



La démarche RSE de Val de Luce

La Maison Val de Luce fondée en 1981, entreprise familiale basée à Thennes dans la Somme, est aujourd'hui dirigée par Philippe Boucquez, Maître-Artisan, héritier d'une tradition familiale, des savoir-faire du terroir picard et de la gastronomie française.

Depuis de plusieurs années de nombreuses actions ont été menées par l'entreprise pour sa responsabilité sociétale (RSE) auprès des salariés, de ses clients et partenaires : en voici la synthèse.

Notation acquise : EcoVadis Bronze ; accession au niveau Argent : en cours.

EcoVadis : <https://ecovadis.com/fr>

1. Gouvernance et éthique

- Les valeurs de l'entreprise sont centrées sur la qualité, l'innovation, la proximité, l'écoute et l'équité.
- Le dirigeant est impliqué au quotidien auprès de ses équipes, qu'elles soient situées au sein ou à l'extérieur de l'entreprise.
- [Charte Ethique Vrai & Bon / Val de Luce](#)

2. Approvisionnements durables

- Les fournisseurs sont situés en France ; une priorité est donnée aux fournisseurs régionaux (ex. Lapin et Porc des Hauts-de-France, Boeuf des Hauts-de-France et de Normandie, Canard de Vendée, Légumes de Bretagne, Pomme de terre des Hauts-de-France, etc.)
- De nombreux ingrédients sont labellisés bio et un sourcing est régulièrement effectué.
- La traçabilité est assurée de l'amont à l'aval via l'ERP de l'entreprise.

3. Qualité et sécurité des produits

- L'entreprise a obtenu depuis plusieurs années la Certification ISO 22000 qui définit les exigences relatives au management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Cette dimension est gérée au quotidien par une responsable Qualité dédiée et salariée de l'entreprise.
- L'étiquetage est informatisé, un numéro de lot est systématiquement attribué assurant la traçabilité des produits.
- Un service SAV a été créé pour répondre aux demandes des clients.
- La plateforme Trustpilot permet à Val de Luce de recueillir et de publier en toute transparence les avis des consommateurs.



Fabriqué en France

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

14, rue des Ormelets - 80110 Thennes - Tél. : +33 3 22 42 20 31

VraiEtBon.com

4. Nutrition et santé

- La gamme des plats cuisinés en pots de verre Vrai & Bon est garantie sans colorant ni conservateur ajouté.
- Une offre végétale a été développée pour répondre aux nouvelles attentes.
- Au-delà des informations nutritionnelles obligatoires, d'autres éléments sont prévus pour compléter cette communication (ex. Nutri-Score).

5. Empreinte environnementale

- Une sensibilisation des équipes aux éco-gestes est systématiquement effectuée.
- Les sites Internet de l'entreprise ont été éco-conçus par l'agence web Toile Design, elle-même engagée dans une démarche RSE, et certifiée Écoconception Web depuis 2020.
- Val de Luce est adhérent à Agro-Sphères, association qui rassemble les acteurs de l'agroalimentaire dans les Hauts-de-France, les conseille et les accompagne sur ce sujet.

6. Economies d'énergie

- Un système de récupération de chaleur sur l'autoclave est en cours d'installation.
- Les locaux sont équipés d'ampoules basse consommation et des minuteurs sont inclus pour l'éclairage automatique.
- L'installation de panneaux solaires est en étude de financement ; plus globalement, l'intégration des solutions d'énergie verte dans les contrats énergétiques permettent de viser la neutralité carbone d'ici 2050.

7. Capital humain

- Des entretiens personnalisés sont régulièrement menés avec les salariés.
- Les aménagements pour concilier vie professionnelle et personnelle sont mis en oeuvre.
- Des plans de formation sont effectués au bénéfice de tous.
- Un plan d'épargne salariale a été instauré.

8. Ancrage territorial

- L'entreprise, d'origine familiale, reste attachée à son territoire et à ses racines : ses valeurs, sa culture et sa gastronomie.
- Une priorité est donnée à l'emploi local et aux partenaires locaux.
- Des actions de mécénat local sont réalisées (ex. Festival de Saint-Riquier dans la Somme).
- Indicateurs & objectifs
- Un tableau de bord RSE a été mis en place avec indicateurs clés par pilier.
- Un suivi des réalisations et une revue de direction RSE annuelle est incluse au planning de l'entreprise.



Fabriqué en France

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

14, rue des Ormelets - 80110 Thennes - Tél. : +33 3 22 42 20 31

VraieetBon.com