soja tracé non déforestant et à contribuer à la relocalisation de la part protéique de l'alimentation animale. Aujourd'hui ce point est principalement travaillé avec les éleveurs partenaires. En effet, depuis 2020, HERTA® et la coopérative Cirhyo se sont engagés au côté de Sols vivants, programme de l'ONG Earthworm, pour accompagner six éleveurs du groupement sur la mise en place de pratiques d'agriculture régénérative pour favoriser le stockage du carbone dans les sols.



## Axe N°5

### Sécurité et qualité de la viande garanties

HERTA® sélectionne rigoureusement ses fournisseurs de pièces de viande selon des critères très stricts à travers un guide de bonnes pratiques. Ces derniers sont également audités tous les deux ans par un organisme extérieur.



## LA VOLAILLE

### 1 ENGAGEMENT CLÉ

S'approvisionner auprès d'éleveurs qui respectent au moins les critères de niveau C du référentiel développé par l'Association Étiquette Bien-Être Animal.



# NOS OBJECTIFS



des fournisseurs de pièces de viande audités tous les 18 mois maximum selon le guide interne des bonnes pratiques



des viandes origine Europe



des éleveurs de porc intégrés dans un système d'aide financière associée à la mise en place d'au minimum une pratique innovante



D'ICI FIN 2023  
des fournisseurs Français de porcs charcutiers signataires du guide de bonnes pratiques transport



EN 2025  
de soja tracé non déforestant dans l'alimentation des porcs



DÈS 2025  
de nos fournisseurs de pièces de viande partenaires certifiés IFS/BRC/FSSC 22000 ou GRMS portant sur la sécurité sanitaire des produits commercialisés

## TRAVAILLER CONTINUELLEMENT AVEC LE MONDE DE L'ELEVAGE POUR :

Atteindre, le plus rapidement possible, 100% de viande issue d'élevages de porcs ne pratiquant pas la castration

Développer notre approvisionnement volaille au niveau C du référentiel AEBEA

Réduire la contention des truies à 1 semaine en insémination-gestation



Réduire la contention des truies en maternité

## OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE





# 03 RÉDUIRE L'IMPACT DE NOS EMBALLAGES

**SI NOUS EMBALLONS NOS PRODUITS, C'EST AVANT TOUT POUR ASSURER AUX CONSOMMATEURS LEUR QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES.**

*Néanmoins, bien conscients de l'impact environnemental de nos emballages, nous travaillons à l'écoconception de ces derniers sans jamais compromettre la sécurité du consommateur.*

Depuis 2011, HERTA® est engagé dans une démarche d'optimisation de ses emballages qui vise à réduire la quantité d'emballages plastique utilisée. Par ailleurs, nous explorons et co-construisons des solutions innovantes nous permettant de concevoir des emballages recyclables et réellement recyclés.

Enfin, en lien avec l'évolution du contexte réglementaire et la publication du décret 3R qui fixent des objectifs de Réduction, de Réemploi et de Recyclage, HERTA® s'est également mis en ordre de marche pour répondre à cette attente sociétale.

L'ensemble de nos actions et engagements concernent autant les emballages primaires, directement en contact avec le produit, que les emballages secondaires ou tertiaires nécessaires au transport et à la logistique des produits.

## N°1

### Réduire la quantité d'emballages plastiques utilisée

Depuis huit ans, nous avons réduit la quantité de plastique utilisée dans nos emballages :



## MOINS D'EMBALLAGE

### COMMENT ?

Entre 2013 et 2018, nous avons réduit de 7% la quantité de plastique utilisée, soit une économie de 335 tonnes de plastique. Comment ? En réduisant l'épaisseur des emballages et en substituant au plastique d'autres matériaux.

Depuis fin 2019, 94 % de nos barquettes HERTA® intègrent au moins 30 % de PET recyclé, ce qui contribue à réduire la consommation de matière vierge mise sur le marché.

En 2020, nous avons lancé une barquette en papier recyclable pour nos références de jambon HERTA® Bio. La gamme HERTA® ENGAGÉ ET BON a également bénéficié en 2021 de ce nouvel emballage en papier.

À la clé : 60 tonnes de plastique économisées.

Enfin, nous appliquons également cette approche à nos emballages secondaires en utilisant dès que cela est possible (contraintes fortes liées au transport de produits frais et donc humides) des cartons fabriqués à partir de matériaux recyclés.

N°2

## Concevoir des emballages recyclables et réellement recyclés

Il est de notre responsabilité d'encourager le recyclage. Ainsi, depuis 2017, nous communiquons les consignes de tri sur l'ensemble de nos produits.

À ce jour, il n'existe aucune solution technique pour proposer des jambons cuits ou des lardons dans une barquette plastique operculée qui garantisse la sécurité sanitaire et qui soit recyclable.

La filière de recyclage des barquettes en plastique operculées n'existe pas encore. Nous participons donc activement aux différents projets collectifs proposés par Citéo et soutenons l'émergence de filières dédiées afin de trouver une solution au recyclage des barquettes plastique operculées.

En attendant qu'une solution technique émerge, nous utilisons pour certaines de nos gammes de jambons (HERTA® Bio et HERTA® ENGAGÉ ET BON) une barquette en papier recyclable. Cependant cette solution n'est pas applicable à l'ensemble de nos gammes, pour des contraintes techniques inhérentes à la matière papier.

Nous utilisons également, pour certaines gammes de produits, des emballages souples en plastique non recyclables (KNACKI®, pâtes à tarte HERTA®). La filière de recyclage des films souples en polyéthylène (PE) étant existante, nous concentrons, à court terme, nos efforts de R&D pour utiliser ce mono-matériau.



### NOS OBJECTIFS

**200 T**  
dès 2025  
supplémentaires  
de plastique  
économisées dans  
nos emballages

**50 %** en 2026    **100 %** en 2030  
des volumes de  
produits conditionnés  
dans des emballages  
recyclables\*

OBJECTIF  
DÉVELOPPEMENT  
DURABLE

12 CONSOMMATION  
ET PRODUCTION  
RESPONSABLES



\*Sous réserve de la création d'une filière de recyclage barquette

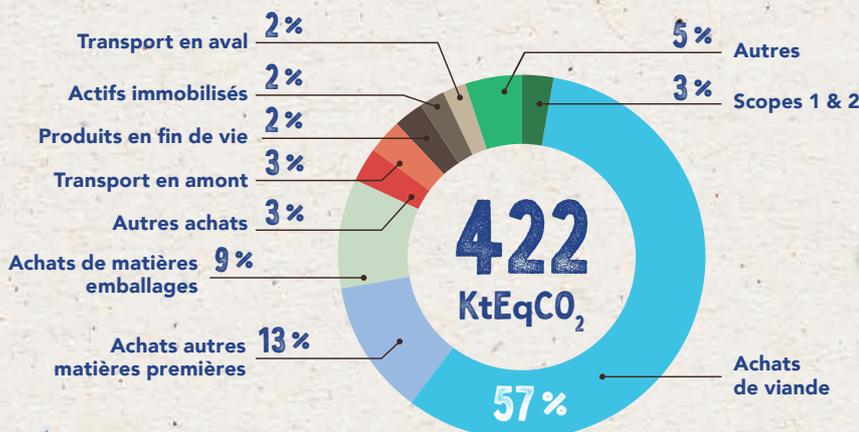
# 04 RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE

**CONSCIENTS DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX, NOUS AVONS À CŒUR DE RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE AFIN DE CONTRIBUER À LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE.**

*Pour cela, nous avons effectué en 2020 notre premier bilan carbone couvrant l'intégralité de notre chaîne de valeur, de l'élevage jusqu'au consommateur (scopes 1, 2 et 3) pour l'exercice 2019. Désormais, nous connaissons précisément les postes les plus émetteurs de gaz à effet de serre de notre activité.*

## ÉMISSIONS DE CO<sub>2</sub>E PAR PÉRIMÈTRE ET DÉTAIL PAR CATÉGORIE

tEq CO<sub>2</sub>, % des émissions totales, sources : Carbone 4



Les émissions totales de HERTA® ont atteint **421 700 tCO<sub>2</sub>eq en 2019**, la principale raison étant l'achat de viande de porc et de volaille. L'amont agricole représente généralement la principale source d'émission pour une entreprise du secteur agroalimentaire.

### SUR LA BASE DE CE PREMIER BILAN, NOUS DÉFINISSONS AUJOURD'HUI NOTRE STRATÉGIE BAS CARBONE.

Notre ambition : définir notre objectif et la feuille de route associée. Pour ce faire, nous avons choisi d'adhérer à la démarche ACT Pas-à-Pas de l'ADEME.

**ACTION CONCRÈTE**

**La démarche ACT Pas-à-Pas**

ACT Pas-à-Pas (Assessing low Carbon Transition®) a été conçu par l'ADEME et l'ONG Carbon Disclosure Project, et vise à fournir aux entreprises des méthodologies d'accompagnement : d'une part, des outils de pilotage pour structurer leur stratégie bas-carbone, et d'autre part, des moyens de suivi pour évaluer si cette stratégie et les moyens mis en œuvre leur permettront d'atteindre les objectifs fixés par l'Accord de Paris. Conjuguant engagements, plans d'actions et bilans réguliers, cette approche est reconnue comme particulièrement ambitieuse et opérationnelle.

**N°1 AVEC NOS PARTENAIRES ÉLEVEURS**



Pesant pour près de 60 % de nos émissions de gaz à effet de serre, les achats de viande constituent notre priorité stratégique. Nous menons avec nos éleveurs partenaires des travaux afin de limiter leur impact environnemental. Ils se traduisent depuis 2020 par notre implication dans un projet pilote avec la coopérative Cirhyo, aux côtés de



Sols vivants (programme de l'ONG Earthworm), pour former six éleveurs aux pratiques de l'agriculture régénérative et ainsi favoriser le stockage du carbone dans les sols.

Par ailleurs, nous suivons activement le travail du Label bas-carbone piloté par le Ministère de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires, en cours d'évaluation pour la filière porcine. Notre objectif ? Pouvoir accompagner demain les éleveurs de porcs dans la mise en place de pratiques bas-carbone et financer certains de leurs projets par le rachat de crédits carbone. De quoi réduire notre empreinte et contribuer à la création de puits de carbone, tout en soutenant les éleveurs de notre propre chaîne de valeur.

**N°2**



**SUR NOS SITES DE PRODUCTION**

Sur nos propres sites, nous travaillons à la réduction des consommations énergétiques (électricité, gaz) pour réduire les scopes 1 et 2 de notre bilan carbone. En parallèle de ces actions de réduction des émissions de gaz à effet de serre, et donc de réduction de notre empreinte carbone, nous cherchons également à réduire l'empreinte environnementale de nos usines au global. C'est pourquoi nous travaillons à diminuer la consommation d'eau de nos sites de production, et nous veillons à respecter le 0 enfouissement de nos déchets qui sont valorisés à 100 % (incinération avec récupération de l'énergie, méthanisation, compostage, recyclage).

**ACTION CONCRÈTE**

À titre d'exemple, à l'usine de Saint-Pol-sur-Ternoise, nous avons installé une chaudière à bois permettant l'économie de plus de 80% des émissions de CO<sub>2</sub> directes de l'usine (scope 1) depuis 2012, soit une économie annuelle de 15 500 tonnes de gaz à effet de serre. Par ailleurs, entre 2013 et 2017, nous avons réduit de 9% nos consommations d'électricité et de 13% nos consommations en eau.

**N°3**



**SUR NOS TRANSPORTS**

En étroite collaboration avec nos transporteurs, nous nous sommes engagés dans la démarche « Fret 21 », réalisant ainsi une économie de 770 tonnes de gaz à effet de serre entre 2016 et 2019.

Cette réduction a été permise par la mise en place de différents projets d'optimisation des transports : optimisation des chargements (palettisation, plans de transport), optimisation des trajets (réduction des kilomètres à vide), utilisation d'un véhicule plus propre (gaz naturel), incitation des partenaires transporteurs à s'engager dans la charte et le label Objectif CO<sub>2</sub>, développés par l'ADEME.



**OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE**

**9** INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE



**12** CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



04

# NOTRE FEUILLE DE ROUTE

01



PROPOSER  
DES PRODUITS SÛRS  
ET DE QUALITÉ

Dès 2023

100%

de nos usines certifiées IFS Food,  
FSSC 22000\* portant sur la sécurité  
et la qualité des produits alimentaires

de nos plateformes certifiées IFS LOGISTICS

02



OPTIMISER  
LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE  
DE NOS PRODUITS, TOUT  
EN PRÉSERVANT LE GOÛT

En 2023



Augmenter la part de produits notés  
Nutri-Score B ou C et réduire le nombre  
de produits notés Nutri- Score E, dès que  
possible pour chaque catégorie de produits

03



SIMPLIFIER  
TOUJOURS PLUS  
NOS PRODUITS

Dès 2024

÷ 2

le nombre d'additifs présents dans notre  
gamme TENDRE CROC® par rapport à 2020

Dès 2025

100%

de nos innovations traiteur lancées sans  
huile de palme

Dès 2030

100%

de nos produits de charcuterie et traiteur  
libre-service (hors charcuterie sèche)  
sans phosphate et sans colorant

de nos produits de charcuterie libre-service  
(hors charcuterie sèche) sans sucre ajouté

04



ACCOMPAGNER  
LE CONSOMMATEUR  
POUR L'AIDER  
À MIEUX CONSOMMER

100%

des recettes proposées sur notre site [herta.fr](https://herta.fr)  
comporteront le Nutri-Score dès la mise à  
disposition de l'algorithme

Dès 2023

100%

de nos produits HERTA® afficheront le Nutri-Score

Dès 2026



Apposer l'étiquette AEBEA sur l'une de nos gammes  
volaille HERTA®

ENGAGEMENTS

OBJECTIFS

01



AMÉLIORER  
LES CONDITIONS  
DE TRAVAIL DE NOS  
COLLABORATEURS



CONSACRER + DE 2% de la masse salariale brute à la formation des collaborateurs

SOUTENIR la formation des jeunes en proposant au moins 100 stages et contrats en alternance chaque année



MAINTENIR un index d'égalité professionnelle homme/femme >95/100 (Seuil légal : 75/100)

MAINTENIR dans l'emploi des salariés en situation de handicap à un taux >6.5% de l'effectif

Dès 2022

100%

des projets d'investissements industriels et logistiques feront l'objet d'études ergonomiques

Dès 2023

100%

des usines françaises et plateformes logistiques certifiées ISO 45001

02



AGIR POUR  
LE MONDE  
DE L'ÉLEVAGE



**MAINTENIR 100 %** des fournisseurs de pièces de viande audités tous les 18 mois maximum selon le guide interne des bonnes pratiques

**MAINTENIR 100 %** des viandes origine Europe **AVEC** la France comme 1<sup>er</sup> BASSIN d'approvisionnement

**MAINTENIR 20 %** des éleveurs de porc intégrés dans un système d'aide financière associée à la mise en place d'au minimum une pratique innovante

Dès fin  
2023

**100 %**

des fournisseurs Français de porcs charcutiers signataires du guide de bonnes pratiques de transport

Dès 2025

**100 %**

de soja tracé non déforestant dans l'alimentation des porcs

de nos fournisseurs de pièces de viande partenaires certifiés IFS/BRC/FSSC 22000 ou GRMS portant sur la sécurité sanitaire des produits commercialisés

**TRAVAILLER AVEC LE MONDE  
DE L'ÉLEVAGE POUR :**

**ATTEINDRE 100%** de viande issue d'élevages de porcs ne pratiquant pas la castration

**DEVELOPPER** notre approvisionnement volaille au niveau C du référentiel AEBEA

**REDUIRE** la contention des truies à 1 semaine en insémination-gestation

**REDUIRE** la contention des truies en maternité



03



RÉDUIRE  
L'IMPACT DE  
NOS EMBALLAGES

Dès 2025

**200 T**

supplémentaires de plastique économisées dans nos emballages

Dès 2030

**100 %**

des volumes de nos produits utilisant des emballages prêts à être recyclés (50% en 2026)



## Rapport RSE 2022

Retrouvez toutes les informations sur notre entreprise sur [herta.fr](https://www.herta.fr)

HERTA® SAS 311 043 194 BOBIGNY  
16, boulevard du Mont d'Est - Immeuble Maille Nord 4  
93160 Noisy-le-Grand

*(r) en accord avec le propriétaire de la marque*

Imprimé sur du papier recyclé