



CGF CHARCUTERIE distinguée par le label PME+

Une plate-forme consommateur pour simplifier la traçabilité de la viande

CGF Charcuterie est une PME familiale spécialisée dans la fabrication de produits de charcuteries régionales et de salaisons. Depuis sa création en 1982, l'entreprise s'est développée en privilégiant la qualité et l'approvisionnement régional en matières premières.

L'obtention du **label PME+** met en valeur l'implication de longue date de l'entreprise pour la fabrication de produits de qualité, la transmission de son savoir-faire et ses engagements responsables. CGF Charcuterie a toujours fait le choix de s'approvisionner localement, valoriser son territoire, améliorer les conditions de travail de ses collaborateurs et réduire ses impacts sur l'environnement.



Chiffres clés

- Site de fabrication : Calais (62)
- Chiffres d'affaires 2019 : 7,5 millions €
- Effectifs : 25 personnes
- Circuits de distribution : GMS, Grossistes
- Marque : CGF Charcuterie



Rencontre avec Romain et Manuel HUCHIN, Directeurs de la CGF CHARCUTERIE



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

Romain et Manuel HUCHIN : Depuis le début de notre activité, nous attachons beaucoup d'importance à l'humain mais pas seulement. En 2017, nous nous sommes engagés dans une démarche RSE afin de formaliser nos actions et créé un groupe de travail composé de 6 collaborateurs.

Environnement : Nous suivons de près notre consommation d'énergie et pour la réduire, nous avons investi dans un lave-chariot. Il nous permet d'économiser 2400 litres d'eau en moyenne par jour depuis 2012.

Nous valorisons 35 000 litres de déchets organiques en biométhane chaque année et recyclons environ 5 tonnes de cartons par an.

Enfin, pour sensibiliser nos collaborateurs au respect de l'environnement, CGF Charcuterie a organisé en interne une campagne sur la réduction des rejets aux égouts. Nous affichons également les indicateurs de la consommation en énergie mensuelle de l'entreprise ainsi que des rappels sur l'importance de l'extinction des lumières, du tri sélectif...

Sourcing responsable et traçabilité : La charcuterie s'approvisionne depuis toujours en **viande locale et de qualité**. Elle travaille exclusivement des porcs régionaux dont 70% d'entre eux sont nés, élevés et abattus en Hauts-de-France (les 30% restants étant abattus à la frontière belge). En termes de traçabilité, nous avons développé **une plateforme sur notre site qui permet aux consommateurs de connaître l'origine d'un produit à partir de son numéro de lot**.



Bien-être animal : Nous rendons régulièrement visite à nos fournisseurs dans les abattoirs pour s'assurer du respect des 5 libertés fondamentales des animaux (physiologique, environnementale, sanitaire, comportementale, psychologique).

Engagement sociétal : L'entreprise est impliquée dans la vie associative locale et donne des produits aux clubs sportifs alentours mais aussi à l'association Entraide Calais avec 1,7 tonne de dons solidaires par an. A l'échelle régionale, la CGF collabore avec des structures telles que la CCI, Agrosphère, Agroé, Adrianor pour partager ses bonnes pratiques sur le sujet de la sécurité, la santé, la qualité...



Emploi et qualité de vie au travail : En 2019, nous comptabilisons 23 contrats à durée indéterminée au sein de l'entreprise, 2 intérimaires et 1 apprenti. 80% des effectifs habitent à moins de 20 km et 24% est féminin (8% en 2016). L'amélioration des conditions de travail est à la fois constante et participative avec un groupe de travail dédié à l'ergonomie, l'implication des salariés aux plans de la future usine, la création en interne de matériel pour limiter les TMS, des investissements

réalisés pour améliorer les conditions de travail (achat d'une operculeuse pour réduire par 4 le nombre de mouvements).

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

Romain et Manuel HUCHIN : Les valeurs qui nous animent au quotidien sont : l'esprit d'équipe, le respect, la qualité & la transparence, l'expérience & l'exigence, la proximité.



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 137 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 137 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