



Rapport
RSE 2024

Chaponost, Mai 2024

Sommaire

03

Mot de notre président

04

Qui sommes-nous ?

10

Notre démarche RSE

11

Entreprise à mission

15

Pilier 1 : Améliorer la santé des personnes, notamment des plus fragiles

21

Pilier 2 : Agir pour réduire notre impact sur l'environnement, la biodiversité et le réchauffement climatique

31

Pilier 3 : Co-construire notre projet sociétal, avec notre écosystème et nos collaborateurs



“

Multi-spécialiste européen de la nutrition médicale, NUTRISENS a lancé en 2022 une démarche responsable visant à agir positivement sur la société et notre planète.

En 2023, afin d’ancrer et de formaliser nos engagements, nous avons choisi de devenir **Entreprise à Mission**. En parallèle de la mise en œuvre de nos plans d’actions initiaux, nous avons naturellement préparé les dernières étapes nous permettant d’accéder à ce nouveau statut.

Se préparer à devenir une entreprise à mission, n’a pas été une transformation de l’entreprise. C’est simplement un processus mettant en lumière ce que nous entreprenons depuis toujours et qui nous engage à poursuivre et à communiquer sur ce que nous faisons pour que d’autres entreprises nous suivent.

”

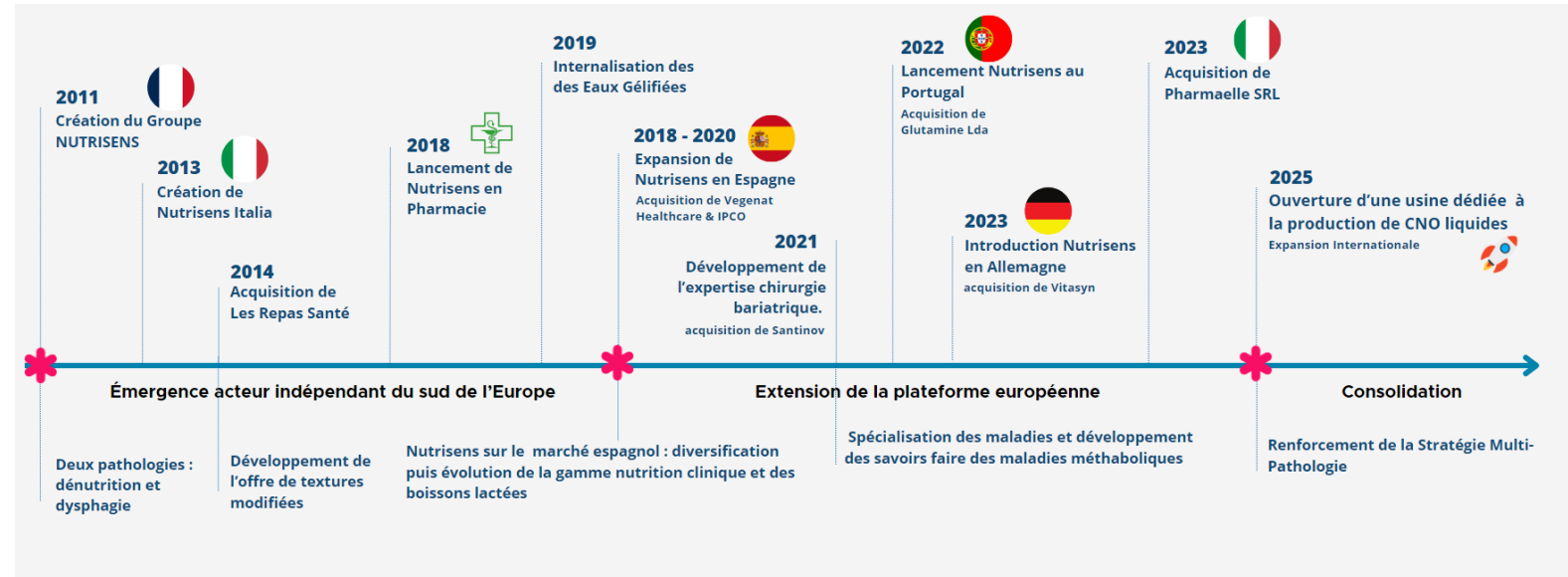


Georges DEVESA, PRÉSIDENT

Notre Histoire au fil des ans : “être présent partout où se trouve le patient en France et à l’international en 2025.”

En l’espace de 13 ans, pour satisfaire toujours davantage nos clients et leurs besoins, nous sommes passés d’une PME française à une ETI européenne.

Forts de notre stratégie d’acquisition, nous n’avons cessé de développer nos compétences et notre expertise afin de toujours mieux répondre à nos clients et à leurs besoins.





Notre raison d'être :

“

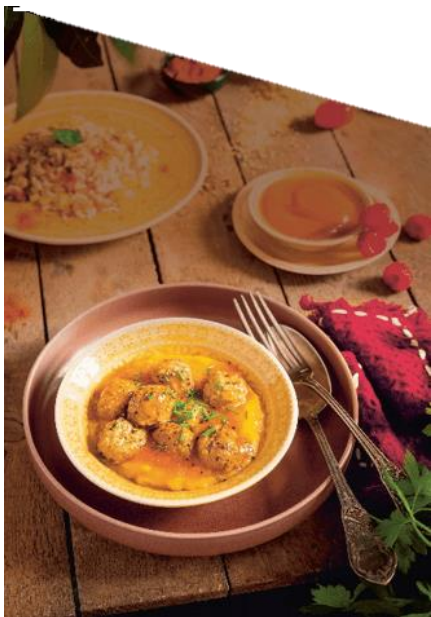
Améliorer la vie des personnes fragilisées avec les solutions nutritionnelles les plus adaptées.

”

Des solutions nutritionnelles toujours plus personnalisées et spécifiques.



Textures modifiées



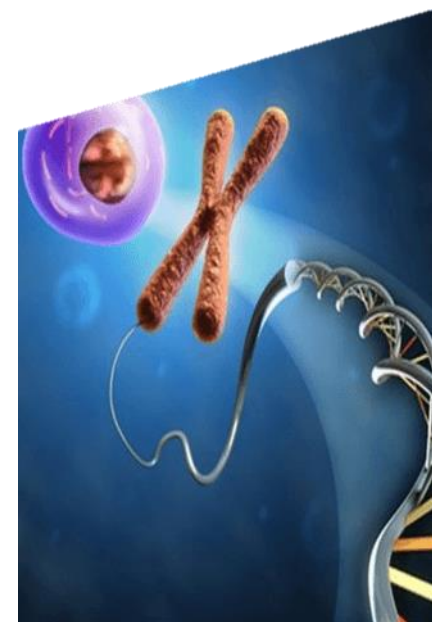
Régimes « Sans »



Complémentation Nutritionnelle Orale



Complémentation Nutritionnelle Spécifique orale et entérale



Supplémentation maladies métaboliques rares



“

En tant qu'acteur européen multi-spécialiste des pathologies nous nous efforçons de créer des solutions nutritionnelles pour de nouvelles pathologies en 2023 (cicatrisation, alzheimer et insuffisance rénale chronique)

”



DENUTRITION



DYSPHAGIE



*INSUFFISANCE
RENALE
CHRONIQUE*



*CHIRURGIE
BARIATRIQUE*



CICATRISATION



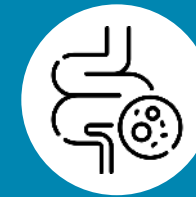
ALZHEIMER



*STRESS
METABOLIQUE*



*ALLERGIES
ALIMENTAIRES*



*TROUBLE
DU TRANSIT*



*MALADIES
METABOLIQUES
RARES*

Présent sur l'ensemble du parcours patient.



Hôpitaux
Cliniques

90%
De présence



Maisons
de retraite

85%
De présence



Grossistes
et distributeurs

**Couverture
européenne**



Pharmacie

**7000
Pharmacies**



Domicile

**Boutique en ligne
Portage à domicile**



En 2023, en lien avec la croissance de l'activité, nous avons continué à intensifier notre présence sur l'ensemble du parcours patient en augmentant la taille de nos équipes dédiées à notre relation client.

Nos chiffres clés.

UNE CROISSANCE EUROPEENNE FORTE

Pour satisfaire toujours davantage nos clients et leurs besoins, nous sommes passés d'une entreprise Française à une entreprise Européenne

- 5 Filiales : France, Italie, Espagne, Portugal et Allemagne
- 500 collaborateurs à travers l'Europe
- CA multiplié par 10 en 10 ans
- 160 Millions d'€ en 2023, 40% à l'international
- 10.000 clients
- Présence dans 30 pays



*La responsabilité
sociétale chez
NUTRISENS*



En 2023 :



Se prépare à
devenir



ENTREPRISE
À MISSION

Le statut de société à mission a été introduit par la loi Pacte et permet aux entreprises d'affirmer leurs raisons d'être à travers l'inscription dans leurs statuts d'objectifs sociaux et environnementaux qu'elles se donnent pour mission de poursuivre dans le cadre de leurs activités.



Notre démarche RSE.

Nous incarnons déjà les valeurs de notre Entreprise à mission.

Parce que nous souhaitons réduire l'impact de nos activités sur la société & l'environnement et contribuer positivement aux Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, NUTRISENS s'engage dans une *démarche de responsabilité sociétale* au travers de sa feuille de route 2022-2025.



Améliorer la santé des personnes, notamment des plus fragiles



Agir pour réduire notre impact sur l'environnement, la biodiversité et le réchauffement climatique



Co-construire notre projet sociétal, avec notre écosystème et nos collaborateurs

Nos objectifs.

Améliorer la santé des personnes, notamment des plus fragiles

Innover pour redonner le plaisir de manger aux personnes fragiles,

Partager partout le même niveau de qualité et de sécurité apporté par nos produits en adoptant les plus hauts standards de l'industrie,

Apporter notre expertise au travers d'actions de communication, sensibilisation et de formation auprès de nos clients.

Agir pour réduire notre impact sur l'environnement, la biodiversité et le réchauffement climatique

Réduire l'impact de nos sites de production sur l'environnement et les ressources existantes,

Eco-concevoir notre offre,

S'engager dans la lutte contre le réchauffement climatique et la protection de la biodiversité tout au long de notre chaîne de valeur.

Co-construire notre projet sociétal, avec notre écosystème et nos collaborateurs

Permettre à nos collaborateurs d'être acteurs de leur bien-être et du projet sociétal de NUTRISENS,

Développer les collaborations internes et faire grandir nos équipes,

Mobiliser notre écosystème pour co-construire des solutions innovantes.

Notre tableau de bord RSE. 2023



*valorisation en centre de recyclage et/ou incinération et/ou méthanisation.

**selon le baromètre social Wittyfit, campagne effectuée sur le périmètre France & international sur la période octobre-novembre 2023.

***Supprimé dans deux usines en France

Améliorer la santé des personnes, notamment des plus fragiles.

Innover pour redonner le plaisir de manger aux personnes fragiles.

Notre entreprise se caractérise par une forte culture d'innovation, sur laquelle nous nous appuyons pour proposer des produits toujours plus adaptés aux besoins des patients. Notre démarche R&D s'oriente selon trois valeurs : l'appétence, l'efficacité nutritionnelle, et le goût.

Les Form'idables : à fond la forme

Notre passion pour la gourmandise nous a conduit à révolutionner les textures modifiées. Grâce à notre nouvelle gamme, Les Form'idables, vous pouvez désormais créer facilement des assiettes mixées et formées, apportant relief et couleur à vos plats. Combinez 4 légumes et féculents avec 4 viandes et poissons pour composer vos menus. À vos fourneaux !

p.15

93%

De nos produits sont à destination des personnes fragiles

CéréGel, le texturant qui révolutionne les textures modifiées

Né d'un savant mélange de céréales et de notre savoir-faire industriel, CéréGel est le premier texturant naturel sans additifs et sans allergènes majeurs à être introduit sur le marché. Il multiplie le champ des possibles en matière de recettes mixées et facilite la vie du personnel en cuisine. Mieux encore ? Il est produit dans nos usines Françaises.

Les modulables chez NUTRISENS

Les modulables sont des bases de viandes, féculents et légumes, texturés au niveau IDDSI 4 et non assaisonnés, permettant ainsi aux clients de laisser libre cours à leur créativité. Épluchés, cuits et mixés, ces bases sont prêtes à être dressées et personnalisées.

Ils offrent un gain de temps et sécurisent la prestation de nos clients, tout en permettant de réaliser des assiettes joliment présentées qui éveillent l'appétit.

En outre, cette innovation permet de réintroduire des aliments actuellement exclus des menus du fait de la complexité de réalisation en cuisine. Grâce à cette initiative, NUTRISENS simplifie le quotidien des équipes de cuisine et favorise la proposition de menus alléchante pour les patients et résidents.

Solutions céréalières, de nouvelles possibilités culinaires

Chez NUTRISENS, nous innovons constamment pour offrir plus de variétés et éviter la lassitude. A titre d'exemple, la gamme de madeleines HP/HC s'est dotée d'une nouvelle saveur citron et les biscuits enrichis des parfums fruits rouges, nappage chocolat, et pomme-cannelle. Tout cela pour le bien-être de nos consommateurs!



Une nouvelle usine certifiée ISO 22 000 en 2023.

Partager partout le même niveau de qualité et de sécurité apporté par nos produits en adoptant les plus hauts standards de l'industrie.

Nous avons la volonté la plus profonde de fournir à nos clients des produits de qualité. Pour ce faire, nous sommes intransigeants sur le respect de la sécurité des aliments, de la sélection de nos ingrédients à la livraison chez nos clients.

La gestion de nos sites de production

Notre entreprise comprend 6 sites de production, dont

deux sites certifiés ISO 22000, sur la sécurité alimentaire, En 2023 nous avons obtenu la première étape de la certification ISO 22000 pour un site supplémentaire, celui de Loudun dans la Vienne. A terme, nous prévoyons d'étendre cette certification ISO 22000 à tous nos sites. Par ailleurs, notre usine française de Maligny et notre usine espagnole de Badajoz sont certifiées IFS (International Food Standard).

La maîtrise des risques

La qualité de la production est contrôlée par nos méthodes HACCP, mises à jour et revues annuellement sur chacun de nos sites, permettant de **maîtriser les risques microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes**. En 2023, nous avons renforcé nos plans de contrôles microbiologiques dans l'environnement de production, ainsi que les plans de contrôle de nos matières premières à travers l'application de la méthodes HACCP également pour nos achats. Nous avons également poursuivi le déploiement de nos analyses contre la Fraude Alimentaire.

Des procédures d'hygiène strictes

Les flux sont strictement contrôlés dans nos usines et nous avons en 2023 consacré un budget d'investissement important à la réfection des sols des zones de haute hygiène afin d'en garantir la conformité aux attentes agro-alimentaires. Nous avons également investi dans le renouvellement et la modernisation de nos équipements de pasteurisation.

p.18

L'amélioration continue

Dans un objectif d'amélioration continue, nous disposons d'un service qualité sur chacun de nos sites de production permettant de mettre la qualité au cœur des activités opérationnelles. Ceux-ci ont été renforcé en 2023 par une direction qualité transverse au niveau du groupe, apportant support réglementaire et technique, et pouvant également coordonner de potentiels évènements de crise alimentaire.



Apporter notre expertise au travers d'actions de communication, sensibilisation et de formation auprès de nos clients.

Les problèmes nutritionnels, tels que la dénutrition ou la dysphagie, sont **souvent méconnus ou mal identifiés** et peuvent avoir des répercussions importantes sur la santé physique des patients. En tant qu'expert du marché de la nutrition spécialisée, NUTRISENS développe et déploie un large panel de contenus et d'informations à ce sujet.

La semaine de la dénutrition : nos équipes se mobilisent

Le 10 octobre 2023, NUTRISENS est signataire de la charte d'engagement des acteurs de la lutte contre la dénutrition présentée par le Collectif de lutte contre la dénutrition au ministère de la Santé avec Mme la Ministre Agnès FIRMIN LE BODO, les professeurs Éric FONTAINE et Agathe RAYNAUD SIMON. Cette signature s'est faite au côté d'acteurs engagés (La Poste ,Groupe VYV, COLISEE,

Coactis Santé, SYNERPA, GROUPE SOS, Nestlé Health Science France, Saveurs et Vie, etc.).

Organisé à l'occasion de la **Semaine de la dénutrition** qui s'est déroulée du 7 au 14 novembre 2023, la signature de la charte a eu un objectif simple : sensibiliser le grand public à ce trouble silencieux qui touche plus de 2 millions de Français. Nos équipes ont été présentes pour animer cette semaine au travers de conférences, des dégustations et des webinaires.



nutriD : la communauté de la nutrition
la communauté de la nutrition

Créé en 2019, le réseau NutriD rassemble plus de 80 diététiciens, orthophonistes et cuisiniers: ils font partie de notre réseau pour accompagner nos clients. Nous organisons les conférences "Les matinales de la nutrition" avec les salons Age3, pour échanger sur des solutions innovantes en nutrition. NUTRISENS propose aussi des podcasts, webinaires et cookinaires sur divers sujets de nutrition. Retrouvez nos vidéos et interviews d'experts sur www.nutrisens.com. En 2023, nous continuons cette démarche pour soutenir nos clients et promouvoir la nutrition.

1 332

Actions de sensibilisation et de communication en 2023

Le « Mois de la dysphagie »

Cette année encore, en juin, NUTRISENS a animé en France le « mois de la dysphagie » afin de faire connaître aux professionnels de santé & au grand public les innovations dédiées à la prise en charge nutritionnelle des personnes souffrant de troubles de déglutition. Nous proposons à ceux qui souhaitent animer leurs équipes autour de cette thématique, des animations exclusives (webinaire, interventions d'experts ...)



Depuis 2020, NUTRISENS est partenaire de la SFGG au travers des journées annuelles et a organisé des webinaires spécifiques régionaux sur les thématiques « *Dépister plus vite pour mieux soigner la dénutrition chez la personne âgée* ».

Agir pour réduire notre impact sur l'environnement, la biodiversité et le réchauffement climatique.

Réduire l'impact de nos sites de production sur l'environnement et les ressources existantes.

La mobilité douce pour nos équipes

Chez NUTRISENS, nous avons repensé la mobilité de nos employés pour réduire les émissions de nos véhicules. La Direction a décidé de renouveler entièrement notre parc automobile en offrant uniquement des véhicules 100% hybrides. De plus, notre nouveau siège en région lyonnaise est équipé de bornes électriques dédiées au rechargement des voitures.

Le covoiturage chez NUTRISENS

Des initiatives salariées ont été mis en place pour les trajets domicile-travail, en proposant un système de covoiturage entre collaborateurs. Entre renforcement du lien social et réduction des émissions des trajets mono-conducteurs, le covoiturage permet de **réduire les impacts environnementaux** des trajets quotidiens.

13kg CO₂ eq économisé en moyenne sur 10 trajets/jour.



Une diminution de nos consommations en électricité de 2% entre 2023 et 2022.

Chez NUTRISENS, nous avons mis en place des actions visant à réduire nos consommations de gaz et d'électricité dès 2023. Bien que notre volume d'activité ait augmenté de 10%, nous avons réussi le challenge de diminué de 2% nos consommations électriques sur l'ensemble du groupe.

Une meilleure répartition des productions sur nos sites de production, l'augmentation de la productivité et des actions opérationnelles ciblées nous ont permis d'atteindre cette bonne performance.

Une logistique plus responsable

Nous travaillons avec nos partenaires logistiques sur l'optimisation du transport en limitant le nombre de camions roulant pour l'acheminement des produits vers nos clients. Nous choisissons de travailler avec des transporteurs qui maîtrisent leur impact sur l'environnement et qui mènent des actions pour le réduire. Nos transporteurs routiers sont signataires de la **Charte Objectif CO2 de l'ADEME**, programme volontaire de réduction des émissions de gaz à effet de serre des transporteurs.

Chez NUTRISENS, nous œuvrons pour trouver **la meilleure solution d'emballage** pour nos clients et la planète. Nous utilisons des cartons optimisés au contenu emballé pour réduire à la fois les matériaux et le suremballage.

Un emballage écologique et recyclable

Soucieux de répondre à l'enjeu mondial des emballages plastiques, l'ensemble de notre gamme de compléments nutritionnels oraux liquides au format 200 ml est conditionné en Tetrapak.



NUTRISENS est la première entreprise en Europe à proposer cette solution au format 200 ml dans le domaine de la nutrition clinique. Afin de réduire notre empreinte écologique, nous supprimons le film plastique de notre produit phare, la crémeline DB, disponible en pharmacie. Ces mesures modernisent nos pratiques tout en respectant l'environnement.

Suppression d'un film plastique, adoption des QR Codes et Catalogues Numériques

Au sein de notre pôle Marketing Groupe, nous avons décidé en 2023 de réduire nos catalogues version papier pour laisser place aux catalogues numériques, disponibles via nos commerciaux ou par e-mail. Nous avons mis en place également un QR code afin de transmettre numériquement les coordonnées de chacun.

ECOVADIS, un engagement fort de NUTRISENS.

NUTRISENS en route pour la médaille d'or ECOVADIS en 2024

Afin de suivre et d'améliorer notre performance RSE, nous sommes évalués annuellement par ECOVADIS. Aligné sur les normes internationales de développement durable, cette évaluation est basée sur un questionnaire qui couvre 21 critères de durabilité et 7 indicateurs de management. Nous sommes actuellement médaillés d'argent avec une note de 61/100 en 2023.

Parce qu'ECOVADIS est un outil de performance et de visibilité pour nos partenaires ainsi que fournisseurs, nous continuons à nous engager dans une démarche d'amélioration continue d'afin d'améliorer notre score en 2024 et décrocher la médaille d'or dès l'année prochaine !



Eco-concevoir notre offre.

Dans le cadre de notre démarche de responsabilité sociétale, NUTRISENS favorise un approvisionnement plus durable. A cette fin, nous avons rédigé une **Charte d'achats responsables** autour de valeurs sociales, de protection de l'environnement et d'éthique. Une fois signée, nos fournisseurs s'engagent à respecter nos exigences.

Notre charte d'achats responsables

Afin de co-construire une relation de confiance et de transparence, nous souhaitons étendre la signature de cette charte à l'ensemble de nos fournisseurs et partenaires commerciaux au cours de l'année 2023.

Des ingrédients plus naturels

Chez NUTRISENS, nous sélectionnons nos ingrédients afin de proposer les recettes les plus naturelles possibles. Nous nous engageons à favoriser les ingrédients d'origine naturelle, et à exclure les matières premières OGM.



NUTRISENS et l'écoconception

En 2023, NUTRISENS a initié une démarche d'éco-conception afin de mesurer les impacts environnementaux de ses produits.

Cette approche repose sur la réalisation d'une Analyse de Cycle de Vie, qui s'appuie sur 16 indicateurs, tels que les particules fines, pour identifier les axes d'amélioration. Ce projet en cours de développement renforce nos actions en matière de RSE et illustre notre engagement envers l'environnement.



*correspond aux additifs non naturels (classification E), colorants et arômes artificiels, excepté les colorants et les arômes naturels.

150 analyses matières premières par an

Afin de nous assurer que nos accords sont respectés, nous auditions de nos fournisseurs. Le choix des fournisseurs à auditer repose sur une analyse des risques et sur l'historique de notre relation. Ces audits donnent lieu à la rédaction de rapports détaillant également le plan d'actions d'amélioration que le fournisseur devra mettre en œuvre. La réalisation de la remise en conformité est ensuite suivie par nos responsables qualité.

Tous les fournisseurs de l'entreprise sont obligatoirement référencés et ont accepté de signer ainsi que de suivre la charte des achats responsables créée par NUTRISENS.

Dès la signature de celle-ci, ils s'engagent à respecter nos exigences en matière d'achats responsables. Cette charte est à votre disposition sur demande ou sur notre site web : www.nutrisens.fr.

Des ingrédients d'origine France et/ou Europe

Nous favorisons des approvisionnements d'origine française pour nos matières premières et travaillons principalement avec des fournisseurs installés sur le territoire français. Lorsque cela est possible, nous privilégions un circuit court, au plus proche des producteurs. Pour nos sites français, nos matières premières proviennent majoritairement de France et de l'Union Européenne.

Repenser nos menus

Pour garantir des solutions nutritionnelles bonnes pour vous et bonnes pour la planète, nous avons décidé de repenser nos assortiments afin de minimiser notre impact sur l'environnement. Le principe est simple : rechercher et privilégier des ingrédients à faible **empreinte carbone** (viande et légumineuse) et **végétaliser nos recettes** via l'introduction de protéines végétales !

Une végétalisation de l'offre NUTRISENS sur le marché

« Face aux défis environnementaux globaux [...] nous devons prendre nos responsabilités vis-à-vis de la société. Ainsi, NUTRISENS s'est lancée dans une démarche de responsabilité sociale visant à agir positivement sur notre planète »

Georges Devesa, PRÉSIDENT

Le 1^{er} CNO végétal du marché.

En 2023, nous innovons sur le marché des CNO avec le 1^{er} Complément Nutritionnel Oral végétal, Une boisson hyperprotéinée et hypercalorique, lancée en pharmacie, aussi concentrée que les boissons lactées : 20g de protéines et 400kcal dans une brique de 200ml. Tout est fait pour améliorer l'état de santé des patients dénutris. Le principe est simple : végétaliser nos recettes via l'introduction de protéines végétales, avec pour cible de maintenir les valeurs nutritionnelles sans compromettre le goût.

Je suis recyclable !



Une poudre d'enrichissement protéique 100% végétale destinée aux cuisines

Végéocare est le nouvel enrichissement protéique végétal qui permet d'enrichir toutes vos recettes grâce à des protéines de pois et de blé hydrolysées, apportant tous les acides aminés essentiels aux besoins des patients. L'objectif est de proposer des sources diversifiées en protéines pour suivre les recommandations de la FAO et de l'OMS qui visent à consommer 50% de protéines végétales et 50% de protéines d'origines animales.

Une baisse de nos consommations en eau de 10% entre 2022 et 2023.

S'engager dans la lutte contre le réchauffement climatique et la protection de la biodiversité tout au long de notre chaîne de valeur.

Attentifs à la manière dont nous utilisons nos ressources dans notre chaîne de fabrication, nous nous efforçons de réduire le gaspillage alimentaire dans nos usines et de ne consommer que l'eau nécessaire. Nous avons donc intégré la réduction de notre consommation d'eau dans nos objectifs QHSE et nous avons entrepris la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sur nos installations.

En 2023, nous avons optimisé l'allocation de nos volumes de production sur nos différents sites de production et

nous avons modifié nos plans de production afin de pouvoir diminuer drastiquement les temps de nettoyage et par conséquent les volumes d'eau utilisés. Ainsi nous avons pu réduire notre consommation d'eau de 10% à volume constant. Cet exemple montre bien notre capacité à trouver des solutions tout en augmentant nos volumes de production pour satisfaire un nombre croissant de patients.

Par conséquent, nous avons également diminué la quantité de produits de nettoyage, limitant ainsi la quantité de résidus chimiques dans les eaux usées. Attentif à la qualité des eaux usées rejetées par les sites de fabrication, nous choisissons précautionneusement nos produits lessiviels utilisés pour le nettoyage et la désinfection de nos outils de fabrication.



Des dons alimentaires aux associations

En 2023, NUTRISENS France a fait don à l'association Solaal de près de 7,2 tonnes de produits d'une valeur de 45.000 €. En outre, nous avons contribué à la Banque Alimentaire et aux Restos du Cœur avec des dons d'une valeur totale d'environ 35.000 €, et soutenu Halte Du Cœur avec des produits d'une valeur proche de 95.000 €. En Espagne, ce n'est pas moins de plus de 13.000 litres de produits qui ont été donnés aux associations.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans sa lutte contre le gaspillage alimentaire, NUTRISENS s'efforce d'optimiser les procédés de production. Par exemple, dans notre usine de Beaune (21) nous avons diminué de 10% les pertes alimentaires en production et diminué de 40% les destructions de produits finis en fin de vie entre 2022 et 2023.

Parce que l'un des impacts majeurs d'un produit est la production de déchets, nous nous efforçons de limiter ceux-ci. Parce que les déchets constituent des ressources exploitables, nous les collectons, lorsque cela est possible, afin de favoriser leur revalorisation.

Démarche de réduction des pertes sur nos lignes de production

Nous avons amélioré nos méthodes de déclaration des composants pour cibler les pertes de matières en production et y apporter des corrections. Dans tous nos sites de fabrication, nous trions les déchets et recyclons ou valorisons certains d'entre eux. Par exemple, sur notre site de Beaune, toutes les matières organiques collectées sont dirigées vers une unité de méthanisation, et nous menons des audits pour continuellement améliorer nos pratiques.

Sensibilisation des équipes au tri

Chez NUTRISENS, nous sensibilisons et formons chaque collaborateur à un usage économe des ressources et à la nécessité **d'éviter au maximum les déchets**. Tant dans nos locaux commerciaux que sur nos sites de production, nous avons mis en place un plan de prévention et de réduction de ceux-ci.



1.520

Tonnes de déchets
industriels valorisés* en
2023

*valorisation en centre de recyclage et/ou incinération et/ou méthanisation.

Co-construire notre projet sociétal, avec notre écosystème et nos collaborateurs.

Le capital humain est une clé fondamentale au bon fonctionnement de l'entreprise, nous veillons à construire un espace chaleureux et respectueux des collaborateurs.

Notre enquête annuelle de satisfaction au travail

Toujours dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue de la qualité de vie au travail, et avec l'objectif de booster le bien être des équipes ainsi que d'améliorer les performances collectives, l'enquête annuelle de satisfaction a été déployée en 2023. Celle-ci a pour la 1^{ère} fois intégré l'ensemble des filiales du groupe. Ainsi tous les collaborateurs ont donné leur ressenti de manière anonyme sur les mêmes thématiques que l'année précédente : sens, organisation, bien-être et reconnaissance.

Le taux de participation globale à l'enquête

annuelle s'est élevé à 79% et avec un taux de satisfaction élevé dans la majorité des dimensions évaluées notamment sur la dimension du SENS.



Les collaborateurs ont la possibilité de proposer des axes pour améliorer leur bien-être au travail. Près de 300 idées ont été recueillies au cours de la campagne pour permettre aux différentes directions de mettre en place des plans d'actions adaptés à chaque site et chaque pays.

6,9/10

Taux de satisfaction employés en 2023*

Permettre à nos collaborateurs d'être acteurs de leur bien-être et du projet sociétal de NUTRISENS.

Considérer équitablement tous les collaborateurs est clé pour maintenir non seulement **un bon climat de travail**, mais également pour **favoriser l'engagement et la motivation** de chacun.

L'harmonisation et l'optimisation des outils et pratiques RH, a permis de gagner en efficacité, simplicité et d'accompagner plus efficacement l'intégration des « nouveaux ».

Mise en place d'un parcours d'intégration pour tous

L'intégration est une étape cruciale lors du recrutement pour créer du lien et fidéliser les nouveaux collaborateurs aux valeurs et à la culture de l'entreprise. Le service RH de NUTRISENS travaille sur **l'harmonisation d'un parcours d'intégration** dont l'objectif est de permettre au nouvel arrivant d'être rapidement intégré au sein de l'entreprise, de son équipe et

dans son poste. L'objectif est également de le fidéliser et de faire naître un sentiment d'appartenance à l'entreprise dès les premières semaines en entreprise et nous permettre par la même occasion de faire baisser notre taux de turn-over.

En 2023, 52 personnes ont suivi le parcours d'intégration en France dont 10 en Espagne.



6 569 heures de formation au sein du groupe en 2023,

soit 13,4 heures de formations en moyenne par collaborateur

Développer les collaborations internes et faire grandir nos équipes.

Parce que nous pensons que l'évolution professionnelle est un élément déterminant au cours d'une carrière, NUTRISENS s'engage auprès de ses collaborateurs :

Développer le niveau de compétences et de formation, leur accorder plus d'autonomie et de la confiance est clé pour améliorer les performances d'une équipe au quotidien.

Développer les compétences de nos collaborateurs

Chez NUTRISENS, développer les compétences passe évidemment par de la formation professionnelle. Nous

avons quasiment doublé le nombre d'heures de formation dispensées pour chaque collaborateur en 2023 mais aussi par le biais d'autres actions de développement basées sur le modèle d'apprentissage du 70/20/10, telles que la participation à un projet, du tutorat, du partage d'expérience ou la participation des réseaux.

Les perspectives et les évolutions professionnelles chez NUTRISENS sont nombreuses et à titre d'exemple, en 2023 nous comptons 11 mobilités internes en France et 7 en Espagne.

Le développement des compétences est un enjeu clé et doit permettre d'accompagner tous les collaborateurs qui expriment un projet de mobilité et/ou d'évolution. L'objectif est de leur accorder le temps nécessaire, en les conduisant vers un succès assuré, tout en favorisant les projets entrepreneuriaux.

Développer les compétences de nos managers

Chez NUTRISENS France, nous avons déployé tout au long de l'année 2023 un **programme de formations** obligatoires destiné à l'ensemble des managers français. Ce programme répond à plusieurs objectifs :

- Répondre aux thématiques du baromètre social nécessitant une attention particulière comme le **feedback**, la **gestion du changement** et le **développement des compétences**,
- Offrir à tous les managers un **langage commun** qui facilitera le partage d'expérience et la richesse des échanges entre managers et avec les équipes,
- Développer **une communauté managériale** NUTRISENS.

Ce programme de formation a rencontré un réel succès. Il est prévu de renouveler l'expérience en 2024 avec tous les nouveaux managers et d'étendre un programme similaire dans les autres pays où le groupe est implanté.

Former et sécuriser tous nos sites : une démarche globale

En 2023, NUTRISENS a effectué un état des lieux sur la sécurité en réalisant des audits sur tous les sites industriels et tertiaires pour garantir le respect des normes de sécurité et la révision des documents de conformité.

Ces audits ont permis de définir des règles d'or, qui seront appliquées en 2024 concernant les normes de sécurité essentielles pour tous, ainsi que la nomination d'un responsable de sécurité formé pour chaque site.

Cette initiative représente une démarche importante pour NUTRISENS. La sécurité est l'affaire de tous et elle doit faire partie intégrante de toutes les actions que nous entreprenons au quotidien.

Mobiliser notre écosystème pour co-construire des solutions innovantes.

Accompagner les équipes soignantes au quotidien

Depuis toujours, nous avons à cœur d'accompagner opérationnellement les équipes des établissements de santé. C'est ainsi qu'en 2023, nous avons un programme d'accompagnement pour nos clients afin de les guider dans la performance de leurs stratégies nutritionnelles, quel que soit leur organisation, et surtout dans un contexte de personnel manquant et souvent peu formé aux problématiques rencontrées. Notre rôle: identifier avec nos clients leurs forces et faiblesses, mettre en place des plans d'actions, les accompagner au travers du savoir-faire de nos équipes ou des membres du réseau NutriD et enfin, les former par des formations certifiées « *Qualiopi* » ou non certifiantes.

Ainsi en 2023, nous avons accompagné de nombreux établissements et fédérer nos partenaires dans ce projet. Les membres du réseau NutriD ou encore le cabinet E-sensiel ce sont joints à notre projet.

p.35

Le succès des « COOKINAR » by NUTRISENS & Laurent SICRE

C'est en 2023 que NUTRISENS et Laurent SICRE (*expert en performance culinaire*) ont décidé de s'associer pour proposer aux cuisiniers des établissements de santé, des « lives » culinaires afin de les accompagner dans la performance de leur quotidien Laurent & NUTRISENS partagent les techniques culinaires ainsi que des nouvelles méthodes adaptées au contexte des établissements... Un moyen simple de rassembler et d'unifier les bonnes pratiques !



Favoriser l'équité entre les collaborateurs : un engagement au cœur de notre politique interne

Développer notre marque employeur est un enjeu important dans la mesure où elle vise à soigner l'image de l'entreprise en interne et en externe.

Cette dernière véhicule les valeurs de l'entreprise, son projet, ses objectifs de développement et ses avantages RH, à la fois pour fidéliser les collaborateurs, attirer et recruter les talents de demain, améliorer la communication et la visibilité sur le marché national.

Les enjeux autour de la marque employeur sont donc multiples :

- Le développement des relations entreprises/ universités (ex : Isara, UniLaSalle) avec notamment la participation à des forum étudiants, l'intervention de collaborateurs au sein des écoles, le recrutement de stagiaires et d'alternants.
- La présence en ligne soignée et valorisée avec notamment la mise à jour de la page RH du site internet, la diffusion sur les réseaux

sociaux de courtes vidéos de collaborateurs présentant leur site et leur métier, diffusion également des recrutements en cours.

- L'expérience candidats réussie avec notamment une réactivité lors du processus de recrutement, des managers formés aux entretiens de recrutements, une gestion exemplaire des réponses à apporter aux candidats.



59% de femmes dans l'effectif salarié global

55% des managers sont des femmes



6% de personnes en situation de handicaps

Conclusion.

Tout au long de l'année 2023, Chez NUTRISENS, nous avons déployé des plans d'actions pour respecter nos engagements et plus particulièrement :

- En améliorant la santé des personnes en proposant des solutions nutritionnelles plus complètes et performantes, redonnant ainsi le plaisir de manger aux personnes fragiles.
- En réduisant notre impact sur l'environnement en diminuant nos consommations d'énergie et d'eau, tout en améliorant la gestion de nos déchets.
- En poursuivant la co-construction de notre projet sociétal en mobilisant de manière plus intense notre écosystème interne et externe.

Devenir une « Entreprise à Mission » permettra d'ancrer davantage ces engagements à tous les niveaux de l'entreprise, et d'augmenter

notre niveau d'exigence dans la formalisation et la déclinaison de l'ensemble de nos plans d'actions en lien avec nos trois piliers.

Ainsi, nous sommes en train de fixer de nouveaux objectifs ambitieux à horizon 2030 en parfaite adéquation avec notre mission et dans le respect des normes environnementales.



Un rapport porté par des acteurs engagés

Direction générale

Georges DEVESA PRÉSIDENT

Rédacteurs

Audrey BRET Directrice QHSE / RSE

Marceau COURTALON Chargé de missions RSE

Contributeurs

Céline BUGNOT Directrice générale France

Greta GIRAUDON Directrice générale Italie

Christelle FELA Directrice RH

Philippe MAGNET Directeur Financier

Lucie BORJON Directrice Marketing France

Nicolas DURAND Digital & E-Commerce Manager

Benjamin JACQUOT Chief Financial Officer International

Mickael BAILLY Directeur de site Carentan-les-Marais

Yann MESSIER Responsable Exploitation du site de Loudun

Michael DIAZ Directeur de site Autun et Maligny

Noémie HEBERT Responsable Achats

Marie-Lise BONNEFOY Directrice de site Beaune



NUTRISENS

MERCI !



40 route de Brignais
69630 Chaponost
www.nutrisens.fr

NUTRISENS 
Ensemble, redonnons goût à la nutrition.