

RAPPORT RSE 2025



SODIPORC

Rue Louis Pergaud
CS 82104 - 16000 ANGOULEME

Rédigé par :
Marion Boinot

Sommaire

- 4** Qui sommes-nous ?
- 5** Nos axes de travail
- 7** Gouvernance et éthique
- 12** Empreinte emploi
- 18** Empreinte territoire
- 21** Gestion et préservation de l'environnement
- 24** Loyauté des pratiques le long de la chaîne de valeurs
- 26** Anticipation et prise en compte des attentes clients et consommateurs
- 31** Perspectives et engagements 2026

Publication du Rapport de Responsabilité pour l'année 2025

Chers partenaires, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre rapport RSE.

Nos actions et engagements ont pris la forme d'un Rapport de Responsabilité depuis quelques années. Un terme plus que symbolique, puisqu'il s'agit de prendre véritablement en compte nos impacts afin de mener une politique RSE en accord avec nos activités et notre développement.

Une vision partagée par l'ensemble de nos collaborateurs afin d'ancrer chaque jour de bonnes pratiques et ainsi pérenniser les acquis sur le long terme. La RSE se doit d'être une culture d'entreprise qui se partage avec les nouveaux arrivants, lors des échanges tout au long de l'année avec nos différentes parties prenantes et enfin, avec la parution de ce rapport annuel.



Qui sommes-nous ?



Depuis 1973, c'est avec passion et dans le respect des traditions bouchères et charcutières que l'on cuisine en famille les cochons et autres têtes de lard...

L'entreprise familiale SODIPORC développe son activité de découpe depuis sa création, complétée à partir de 1996 d'une gamme de produits authentiques de charcuterie sous l'appellation Maître Cochon, véritable identité de marque pour la CD/RHD et Apéro Cochon pour le réseau TRAD.

365 jours pour relever de nouveaux défis

En 2025, l'entreprise Sodiporc a su relever de nouveaux défis majeurs en poursuivant son développement.

L'appropriation des nouveaux locaux de production a marqué une étape clé, permettant d'optimiser les process et d'améliorer

les conditions de travail de l'ensemble de nos collaborateurs. Parallèlement, des évolutions significatives ont été menées au niveau administratif afin de renforcer l'organisation interne et soutenir la croissance de l'entreprise dans un contexte en constante évolution.

Nos axes de travail

Forts des travaux d'agrandissement et de réfection des locaux, nous souhaitons poursuivre notre démarche RSE tout en proposant des recettes gourmandes à partager en famille ou entre ami.e.s.

Nos engagements envers nos clients et les consommateurs ne peuvent être atteints sans des engagements de longue date envers nos différents partenaires ainsi que l'ensemble de nos parties prenantes.

En 2025,

nos principaux axes de travail ont été les suivants :

- **Sécurité du personnel** : dans la continuité de la démarche pour proposer toujours plus de confort aux différents postes de travail et garantir ainsi la sécurité de l'ensemble de nos collaborateurs.
- **Dons/Collecte** : sensibilisation de notre personnel via diverses campagnes de dons.
- **Reporting des données** liées aux flux énergétiques via la GTC.



Horizon 2026 :

Les nouveaux locaux ont clairement apporté de l'ergonomie aux postes, du confort et de la sécurité tout en favorisant le rendement de la production.

L'équipe continue de s'agrandir et pour 2026, Sodiporc va s'orienter sur le pilier de l'environnement avec pour principal projet la réalisation de son premier Bilan Carbone.

Informations & chiffres clés



Un site de production unique
créé en 1973



Un seul site à Angoulême en
Charente – Région
Nouvelle-Aquitaine



Un chiffre d'affaires
de 21 486 645€



Un effectif de
96 collaborateurs



Nos circuits de distribution
sont la GMS, la RHF et les
grossistes, les artisans,
les saisonniers et les
conserveurs.

Nos valeurs font toujours
l'objet de réflexions et
de co-construction :
**la qualité, l'esprit
d'équipe, la convivialité,
l'engagement et
l'innovation.**

GOVERNANCE ET ÉTHIQUE



Charte RSE et développement durable 2025

ETHIQUE

GARANTIR DES PRODUITS DE QUALITE CERTIFIES A NOS CLIENTS/CONSOMMATEURS

VPF, VBF, Jambon de Bayonne, Label Rouge, PME+, Marque Signé Nouvelle Aquitaine

SOCIAL

SENSIBILISER NOS EQUIPES SUR L'IMPORTANCE DE LA SECURITE AU TRAVAIL

Campagne d'affichage via Steeple Audits sécurité réalisés par le CSE

SOCIAL

AMELIORER LES COMPETENCES DE NOTRE PERSONNEL

Formation tactile & informatique avec montée de version de notre ERP VIF

ENVIRONNEMENT

PRIVILEGIER UNE POLITIQUE D'ACHAT REGIONALE

ETHIQUE

LIMITER AU MAXIMUM L'UTILISATION DE COLORANTS, AROMES & CONSERVATEURS ARTIFICIELS

Etre le plus "clean" possible dans l'élaboration de nos recettes

ENVIRONNEMENT

SUIVRE UNE TRACABILITE COMPLETE (AMONT & AVAL) DE NOS PRODUITS

*Test de traçabilité (4/an)
Test de gestion de crise (1/an)**

ENVIRONNEMENT

REDUIRE NOS EMISSIONS EN CO2 & RECYCLER NOS DECHETS

*Revalorisation des co-produits (graisses)
Cartons et plastiques propres dans une benne dédiée*

ENVIRONNEMENT

ETRE SOUCIEUX DE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT EN SUIVANT NOS CONSOMMATIONS D'EAU & D'ENERGIE

*Passage en LED dans l'ensemble des ateliers de production
Travaux d'agrandissement et de réfection des locaux
Mise en place d'une Gestion Technique Centralisée*



Cette charte s'articule autour de 4 grands axes :

Valoriser les richesses locales avec un approvisionnement responsable :

Nos cochons sont nés, élevés et abattus en Nouvelle-Aquitaine. Nos recettes régionales sont élaborées à partir de produits locaux (Sel de Ré, Cognac, piment d'Espelette, Pineau des Charentes...). De nombreux produits Maître Cochon ont rejoint la marque Signé Nouvelle-Aquitaine !

Avoir de bons produits avec du goût et un emballage plus durable.

Notre objectif est d'aborder une stratégie d'innovation en prenant en compte les concepts de développement durable, l'impact social et environnemental. Nous avons mis en place un plan de prévention et d'éco-conception et nous nous efforçons de prendre en considération différents paramètres lors de la création d'un nouveau produit.

Cultiver le goût des gestes durables en encourageant, en sensibilisant et en valorisant les gestes au quotidien

pour avoir un impact positif sur l'environnement mais aussi en engageant des modifications structurelles, grâce à des investissements annuels en matériels pour limiter et maîtriser l'impact de notre activité.

Cultiver le goût du partage

car notre marque prône cette valeur ! Nous sommes pour l'intégration et l'échange au sein de l'entreprise mais aussi avec nos partenaires et les consommateurs.

Engagement dans une démarche RSE avec nos parties prenantes.

Les parties prenantes jouant un rôle essentiel, il est évident pour nous de communiquer avec elles nos engagements en matière de RSE et de les solliciter pour qu'elles entament elles aussi des démarches et des objectifs dans ce sens. Travailler ensemble, en équipe, est la clé de la réussite !



Engagement et pilotage dans une dynamique d'innovation et d'amélioration continue

SODIPORC mène une politique d'innovation efficace avec des investissements constants tant dans le capital humain que dans le matériel.

L'intégralité de notre personnel est en CDI. Seuls les étudiants saisonniers sont sous contrats CDD.

Après les importants investissements réalisés en 2023 & 2024, d'un montant total de 7.5 millions d'euros, consacrés à l'agrandissement du site, à la réfection complète des ateliers ainsi qu'à l'acquisition d'équipements sécurisés, aucun investissement majeur en matériel spécifique de prévention et d'amélioration des conditions de travail n'a été engagé en 2025, à l'exception de l'achat d'un palan électrique. Les actions menées précédemment ont permis de moderniser en profondeur les installations et d'améliorer durablement la sécurité et les conditions de travail des salariés.

Une étude de bruit a été effectuée par le service de la Médecine du Travail. Suite à cette étude, il a été convenu que 4 ateliers seraient obligés de porter des casques anti-bruit (découpe, conserverie, prépa mûlée et plonge).

En ce qui concerne la recherche et le développement produits, nous avons développé de nouveaux produits : Pâté au poivre vert, pâté aux morilles, Terrine aux châtaignes, jambon cuit Label Rouge, pâté à la bière, Mousse de foie au Cognac et Tapenade aux olives.

Pour montrer notre volonté d'innover sans cesse pour s'améliorer, nos équipes ont déjà de nombreux projets en cours de développement pour cette nouvelle année notamment sur la gamme des marinades !

Engagement bien-être animal

En tant qu'acteur responsable et engagé en matière environnementale, SODIPORC s'implique dans le respect du bien-être animal dans son processus d'achat.

Bien que nous ne soyons pas directement concernés par l'élevage, la manipulation, le transport et l'abattage, nous partageons une responsabilité envers les animaux dans le cadre de nos approvisionnements.

Nous demandons aux éleveurs de respecter les principes des 5 libertés fondamentales des animaux que sont :

- l'absence de faim et de soif,
- l'absence d'inconfort, l'absence de maladies ou de lésions ou de douleurs
- la possibilité d'exprimer les comportements normaux liés à l'espèce
- l'absence de peur et de détresse,

Et ce sur toute la durée de vie des animaux, de la naissance jusqu'à l'abattage.



Notre prestataire logistique de transport des animaux vivants des élevages jusqu'à l'abattoir de Confolens partage et s'engage à avoir un comportement et un équipement appropriés afin de minimiser le stress et la souffrance dans les étapes de chargement, déchargement et manipulation.

A l'abattoir, les animaux doivent être traités humainement selon la réglementation nationale. Un référent en charge du bien-être animal est désigné. Son rôle est de suivre et contrôler chaque opération afin de s'assurer que les modes opératoires normalisés sont suivis, ainsi que de mettre en place des actions correctives si des non-conformités sont détectées.

Lors de la Commission de l'agriculture du Parlement européen, le 18 mars 2026, le commissaire européen à la Santé, Oliver Várhelyi, a tracé les contours d'une réforme du bien-être animal fondée sur une approche pragmatique. La méthode désormais privilégiée serait celle du « au fur et à mesure », la Commission européenne prévoyant de déployer ses nouvelles normes secteur par secteur, afin de laisser aux filières des périodes de transition adaptées à leurs réalités économiques. SODIPORC reste proche des actualités afin de garantir le bien-être animal !



EMPREINTE EMPLOI



De bonnes conditions de travail pour garantir une protection sociale et une politique sécurité et santé est en place

La filière viande est deux à trois fois plus exposée aux risques d'accident du travail. Notre taux d'accident est maîtrisé grâce à une mobilisation de l'ensemble des salariés. En 2025, nous avons eu sept accidents du travail avec arrêt.

La Direction, soucieuse de préserver ses salariés, investit en continu dans du matériel performant pour faciliter les tâches au quotidien.

Une formation annuelle sur l'hygiène est dispensée pour l'ensemble des collaborateurs de production par le Service Qualité. L'objectif est de resensibiliser chaque salarié aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité applicables sur l'ensemble du site.

Le Service Qualité s'assure du respect et de l'application des différents points abordés par des inspections journalières et une présence forte dans les ateliers afin de garantir la maîtrise des bonnes conditions de travail.

Une formation spécifique sur l'utilisation des produits chimiques et leurs risques est suivie par l'équipe de nettoyage chaque année.

Enfin, nous travaillons également en collaboration avec l'ESAT de Magnac - un établissement réservé aux personnes en situation de handicap en visant leur insertion ou réinsertion sociale et professionnelle - pour le montage de nos cartons destinés à la préparation de nos commandes.



Et l'égalité femme-homme dans tout ça ?

Dans le cadre de notre engagement en faveur de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, **SODIPORC obtient pour la première fois un Index EgaPro calculable.**

Pour rappel, depuis que SODIPORC complète son index égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, il ressortait qu'il était non-calculable en raison d'un effectif féminin trop faible pour permettre une analyse statistique significative. Depuis 2023, année de la première ouvrière dans les ateliers, SODIPORC n'a cessé de susciter des candidatures féminines pour enfin calculer notre index en 2025.

Pour cette première année de calcul, SODIPORC obtient un résultat de 91 points sur 100.

Ce score témoigne des efforts engagés depuis plusieurs années pour garantir une politique de rémunération et d'évolution professionnelle équitable, dans un effectif de 96 salariés dont 28 femmes.

Ces résultats, publiés le 26 février 2026, confirment la volonté de l'entreprise de poursuivre et de renforcer ses actions en faveur de l'égalité professionnelle et de la mixité à tous les niveaux de l'organisation.

Retrouvez le détail de nos résultats sur notre site internet : <https://www.maitrecochon.fr/resultat-de-lindex-degalite-professionnelle-pour-maitrecochon-en-2026/>

Embauche en 2024 :
10 femmes

Ouvrières Employées

8 — 80% 2 — 20%

Embauche en 2024 :
6 femmes

Ouvrières Employées

4 — 67% 2 — 33%



Le dialogue social est au cœur des relations humaines et est donc privilégié au sein de SODIPORC



En 2025, l'ensemble de l'équipe CSE a travaillé sur les axes suivants :

- Mise en place d'audits « sécurité » trimestriels,
- Mise en place d'une boîte à idées,
- Revue annuelle du DUERP et du PAPRI Pact qui en découle.
- Réalisation d'une étude de bruit et mise en place de casques anti-bruits sur certaines zones (découpe, plonge)
- Intervention d'un ergonome pour l'étude de deux postes
- Mise en place des RDV médecine du travail sur le site

En 2026, la sécurité reste un axe prioritaire avec :

- Intervention trimestrielle d'un ostéopathe sur le site
- Échauffements à l'embauche par les chefs d'équipes

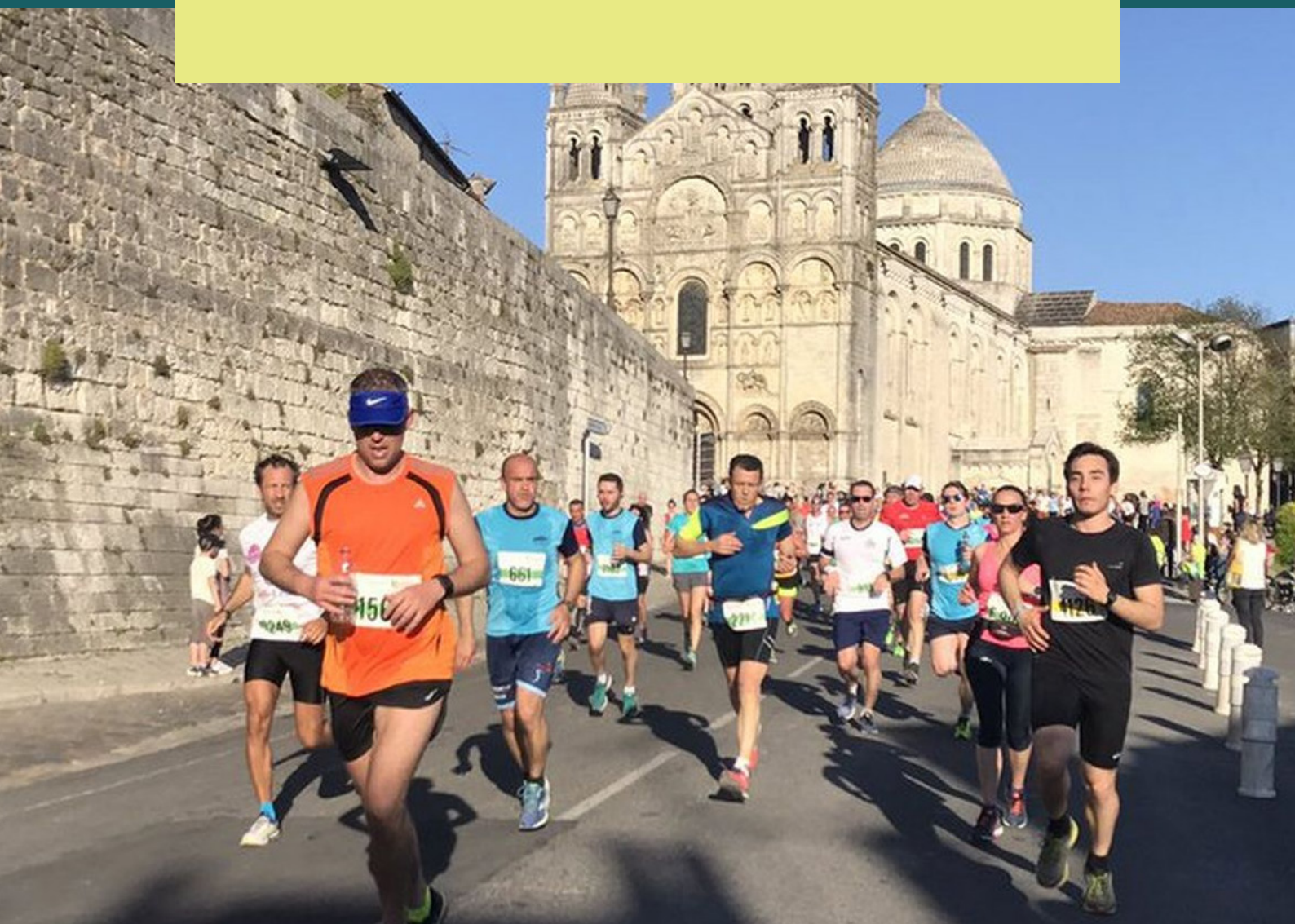
Des réunions CSE ont lieu chaque mois et aux beaux jours elles sont suivies d'un repas convivial avec l'ensemble des salariés réunissant ainsi les équipes de production et les équipes administratives.

Ces moments de partage permettent d'échanger et partager sur différents sujets ou projets à venir ! En 2025, le CSE a convié l'ensemble du personnel à de beaux événements :

- La soirée estivale pour une visite des chais et une dégustation à l'atelier Martell,
- La soirée de Noël le 12 décembre au cinéma Mégarama de Garat pour une projection spéciale suivie d'un cocktail dînatoire.

SODIPORC favorise la pratique sportive via des événements régionaux

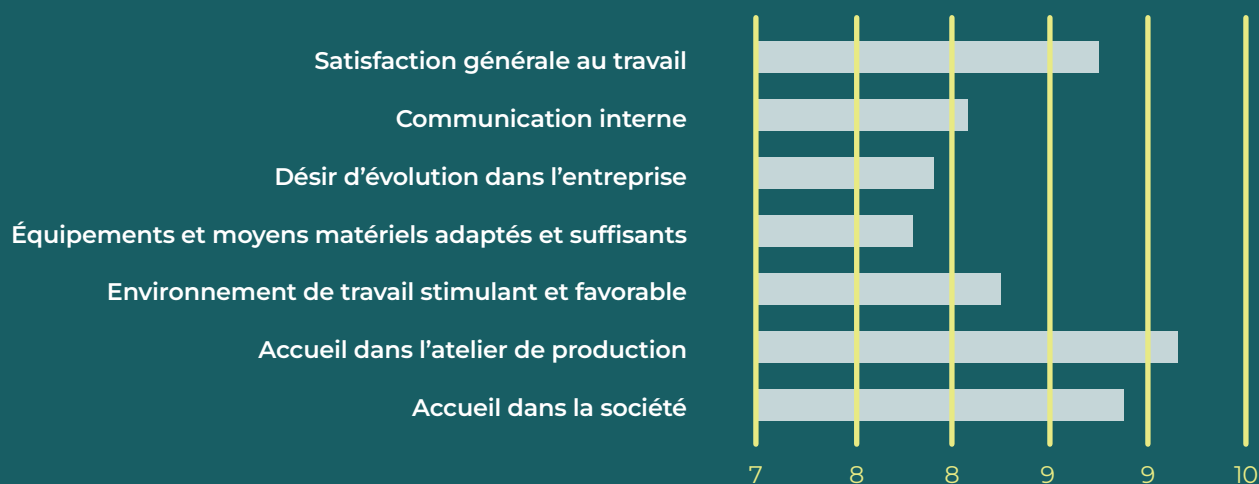
Travailler en équipe est un des points forts chez SODIPORC ! Alors quoi de mieux que de se retrouver à l'occasion d'événements sportifs régionaux ! Cette année encore, l'équipe SODI'RUN s'est agrandie avec la participation de nouvelles recrues à l'occasion des Foulées d'Angoulême auxquelles l'entreprise participe chaque année !



Développement du capital humain au service de l'employabilité et de nos collaborateurs

En 2025, SODIPORC a poursuivi son étude Onboarding à l'arrivée de chaque nouveau collaborateur. À ce titre, un questionnaire est remis à chaque nouveau salarié au bout de 2 mois d'intégration afin de connaître leur ressenti sur ces premiers jours en entreprise.

Onboarding - année 2025



Cette étude nous permet de récolter des informations précieuses sur l'accueil fait aux nouveaux arrivants. Cette année encore, beaucoup de choses positives remontent des questionnaires ! L'entreprise se veut accueillante, familiale, dynamique avec un vrai esprit d'équipe !

De plus, un journal interne semestriel est mis en place avec un calendrier d'évènements RSE et des propositions d'actions sur différents thèmes tout au long de l'année.

Ces journaux sont complétés par des posts sur l'interface Steeple, un outil de communication interne digital afin de poursuivre et de développer toujours plus notre dialogue social. Steeple permet d'interagir rapidement et laisse place à une

communication participative qui s'adapte à toute l'entreprise !

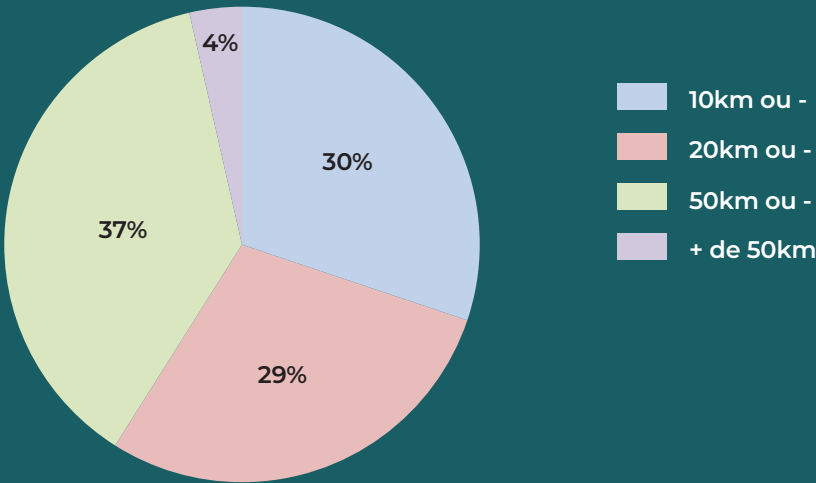
Un écran d'affichage est présent en salle de pause pour permettre aux collaborateurs d'être informé des dernières actualités, de créer du lien et d'interagir. Grâce au phygital, les salariés moins connectés sont sur le même pied d'égalité que leurs collègues. Ainsi, chaque collaborateur a la possibilité de s'exprimer sur divers sujets comme RH (arrivées et départs collaborateurs), chiffres et objectifs, évènements internes et externes de l'entreprise, infos du CE, petites annonces, bons plans... De plus, Steeple est sécurisé et protège les données que nous partageons. Steeple va évoluer courant 2026 afin de s'adapter et de répondre aux attentes des utilisateurs !

EMPREINTE TERRITOIRE

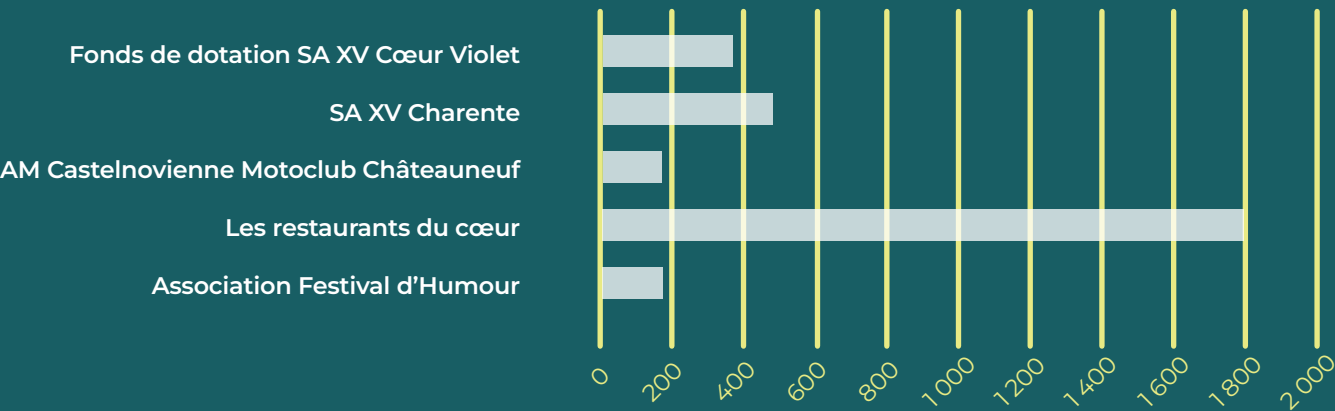


SODIPORC agit en faveur de l'emploi local et de la création de valeur en France et ses territoires

Répartition des salariés en fonction de la distance Domicile-Travail 2025



SODIPORC s'investit dans la société avec ses parties prenantes



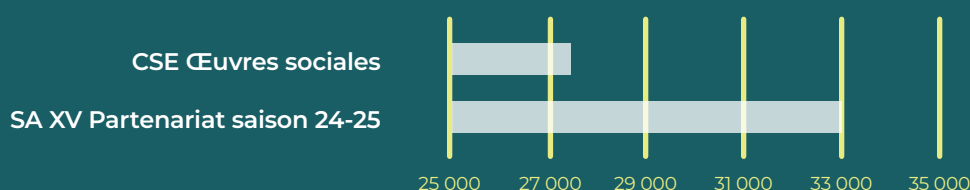
Sensibiliser nos collaborateurs à l'importance de participer aux collectes est essentiel dans notre démarche de responsabilité sociétale des entreprises. En 2025, nous avons fait plusieurs campagnes de dons :

- **Collecte de bouchons plastiques** : Grâce à la générosité de l'ensemble des collaborateurs, c'est 10kg de bouchons qui ont été collectés et reversés à l'association Bouchons du Bonheur pour soutenir les enfants atteints d'autisme et d'épilepsie !
- **Collecte de vêtements** : Des vêtements, principalement d'été, ont été envoyés en soutien aux personnes dans le besoin suite au passage dévastateur du cyclone Chido à Mayotte.
- **Opération Pièces Jaunes** : Deux tirelines pleines ont été remises à l'opération Pièces Jaunes afin de collecter des fonds destinés à l'amélioration des conditions d'hospitalisation des enfants et des adolescents.

Recyclage des téléphones utilisés : Le recyclage des téléphones n'est pas seulement un geste écologique, c'est aussi un acte de solidarité et environnemental. Grâce au recyclage de 6 téléphones professionnels par les Ateliers du Bocage, entreprise solidaire du réseau Emmaüs dans les Deux-Sèvres (79), nous avons pu réaliser des dons pour deux associations :

- **Jane Goodall Institute France** : Pour offrir une vie meilleure aux chimpanzés menacés, restaurer leurs forêts, aider les populations locales à se développer de façon durable et positive, lutter contre le trafic illicite et le braconnage.
- **Carton Plein 75** : Un service professionnel et solidaire à Paris qui favorise l'inclusion sociale et professionnelle de personnes de situation de précarité. Les cartons collectés sont réemployés (démarche zéro déchet) et en utilisant le vélo pour les différents services, l'association limite la pollution de l'air et les nuisances sonores.

Répartition des partenariats en 2025



SODIPORC promeut l'innovation, l'accès aux technologies et le savoir-faire

SODIPORC est engagé dans une dynamique d'innovation et nous échangeons régulièrement avec nos fournisseurs pour répondre aux tendances et attentes de nos clients et des consommateurs.

Chaque année, une équipe R&D travaille sur nos gammes de produits et les tendances du marché afin de proposer des produits au plus proche de la demande et des attentes actuelles des consommateurs.

GESTION ET PRÉSERVATION DE L'ENVI- RONNEMENT



SODIPORC s'attache à réduire ses impacts directs et indirects de son activité sur l'environnement

Notre site est soumis à autorisation pour une rubrique de l'arrêté préfectoral n°2012-170-001 relatif à l'ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) et met en œuvre un système de prévention des risques environnementaux.



Mise en place d'un programme de protection de l'environnement et de prévention des pollutions sur le site

1. Station de pré-traitement des eaux usées

- Mesure du coefficient de pollution via des analyses trimestrielles de nos eaux prétraitées
- Répondre à la Convention avec le Grand 'Angoulême
- Assurance d'un bon fonctionnement via des investissements sur l'installation : nouvelles pompes, nouveau produit pour traiter plus efficacement, remplacement de matériel usé.
- Suivi mensuel via notre prestataire.

2. Consommation d'eau

- Suivi du compteur d'eau quotidiennement
- Détection de toute anomalie ou fuite rapidement
- Réalisation d'analyses de l'eau de réseau chaque semestre par un prestataire externe
- Communication annuelle avec le Service de la Ville pour une analyse complète sur l'eau de réseau utilisée

3. Déchets

- Politique de réduction d'utilisation du papier et réutilisation pour une démarche d'économie circulaire
- Dématérialisation des factures
- Tri des cartons, plastiques et DIB

4. Énergie

- Récupération de la chaleur générée par nos compresseurs d'air pour préchauffer notre eau de réseau
- L'ensemble des ateliers de production est en LED
- Groupe froid par eau glycolée
- Surveillance en continue des températures des ateliers de production
- Suivi de nos différentes énergies par une GTC
- Mode économie d'énergie sur les machines à café

5. Matière

- Démarche d'éco-conception de nos produits et services,
- Réduction de nos impacts environnementaux dans une perspective de cycle de vie,
- Evolution de la gamme de nos produits tout en répondant aux attentes de la loi Anti-gaspillage

LOYAUTÉ DES PRATIQUES LE LONG DE LA CHAÎNE DE VALEUR



Un engagement pour la transparence vis-à-vis des tiers et maîtrise des risques liés la corruption

Nos CGV (Conditions Générales de Vente) sont le socle de la communication avec les clients. L'ensemble de l'équipe commerciale est sensibilisé sur les risques liés à la corruption.

SODIPORC promeut la responsabilité sociétale dans sa chaîne de valeur et œuvre des achats responsables dans une démarche d'amélioration continue

Nos fournisseurs doivent répondre à un questionnaire qualité à chaque référencement et régulièrement afin de pouvoir échanger sur les objectifs et évolutions de chacun. Une évaluation annuelle de l'ensemble de nos fournisseurs est réalisée.

Nous échangeons fréquemment avec nos fournisseurs afin de pouvoir collaborer dans de bonnes conditions et pouvoir échanger sur des sujets tels que nos objectifs, nos souhaits.... La valorisation des richesses locales est l'un des engagements forts de notre entreprise.

ANTICIPATION ET PRISE EN COMPTE DES ATTENTES CLIENTS ET CONSOMMATEURS



Engagement loyal pour la fabrication et la distribution de produits et services de qualité

La sécurité alimentaire est une préoccupation constante car elle est présente à chaque maillon de notre chaîne de valeur. Garantir l'innocuité et l'intégrité des aliments auprès des consommateurs est un enjeu quotidien.

Cela implique une gestion de la qualité et de la traçabilité, un respect de la chaîne de froid et encore des mesures d'hygiène, cultivant des standards d'exigence à chaque étape du processus.

Fort du savoir-faire de nos bouchers et charcutiers, nous avons par ailleurs d'autres certifications, gage de qualité :



Engagement pour la protection de la santé et la sécurité des consommateurs : maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des produits

Chaque année, la Direction investit dans le renouvellement de machines plus performantes pour allier le confort de nos salariés et toujours plus de productivité et de sécurité pour nos produits.

Conformément à la Réglementation, nous avons formalisé, pour l'ensemble de nos activités, notre étude HACCP (analyse des dangers et points critiques de maîtrise) et les bonnes pratiques d'hygiène.

L'ensemble des procédures Qualité, Sécurité et Environnement sont évaluées ou auditées chaque année par notre service Qualité. Ces audits portent sur la connaissance des règles par l'ensemble de nos salariés, le bon fonctionnement organisationnel et le bon suivi de la maintenance technique des installations et du matériel dans les ateliers de production.

Notre Service Qualité assure également un système de veille réglementaire et sanitaire à destination des équipes afin d'adapter au plus vite nos procédures internes aux nouvelles évolutions.

Les mesures de maîtrise reposent sur l'intégration des exigences des différents cahiers des charges avec nos clients, les chartes d'engagement et contrats.

Nous menons une démarche de prévention et de surveillance grâce à l'élaboration et le suivi de plan de contrôle bactériologiques et physico-chimiques de nos produits, réalisés par un laboratoire externe accrédité COFRAC. Ces différents contrôles permettent de vérifier la sécurité sanitaire mais aussi l'absence de contamination des produits par des substances chimiques indésirables et le respect des cahiers des charges. Les surfaces et l'environnement de travail sont aussi analysées pour valider l'hygiène des ateliers de production où sont manipulés nos produits.

Des procédures de traçabilité et de gestion en cas d'alerte sont en place.



Engagement dans la sensibilisation, l'information et l'accompagnement des consommateurs pour une consommation responsable

Nous réaffirmons notre engagement et celui de nos équipes en faveur d'une culture managériale axée sur la convivialité, le partage et la bienveillance, un processus de production privilégiant les circuits courts notamment en travaillant avec des éleveurs locaux.

En rejoignant l'AREA Nouvelle-Aquitaine depuis plus d'un an, nous avons fait référencer la majorité de nos produits élaborés. Manger des produits de qualité et locaux. C'est le credo des consommateurs. C'est aussi le nôtre ! Se réunir autour de ces valeurs, c'est la raison d'être de la marque collective Signé Nouvelle-Aquitaine :

- ✓ **valoriser notre savoir-faire,** ✓ **défendre l'économie locale et l'emploi,**
- ✓ **nous démarquer de nos concurrents,** ✓ **répondre aux attentes clients,**
- ✓ **nous fixer des nouveaux objectifs internes en terme d'achats locaux et responsables.**

Nos différents objectifs se portent sur :

- La valorisation et l'affichage de vos savoir-faire dans une économie locale vertueuse,
- Les consommateurs doivent pouvoir identifier facilement tous les emballages recyclables faisant l'objet d'une collecte séparée.
- La mise en avant de nos collaborateurs en intégrant des photos sur nos packaging pour toujours plus de transparence.
- Mieux mettre en valeur nos ingrédients locaux utilisés dans nos recettes.
- Un engagement renouvelé concernant le Label PME+ afin de valoriser nos actions et nos engagements sociétaux et environnementaux.

Informier et mettre à disposition de nos clients des informations sur nos produits

Nous nous engageons sur la qualité des données produits transmises à nos clients, qui attendent des informations fiables, précises, mises à jour régulièrement et facilement accessibles.

Les fiches techniques doivent ainsi refléter ces différentes exigences. Nous utilisons également une saisie via les plateformes SALSIFY et TX2 afin de centraliser et faciliter l'accès aux informations de nos différents produits.

Ils sont venus sur le site cette année à la rencontre de nos atelier et de nos équipes



PERSPECTIVES ET ENGAGEMENTS 2026



Pour l'année 2026, SODIPORC renforce sa démarche de responsabilité sociétale à travers des objectifs structurants, alignés avec ses enjeux environnementaux, sociaux et territoriaux.



Mesure et réduction de l'empreinte environnementale

L'entreprise s'engage dans la réalisation de son premier bilan carbone, intégrant une cartographie détaillée de ses flux. Cette démarche constitue une étape fondatrice pour identifier les principaux postes d'émissions et définir un plan d'actions adapté visant à réduire durablement son impact environnemental.



Promotion d'une alimentation durable et responsable

SODIPORC poursuit ses actions en faveur d'une alimentation de qualité, en valorisant les circuits courts et la production locale. L'entreprise s'attache également à sensibiliser les jeunes générations aux enjeux d'une alimentation de proximité, contribuant ainsi à une évolution durable des pratiques de consommation.



Gestion et valorisation des déchets

Dans une logique d'économie circulaire, SODIPORC renforce ses actions de tri, de réduction et de valorisation des déchets, qu'ils soient issus des activités administratives, de restauration ou de production. L'objectif est de transformer ces flux en ressources, tout en réduisant l'empreinte environnementale globale de l'entreprise et en assurant la conformité aux exigences réglementaires.



Ancrage territorial et engagement local

L'entreprise entend consolider son ancrage territorial en participant activement à des événements locaux et en développant ses interactions avec les acteurs du territoire.



Structuration et gouvernance de la démarche RSE

Dans un contexte de croissance continue, SODIPORC poursuit la structuration de son organisation, tant sur les volets humain, managérial que financier. La démarche RSE s'inscrit au cœur de cette dynamique, en conciliant performance économique, respect des collaborateurs et valorisation des ressources locales.

Portée collectivement, cette ambition repose sur l'implication de l'ensemble des collaborateurs, favorisant l'appropriation des bonnes pratiques et la pérennisation des actions engagées. La RSE constitue ainsi un pilier de la culture d'entreprise, intégré aux processus internes, transmis aux nouveaux arrivants et régulièrement réévalué dans une logique d'amélioration continue.

Enfin, cette démarche se construit en lien étroit avec l'ensemble des parties prenantes, à travers un dialogue régulier permettant d'enrichir et d'adapter les engagements de l'entreprise.

