



CONSERVES STEPHAN distinguée par le label PME+

La conserverie bretonne a toujours fait le choix de l'approvisionnement en frais et en local

Fondée en 1969, CONSERVES STÉPHAN est une conserverie de viande située dans les Côtes d'Armor spécialisée dans la fabrication de pâtés de viande et de plats cuisinés. Acquisée en 1997 en totalité par le groupe familial LE GRAËT, la PME s'inscrit dans une démarche de qualité pour proposer des conserves de charcuterie gastronomiques.

L'obtention du label PME+ est pour la conserverie STEPHAN une reconnaissance de sa politique initiale et constante qui en fait un acteur agroalimentaire responsable et engagé sur le territoire breton.

Chiffres clés

- Date de création : 1969
- 1 site de production à Guingamp (22)
- Certification : IFS, Bio, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, Produit en Bretagne...
- Chiffres d'affaires 2019 : 23 millions €
- Effectifs : 70 personnes
- Circuit de distribution : GMS

Rencontre avec Valérie Le Graët, Directrice Générale, CONSERVES STEPHAN



« Le label PME+ va nous permettre d'apporter de la méthode par la mise en place d'un Copil en charge d'animer cette démarche, afin de continuer à l'enrichir au fil des ans ».

PME+ : Pourriez-vous nous donner quelques exemples concrets de la mise en action de la RSE dans votre entreprise ?

Valérie Le Graët : L'engagement de Stéphan en Bretagne fait partie de l'ADN de la conserverie : l'homme, l'emploi et les ressources locales sont les fondements de sa raison d'être.

Emploi / Qualité de Vie au Travail

Nos collaborateurs ont en moyenne une ancienneté supérieure à 15 ans, preuve de leur attachement à la société. Onze médailles du travail ont été remises à nos salariés pour leur ancienneté en 2019 dont cinq médailles d'or (35 ans) et une médaille grand or (40 ans). **La participation aux bénéfices est distribuée de façon égalitaire, tout comme une prime d'intéressement, à tous les salariés.** Par ailleurs, la santé et la sécurité de nos collaborateurs sont au cœur de chaque investissement réalisé sur notre site.

Pour pérenniser les emplois des acteurs de l'agroalimentaire de notre région, nous sélectionnons, en priorité, nos fournisseurs en fonction de leur proximité (viandes, légumes...) et confions certaines opérations de packaging à l'ESAT du pays de Guingamp (Etablissement et Services d'Aide par le Travail).

Environnement

Dans le cadre de notre politique de **réduction d'eau**, nous avons mis en place le recyclage des eaux de refroidissement des autoclaves. Nous valorisons plus de 80% des déchets de l'usine.

En matière de packaging, nous avons **réduit le poids des emballages métalliques sur l'ensemble des références en conserves métal** en collaboration avec nos fournisseurs. Nos emballages sont recyclés et recyclables (conserves, bocaux, verre).

Approvisionnements locaux : Chez Stéphan, nous avons fait le choix du frais et du local. Les matières premières sont livrées quotidiennement et la **viande Label Rouge** que nous sélectionnons est issue d'abattoirs de proximité. Avec certains d'entre eux, nous travaillons en partenariat depuis plus de 20 ans. **Quant aux relations qui nous lient avec les éleveurs, elles reposent sur des contrats tripartites. Cette démarche s'appuie sur une relation de confiance mutuelle, avec l'objectif d'assurer, dans la durée, une stabilité à chaque partenaire.**

PME+ : Quelles sont les valeurs de l'entreprise ?

Valérie Le Graët : Notre entreprise, qui cultive la fluidité de la communication interne, se distingue par sa **politique sociale favorable**, et par son savoir-faire en matière d'adaptation en fonction des différents événements de l'entreprise. Enfin, nous serons toujours intransigeants sur l'utilisation de produits frais et de qualité.

PME+ : Quelle est votre dernière innovation ?

Valérie Le Graët : Il s'agit de notre **pâté de campagne supérieur breton IGP Label rouge** qui a reçu la médaille d'argent au Concours Général Agricole cette année au Salon International de l'Agriculture. Une **fierté pour nous tous, et particulièrement pour notre service RetD.**



En savoir plus sur [le label PME+](#)

Associer performance économique et développement responsable, tel est l'engagement des PME récompensées par le Label PME+. Ce label, porté par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) est inspiré de la norme **ISO 26000**, avec un audit effectué par un prestataire indépendant, Ecocert Environnement. Les entreprises labellisées font l'objet d'un contrôle annuel, et s'engagent dans une démarche de progrès et **d'amélioration continue**. La communauté PME+ compte 136 entreprises **françaises indépendantes**. Grâce au **logo PME+ visible sur les produits**, les consommateurs peuvent reconnaître et privilégier, au moment de leur achat, des entreprises françaises qui s'investissent dans **la préservation de l'emploi local, en faveur de l'humain et de la protection de l'environnement**. Le label est soutenu par les grandes enseignes de la distribution qui privilégient **un approvisionnement et une consommation responsables**.

PME+ c'est 136 entreprises, 23 000 produits, 19 000 salariés, 235 sites de production

[Télécharger le dossier de presse PME+ \(pdf\)](#) - [La carte de France des PME+](#)

Twitter > @labelPMEplus > Instagram : @pmeplus > LinkedIn : LABEL PME+

www.label-pmeplus.fr

Contact presse PME+ : Virginie Feuillebois – FEEF - vfeuillebois@feef.org - 01 47 42 43 33