



La Maison BORDE distinguée par le label PME+

Des champignons sauvages 100% naturels, sans ajout de colorants ni conservateurs

La Maison Borde est LE spécialiste en champignons sauvages implantée depuis 3 générations au cœur du Gévaudan. Au sein de son site de production, l'entreprise travaille les champignons déshydratés, en conserves, surgelés et depuis peu lyophilisés, soit 10 000 tonnes d'équivalent en champignons frais commercialisés chaque année en France et dans plus de 65 pays.

L'obtention du label PME+ renforce aujourd'hui l'engagement de la PME dans une démarche responsable, éthique et respectueuse des hommes, de l'emploi local et de l'environnement : **des partenariats durables avec ses fournisseurs, des produits naturels, l'épanouissement des collaborateurs, la valorisation des déchets...**

HAUTE-LOIRE

PARTENARIATS DURABLES AVEC LES PRODUCTEURS

RÉALISATION D'UN BILAN CARBONE

VALORISATION DES DÉCHETS

Saugues (43)

Chiffres clés

- Date de création : 1920
- 1 site de production à Saugues (43)
- Chiffres d'affaires 2019 : 18,5 millions €
- Effectifs : 70 personnes
- Circuits de distribution : GMS, RHD et industriels
- Export : 45% du CA vers 65 pays
- Marques : Borde, Roi des Montagnes (RHD), Les Montagnards

Rencontre avec Alain Borde, PDG chez BORDE

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



Alain Borde :

Sourcing responsable / Partenariats producteurs : Sécuriser l'approvisionnement en champignons est stratégique en raison de l'irrégularité des récoltes et de l'instabilité des cours. Au fil des années, la société Borde a construit un réseau d'approvisionnement fiable qui lui permet de sélectionner à la source les meilleures matières premières. Pays de l'Est, Amérique du Sud, Asie ou France. Le sourcing est assuré au niveau mondial avec une préoccupation majeure : une qualité irréprochable. Il repose sur des **partenariats de long terme** et la mise en place de cahier des charges stricts avec nos fournisseurs.

Alimentation et santé : Nos champignons sont cueillis à la main dans leur environnement naturel et en tenant compte des saisons. **Aucun colorant ou conservateur** n'a été rajouté.

Emploi : Notre ancrage local, en zone rurale au sein d'un bourg de 2 500 habitants favorise les **emplois de proximité**. Pour certains de nos salariés, leurs parents travaillaient eux aussi chez Borde.

Engagement sociétal : Nous menons aussi des actions au niveau de notre région comme la création d'une boutique de ventes en ligne baptisée Made in Gevaudan regroupant les producteurs du terroir, le parrainage d'événements culturels (Festival de la Chaise Dieu, Festival Celtique, Fondation du patrimoine Auvergne...), d'associations sportives (Ovale club du Gévaudan) et de sportifs locaux (enduros motos).

Qualité de vie au travail / Transparence : Borde est une entreprise familiale soucieuse du bien-être au travail, de la santé, la sécurité et de l'épanouissement de ses collaborateurs. Nous communiquons aux collaborateurs les indicateurs RSE de l'entreprise pour les challenger sur la réduction de la consommation d'eau, l'augmentation du nombre de références produits avec le label Bio, le tri des déchets, le développement de notre partenariat avec des ESAT.

Environnement : Pour une intégration réussie du site de production au sein du paysage, ce dernier a été construit en pleine nature aux abords de Saugues et dans des matériaux naturels tels que la pierre et le bois notamment. Nous avons réalisé **un bilan carbone** et choisi d'équiper l'usine d'un système d'éclairage fonctionnant à LED pour réduire la consommation d'énergie.

Recyclage/Emballage : En 2019, nous avons valorisés **271 tonnes de déchets** grâce notamment au recyclage des cartons, des fûts plastiques dans lesquels sont stockés les champignons et des emballages non utilisés.

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

Alain Borde : La fidélité, l'ouverture aux autres le respect, l'esprit d'équipe, la créativité, le plaisir, être acteur de la vie locale, l'excellence.



PME+ : Quelle est votre dernière innovation ?

Alain Borde : Il s'agit de **Quick & Cook : des champignons lyophilisés, faciles à cuisiner qui se réhydratent instantanément**. Ce produit s'inscrit dans les nouvelles tendances de consommation : la recherche de produits sains, prêts à l'emploi et riches en goût et saveurs. L'emballage a été pensé pour servir de pot doseur et permettre de réussir facilement une sauce aux champignons sauvages. L'objectif est de redonner l'envie de cuisiner des champignons aux jeunes générations en se faisant plaisir et sans y consacrer tout son temps.

 [Découvrir l'activité de l'entreprise](#)

En savoir plus sur le label PME+



PME+ « Pour un Monde plus Engagé » c'est le label obtenu par les entreprises françaises qui ont choisi d'associer performance économique et développement responsable. Installées dans toute la France, ces entreprises indépendantes agissent chacune localement pour la préservation de l'emploi, l'environnement tout en accordant une place privilégiée à l'humain. Le label PME+ est soutenu par les grandes enseignes de la distribution qui privilégient un approvisionnement et une consommation responsable. Grâce au logo PME+ visible sur les produits, les consommateurs peuvent reconnaître ces entreprises au moment de leur achat. Le label est porté par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) et contrôlé par un organisme indépendant, Ecocert Environnement.

PME+ c'est 140 entreprises, 23 000 produits, 19 000 salariés, 270 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