

Communiqué de presse • Septembre 2014

Le bien-être au travail, une composante essentielle de la stratégie RSE de Nature et Aliments (44)

Entreprise d'agroalimentaire spécialisée dans la fabrication biologique d'entremets et de préparations culinaires, Nature et Aliments a été le précurseur de l'agar-agar en France dès sa création en 1913. Ce gélifiant naturel à base d'algues connaît depuis plusieurs années un renouveau, car il permet de cuisiner sain et léger, et de remplacer les gélatines industrielles.

Aujourd'hui, sous les marques Nat-Ali et Plaisance Bio, Nature et Aliments propose des gammes exclusivement biologiques distribuées en magasins spécialisés et en GMS. L'entreprise emploie 15 salariés et deux co-gérantes, pour un CA d'environ 3,5 Millions d'euros. Elle sous-traite également sur site une partie de son activité à des travailleurs handicapés, grâce à un partenariat avec l'ESAT du Landas. En effet, les valeurs sociales sont au cœur de l'ADN de l'entreprise : le fondateur, ancien commercial LU, souhaitait avant tout proposer à ses clients nantais des entremets sains et accessibles à toutes les bourses.

Aussi, lorsqu'en 2011, l'entreprise doit quitter son site historique situé dans le quartier Canclaux à Nantes, c'est en accord avec ces valeurs que le nouveau projet de construction est lancé. Dans le souci du respect des Hommes et de l'environnement, les bâtiments abritant l'usine et les bureaux sont réfléchis pour répondre aux normes BBC. Et la nouvelle usine est construite en suivant la démarche HQE.

Dès la réalisation du cahier des charges, les dirigeantes, Magalie JOST et Sybille CHAPRON, ont défini comme priorité l'amélioration du cadre de vie et des conditions de travail des employés. Avec l'aide d'un cabinet externe d'ingénierie, et en fédérant les compétences internes, de nombreuses innovations ont été menées, portant sur l'environnement de travail, mais aussi sur les pratiques et les méthodes de fabrication.

Une usine conçue pour le bien-être des personnels

Un atelier de transformation agroalimentaire qui respecte toutes les normes d'hygiène et de qualité ne doit pas se réduire forcément à un cube sans fenêtre, éclairé au néon et sans âme... Forte de cette conviction, l'équipe dirigeante a fait des choix originaux, surtout pour une entreprise de cette taille :

- Les spacieuses salles de préparation sont baignées de lumière extérieure, grâce à des puits de jour.
- Un couloir vitré et donnant sur la verdure environnante distribue l'accès aux différents ateliers.
- Une ambiance musicale agréable est diffusée.
- Le blanc n'est pas la seule couleur présente comme dans la plupart des sites agroalimentaires : des couleurs vives ont été intégrées, rendant les espaces plus chaleureux.
- Enfin, une salle de repos ainsi qu'une agréable terrasse favorisent la convivialité pendant les périodes de pause.

Malgré les nombreuses contraintes financières et techniques comme la nécessité de maintenir une température constante dans les locaux de production, le choix de privilégier le confort de travail pour les opérateurs n'a jamais été remis en question. Le surcoût de construction de l'usine (environ 7 500 € par puit de jour par exemple) est considéré comme un investissement assumé par les dirigeantes.

Parce qu'un cadre de travail agréable et éco-conçu ne suffit pas, le procédé de fabrication a été entièrement revu, avec en ligne de mire la prévention des risques professionnels, et en particulier ceux liés au port de lourdes charges et aux postures répétitives, source de TMS. Grâce à l'optimisation des flux et des transferts, les déplacements inutiles de produits ou de matériel ont été supprimés. Les manutentions de charges lourdes ont été drastiquement réduites, également via l'automatisation de l'outil de production, jusqu'au nettoyage.

Bien entendu, le bâtiment est adapté au travail des personnes à mobilité réduite, notamment grâce à des rampes d'accès. Des sièges spécifiques ont été installés avec le concours de l'ergonome de l'ESAT. Les postes de travail ont été envisagés de façon individuelle, afin de s'adapter à la singularité de chacun.

Aujourd'hui, au-delà des gains de fonctionnalité et de productivité, Sybille Chapron se réjouit de constater la progression chez les salariés de la fierté d'appartenance et de l'adhésion aux valeurs de l'entreprise : « *c'est un travail continu, nous recherchons toujours des points d'amélioration, et surtout, nous restons à l'écoute de nos salariés en matière d'ergonomie, d'aménagement des postes, de besoins en matériels...* ».

Enfin, ces avancées constituent également un levier commercial : lors de leurs visites, les acheteurs des enseignes qui distribuent les produits Nat-Ali et Plaisance Bio peuvent constater la cohérence de l'ensemble de la stratégie de l'entreprise.

L'exemple de Nature et Aliments démontre que, loin des déclarations d'intention parfois peu suivies de réels effets, **une PME familiale peut concrètement intégrer la dimension sociale à sa stratégie globale de développement**. Malgré des moyens financiers et RH plus limités que ceux des grandes structures, **la sincérité de la démarche sur le long terme et la mobilisation de l'ensemble des salariés permettent à l'entreprise d'améliorer au quotidien la qualité de vie au travail** et de renforcer son rôle d'acteur responsable et engagé.

➤ A propos de Nature et Aliments :

Nature et Aliments formule et conditionne à ses marques toute une gamme de préparations culinaires pour entremets, potages, mais aussi macarons ou cupcakes, dans un outil de production 100% bio.

Désormais basée à Rezé (44), l'entreprise créée en 1913 est toujours familiale, dirigée par Magalie JOST, associée à Sybille CHAPRON pour la partie production. Elle emploie 15 salariés, auxquels s'ajoutent 2 équipes de 8 travailleurs handicapés en sous-traitance ESAT sur site.

Riche de plus de 100 ans d'histoire, l'entreprise met au cœur de ses actions les innovations culinaires, la solidarité envers les travailleurs handicapés, le choix de matières premières équitables, l'engagement local et l'écoute des consommateurs.

<http://www.nature-aliments.com/>

➤ A propos de PREVENTICA :

Depuis 15 ans, les Congrès/Salons Préventica sont organisés dans les régions de France, à raison de **2 rendez-vous par an**. L'événement est aujourd'hui la **référence nationale** pour tous les acteurs de la maîtrise des risques, tant dans l'entreprise que dans les services publics.

En permettant réflexions, retours d'expériences et rencontres professionnelles sur les **conditions du bien-être au travail**, aussi bien que sur **les enjeux de la sécurité globale des entreprises**, les Congrès/Salons Préventica s'inscrivent depuis leur origine dans le champ du développement durable des organisations.

380 stands et plus de 120 conférences sont à la disposition des visiteurs issus de tous les secteurs d'activité : BTP, Industrie, Santé, Grande Distribution, Tertiaire, Administration, Collectivités territoriales...

Nantes accueillera les 7, 8 et 9 octobre, au Parc des Expositions, **la 27^{ème} édition nationale de Préventica**.

Contacts presse

Préventica :

Marie-Laure Thomas

marie-laure@preventica.com

Tél. 05 57 54 34 85

Nature et Aliments :

Stéphanie Baroncelli

stephanie@nature-aliments.com Tél.

02.40.73.65.97

Annexe : Conférences Préventica sur le bien-être au travail

Mardi 7 octobre

12h - 13h - Salle A

Santé, sécurité et sûreté : un investissement rentable pour les entreprises et les organisations.

Conférence inaugurale du Congrès/Salon Préventica

Organisée par PREVENTICA

10h45 - 11h30 - Salle D

QUALITE DE VIE au bureau, présentation du résultat du baromètre Actineo 2013.

Autour de la problématique de la qualité de vie au bureau et de son amélioration par la prise en compte des aménagements des espaces, le baromètre Actineo 2013 fait un tour d'horizon des expériences des salariés des entreprises françaises. Plusieurs aspects sont abordés : santé, aménagement, ambiances, stress... Les résultats de ce baromètre dressent un tableau de la situation et nous permettent alors d'axer davantage les réflexions en cours sur les problèmes émanant des salariés.

Organisée par ACTINEO

Intervenants :

Clément GRANGE, Ergonome, FCBA

Sarah COUILLAUD, Ergonome, FCBA

G104 - mardi 7 octobre - 12h15 - 13h - Salle G

La LUMIERE NATURELLE : bien-être et sécurité au travail.

La lumière naturelle est un élément clé pour la santé et le bien-être des occupants des locaux. Elle contribue directement à la régulation des rythmes physiques et physiologiques et a un impact considérable sur le psychisme. Pourtant, ses bienfaits sont encore largement sous-estimés. Le GIF Lumière mène depuis plusieurs années des études sur ce sujet. La conférence présente l'état des travaux, fait un point sur la réglementation en la matière et expose les solutions d'apport de lumière naturelle.

Organisée par la FFMI (Fédération Française des Métiers de l'Incendie)

Intervenants :

GIF LUMIERE

Mercredi 8 octobre

16h15 - 17h - Salle F

Audit énergétique : comment vous conformer à la nouvelle réglementation ?

Le décret du 7/12/2013 relatif à l'audit énergétique des grandes entreprises est entré en vigueur le 1er juillet. Il impose aux entreprises de plus de 250 salariés ou celles dont le CA annuel excède 50 millions d'euros (ou dont le total de bilan dépasse 43 millions d'euros) d'effectuer, avant le 5/12/2015, un audit énergétique (les entreprises certifiées ISO 50001 sont exemptées de cette obligation). Cette conférence présentera ce nouveau texte, ses conséquences et les solutions développées par DEKRA pour vous accompagner dans vos démarches.

Organisée par DEKRA INDUSTRIAL

Intervenants :

Fabrice BURGOT, Responsable d'Activité, DEKRA INDUSTRIAL
Loïc GOASDOUE, Responsable Commercial Régional, DEKRA INDUSTRIAL

Jeudi 9 octobre

09h30 - 10h15 - Salle B

Conception des Lieux et des Situations de Travail : démarche de prévention intégrée. Les 10 points clés pour un projet réussi.

Pilotée par : Philippe GODET, Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail des Pays de Loire. Pour aider un maître d'ouvrage occasionnel (tel qu'un chef d'entreprise en tant qu'utilisateur final) à intégrer dans son projet les fondamentaux en matière de santé et de sécurité au travail, la démarche présentée s'appuie d'abord sur des éléments de méthode qui conditionnent la réussite du projet, puis se décline autour de 10 points clés incontournables car souvent irréversibles.

Organisée par la Carsat PDL

13h45 - 14h30 - Salle D

Conditions de travail et de confort dans les locaux tertiaires : enjeux sanitaires, économiques et énergétiques.

Présentation des paramètres de confort à prendre en compte dans les bureaux : - Qualité de l'air - Qualité acoustique - Eclairage - Confort thermique.

Organisée par l'APAVE

Intervenant :

Denis TISSOT, Ingénieur Développement, APAVE

13h45 - 14h30 - Salle F

Que rapporte 1 € investi dans la SST ?

La SST est souvent perçue par certains comme un coût. Or, elle peut avoir un impact positif sur la performance économique des entreprises. Son rendement global serait même, selon la taille des entreprises, de 2,19 : c'est-à-dire que pour 100 € investis, elle en rapporterait 219 €. Mais, pour cela, il faut se poser les bonnes questions et définir des actions concrètes. Par ailleurs, les gains de la prévention ne sont-ils qu'économiques ? Et l'opérationnel ? Retours d'expériences, avis d'experts et d'économistes montreront que la prévention permet aussi de gagner de l'argent.

Organisée par PIC MAGAZINE

Intervenant :

Christophe LAPAZ, Directeur de de la Rédaction, PIC MAGAZINE