



# Engagement et Responsabilité

## ENGAGÉS DEPUIS 2004

En tant que fabricant de fromages AOP de Normandie, nous portons dans nos gènes la démarche de développement durable.

En effet, le travail en filière, la préservation de nos savoir-faire et de nos fromages, constitutifs de notre patrimoine gastronomique commun, sont des évidences mais il est important d'aller plus loin.

C'est ainsi que **Thierry Graindorge** décide, en **2004**, d'intégrer le premier cercle de Développement Durable de Normandie : **le cercle Drakkar**. Il souhaitait alors "renforcer notre intégration territoriale, pérenniser notre patrimoine mais

également renforcer l'implication de tous les acteurs de notre filière et particulièrement celle de nos producteurs de lait pour être *Tous Responsables*». Il prenait alors des engagements sérieux, toujours inscrits dans l'engagement de la direction aujourd'hui, et en lien avec nos responsabilités sociales et sociétales, environnementales et économiques.

Aujourd'hui on ne parle plus de « Développement Durable » mais de démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), mais l'esprit et surtout le but reste le même : assurer un développement responsable de l'entreprise.

**Tous Responsables.**

## ENGAGEMENT 2021

Au travers de cette politique RSE, les fromageries E. Graindorge affirment leur volonté de placer la responsabilité sociétale au coeur de ses décisions afin de contribuer au développement durable des fromageries et de notre société.

Elles s'engagent donc à se conformer aux grands principes de la responsabilité sociétale :

- respecter les lois et normes internationales,
- agir avec éthique et intégrité sur ses marchés, en toute transparence et redevabilité vis-à-vis des impacts sociétaux qu'elles pourraient générer.
- respecter les exigences de responsabilité sociétale auxquelles elles ont souscrit spontanément.

« Les valeurs défendues depuis toujours par notre Société viendront nourrir notre stratégie et notre politique de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise. Celle-ci se concrétisera également par de beaux projets de partenariats relayés par nos produits jusqu'à nos consommateurs. »

Bruno Lefèvre

Extrait du journal interne - Janvier 2021

**Notre mission :** *Préserver notre patrimoine gastronomique commun en proposant aux consommateurs le plaisir de savourer des fromages authentiques et de la crème issus de nos terroirs normands (AOP, Bio, Fermier, ...) tout en respectant notre patrimoine naturel.*

## 1 - Préserver notre patrimoine gastronomique

- > Fabriquer et promouvoir les quatre fromages AOP de Normandie ainsi que les fromages et la crème fraîche issus de nos terroirs.
- > Satisfaire les consommateurs avec des produits sains et mettant en valeur la richesse de nos terroirs.

Notre communication 2020/ 2021 : « Il existe un pays où les monuments sont des fromages » « Livarot, richesse du Pays d'Auge »



Il existe un pays où les monuments sont des fromages.



RICHESSE DU PAYS D'AUGE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - WWW.MANGERBOUGER.FR

## 2 - Préserver le savoir-faire des Hommes

- > Entretien d'une relation saine et durable avec nos 100 producteurs de lait partenaires en AOP afin d'assurer la qualité du lait et la juste répartition de la valeur au sein de la filière.
- > Privilégier les fournisseurs locaux lorsque cela est possible.
- > Maintenir et valoriser les savoir-faire hérités depuis 1910.
- > Créer un environnement de travail sain et enrichissant pour nos collaborateurs afin qu'ils perpétuent les gestes hérités et qu'ils préservent nos beaux fromages AOP de Normandie.
- > Mettre en valeur les savoir-faire tout au long de la filière auprès des revendeurs de nos produits qu'ils soient des crémiers/ fromagers, des enseignes de la grande distribution ou bien encore des exportateurs.
- > Mettre en lumière le savoir-faire de nos collaborateurs ainsi que tout le travail de la filière auprès des consommateurs et cela en toute transparence.

En 2019, nous avons accueilli plus de 70 000 visiteurs au sein de la Fromagerie de Livarot et communiqué auprès de 10 000 parrains de vaches normandes.



## 3 - Préserver notre patrimoine naturel

- > Limiter notre impact sur l'environnement en réduisant :
  - Nos pertes de matière
  - Nos consommations d'énergie et d'eau.
  - Nos déchets
- > Trouver des solutions de recyclage lorsque cela est possible
- > Être extrêmement vigilants à la qualité de nos effluents.
- > Promouvoir des initiatives visant la sauvegarde de notre environnement et notamment la préservation de la biodiversité sur notre territoire.



## 4 - Proposer des produits répondants aux attentes des consommateurs

- > Faciliter et apporter une grande importance à nos contacts consommateurs et y répondre rapidement.
- > Proposer des fromages et de la crème fraîche basés sur notre savoir-faire fromager ancestral.
- > Proposer en complément des produits plus modernes mais en cohérence avec nos savoir-faire premiers.

