



**Auchan Retail France décerne 4 trophées RSE
aux entrepreneurs PME +
pour la 5ème année**

A l'occasion du salon Auchan FEEF organisé le 6 octobre dernier, des trophées collaboratifs ont été décernés aux entreprises labellisées PME+ (Entrepreneurs Engagés) adhérentes de la FEEF. Cette année, Auchan Retail France a choisi de récompenser des produits qui seront mis en avant dans les magasins permettant aux clients de réaliser des achats plus responsables et porteurs de sens.

Auchan Retail France déploie depuis longtemps des politiques RSE puissantes et partagées, évolutives et co-construites avec ses parties prenantes. Bien-être animal, emballage responsable, lutte contre la déforestation, agriculture de demain, engagement sociétal et limitation de l'impact carbone.

Cette année, **l'ensemble des collaborateurs a été invité à voter pour élire les meilleurs produits dans les catégories bonne alimentation, limitation de l'empreinte carbone et innovation emballage.**

Le jury interne s'est quant à lui réuni pour décerner le produit coup de cœur de l'édition 2021. Cette année de nombreux projets alimentaires ont proposé des innovations RSE structurantes.

Trophée Limitation de l'empreinte carbone

L'entreprise lauréate est **Gillot**
à travers son **Projet de camembert Pégaz**.

Le projet Pégaz est de proposer un camembert à « impact neutre » aux consommateurs sensibles à l'impact de leur alimentation sur l'environnement.

La pédagogie basée sur le ton de l'humour de Gillot est instructive et transparente pour que les consommateurs aient une lecture plus immédiate de la promesse.



L'objectif de cette gamme de produit est de contribuer à lutter contre le réchauffement climatique en compensant les impacts en GES de la production du lait et de la fabrication.

La fromagerie a mené **diverses actions pour réduire son empreinte carbone** (panneaux photovoltaïques, réduction de consommation d'eau et d'énergie, récupération des calories, plantation d'arbres et de haies pour le stockage CO₂, l'amélioration de la qualité de l'eau et de la fertilisation des sols ...)

Des actions sur l'emballage et l'écoconception ainsi qu'une démarche pédagogique sur les consignes de tri auprès des consommateurs.

Les vaches ont un accès au pâturage pendant 6 mois et sont nourries à 80% de produits fermiers et sans OGM

Trophée Bonne alimentation

L'entreprise lauréate est **Sabarot Wassner**
à travers **sa gamme de produit Lentille / Pois Chiche / Haricot rouge / Haricot blanc zéro pesticides**

L'objectif de Sabarot Wassner est de promouvoir les légumineuses, qui sont naturellement riches en protéines. En effet, 100 grammes de légumineuses apportent autant de protéines que 100g de viande, poisson, mais sans apporter de graisses saturées. elles sont riches fibres et sources de vitamines.



Le Nutriscore vert est attribué à 95% des produits Sabarot et 100% de leurs produits sont sans colorants ni conservateurs. Cette gamme de légumineuses est la première et la seule garantie sans résidus de pesticides.

Ce produit brut ne nécessite aucune transformation, aucun ajout : du champ à l'assiette.

70% des produits de la marque sont sauvages, BIO, AOP, Label Rouge (ou issus d'une ferme HVE : Haute Valeur Environnementale d'ici 2030.)

Trophée Innovation emballage

L'entreprise lauréate est la **Famille Vacher - les Apiculteurs associés** à travers sa gamme de produits **Miel de France crémeux et liquide**

Conscient du déclin des butineuses sur notre territoire, La famille Vacher met tout en œuvre pour préserver et développer la filière apicole française.

L'entreprise a su innover en proposant des produits conditionnés dans des emballages 100% végétaux réalisés à partir de fibres de canne à sucre fabriquées en France et qui constituent une alternative aux emballages en plastique. La culture de la canne à sucre ne nécessite pas beaucoup d'eau et n'empiète pas sur les terres agricoles alimentaires.

Plus léger que le verre, sa production émet 51% de CO2 en moins qu'un plastique d'origine fossile, sans toxicité si ces emballages sont perdus dans la nature et réutilisable pour un usage domestique



Trophée Coup de coeur du Jury

L'entreprise lauréate est **Bio Future**
à travers sa gamme de produits qui suit l'évolution de nos besoins nutritionnels
Huiles Maman/Bébé/Enfant/Adulte et Adolescent/+ de 50 ans



Des huiles sur-mesure 100% Bio, aux mélanges élaborés par des nutritionnistes.

Ces huiles adaptées aux besoins nutritionnels du consommateur selon son âge, fournissent des apports complets et sur-mesure en Omega 3, 6, 9, Vitamine E et DHA et sont pressées à froid.

Leur fabrication est française avec 65 à 80% des huiles issues de l'agriculture française. Bio Future a noué une relation de proximité avec les paysans français : plus de 80% des huiles sont issues de graines cultivées en France.

L'entreprise participe au "1% for the planet", aussi 1% de leurs ventes est reversé à des associations de protection de l'environnement..

Remise des diplômes aux Lauréats le 6 octobre 2021 par Béatrice Javary

**Coup de Coeur du Jury
Entreprise BioFuture**



**Lauréat Limitation de l'empreinte carbone
Entreprise Gillot**



**Lauréat Bonne alimentation
Entreprise Sabarot Wassner**

**Lauréat Innovation Emballage
Entreprise Les apiculteurs associés**

