



Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire

William & James

William & James
ARTISANS FUMEURS

Activité :

Artisans fumeur de saumons et truites

Dirigeant :

William PALFREYMAN

Effectif : 11

Entreprise attestée
Développement Durable en 2013

Adresse :

ZI de la Madeleine Blactot
50500 CARENTAN
☎ 02.33.71.40.71



MOTS CLES

- Fidélisation des salariés
- Attachement régional

Historique et présentation de l'entreprise

D'origine écossaise, William Palfreyman a créé l'entreprise William & James en 1992 à Carentan, en Normandie. Il est aujourd'hui entouré d'une équipe d'une dizaine de personnes, spécialisée dans la fabrication de saumons fumés et truites fumées haut de gamme.

Maître artisan, il y produit un des meilleurs saumons fumés, au bouquet unique et savoureux. Son secret : le respect des méthodes traditionnelles et la qualité des matières premières.

La qualité de ses produits repose sur un savoir-faire artisanal (Label Maître Artisan), la fraîcheur et la qualité de ses matières premières.

Du poisson entier jusqu'à l'emballage du saumon fumé il s'écoule plusieurs jours. Après une sélection rigoureuse, débute le salage au sel sec, suivi du fumage à basse température.

Quelques chiffres :

- 100 tonnes de saumon et truites fumés par an
- Doublement de l'atelier en 2012 : 1 000 m²
- 95% de CA réalisé avec la grande distribution

L'origine de l'engagement dans la démarche

Le développement durable est une valeur ancrée dans l'ADN de William & James :

Sensibilité de la direction pour minimiser l'impact sur l'environnement de l'entreprise : emballage éco-conçus depuis plusieurs années.

Un engagement formalisé dans la politique « qualité et engagement de l'entreprise » dès 2011. Une démarche DD qui a permis d'identifier les bonnes pratiques existantes et de structurer la démarche.

Engagements de William & James

Privilégier des matières premières issues de pratiques durables :

- 100% des truites et saumons sont issus de pratiques durables
- 30% des approvisionnements de matières premières sont issus de Normandie
- 8% de la production est labélisée AB et une alimentation animale sans OGM, sans hormone de croissance

Satisfaire les clients et consommateurs :

- Fournir des produits de qualité fumés au feu de bois en respectant les pratiques artisanales afin de préserver les qualités organoleptiques des produits, label artisan depuis 1999
- Apporter les garanties attendues en matière de légalité, de sécurité alimentaire et maîtrise de l'Hygiène
- Être à l'écoute des besoins des consommateurs

Réduire l'empreinte de l'activité sur l'environnement :

- Utiliser du bois certifié PEFC pour le fumage des produits
- Maîtriser les consommations d'eau et d'énergie
- Opter pour des emballages respectueux de l'environnement

Respecter les hommes :

- Etablir des relations sociales de qualité fondées sur le respect ; écoute et le dialogue en interne comme en externe
- Améliorer au quotidien les conditions de travail

Contribuer au développement de l'économie locale : Favoriser dans la mesure du possible les salariés et les fournisseurs locaux



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Contenu du plan d'action

Actions menées Social / sociétal

- Investissements dans du matériel pour réduire la pénibilité de certaines tâches afin de prévenir les TMS : Désarreteuse pneumatique, une thermo formeuse, matériel de tranchage, couteaux haut de gamme, un transpalette
- Audit RH par un cabinet conseil RH afin de réaliser les fiches de poste (Formaliser les responsabilités de chacun)
- Formalisation de la communication interne pour faciliter la communication de l'équipe qui s'agrandit
- Dons réguliers aux bonnes sœurs, associations locales, secours catholique à Noël etc.

Actions menées Prévention des risques

- De nombreux investissements pour moderniser l'outil de production et améliorer les conditions de travail
- Contrat d'assurance revu pour plus de garanties
- Conformité réglementaire au niveau sécurité (contrôle électrique, plan incendie, détecteurs et sirènes installés)
- Embauche d'une commerciale en IDF pour développer le business formation annuelle Hygiène pour l'ensemble des ateliers

Bonne pratique Développement Durable

Privilégier le développement des fournisseurs de matières premières régionales

Réduire l'emprise sur l'environnement

- ⇒ Utilisation de bois de fumage 100% certifié PECF
- ⇒ 100% des emballages carton sont respectueux de l'environnement (papier recyclé, imprimeur labélisé Impr vert)
- ⇒ Création d'un local sous rétention pour les produits dangereux

Maîtriser la facture énergétique

- ⇒ Rencontre avec EDF pour valider que le contrat correspond bien aux besoins
- ⇒ Optimisation des consignes pour les frigos

Politique déchet

- ⇒ Recherche de solutions pour valoriser le polystyrène → location d'un compacteur et revalorisation
- ⇒ Valorisation des chutes de saumon par l'entreprise Charles Amand

Innovation : une partie du bois de fumage sera du bois de pommier de la région (réduction de l'impact transport, valorisation du bois qui est aujourd'hui brûlé).



Contact :

William PALFREYMAN

Mail : williametjames@wanadoo.fr

☎ 02.33.71.40.71

<http://www.williametjames.eu/>