



Rapport
RSE 2022/2023

Chaponost, Août 2023

Sommaire

03

Mot de notre président

04

Qui sommes-nous ?

10

Notre démarche RSE

13

Axe 1 : Améliorer la santé des personnes les plus fragiles

19

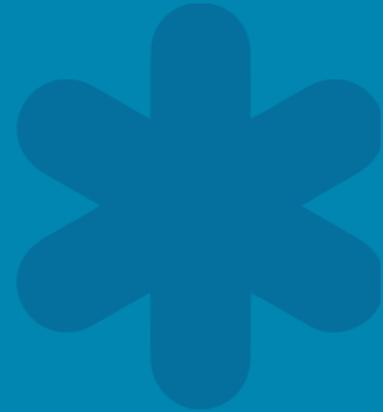
Axe 2 : Gérer les ressources de manière durable

23

Axe 3 : Agir pour l'environnement, le climat et la biodiversité

28

Axe 4 : Placer le bien-être au travail au cœur de notre politique RH



“

Spécialiste de la nutrition clinique et de l'alimentation médicale, NUTRISENS est le partenaire des professionnels de santé **depuis plus de 12 ans**. Groupe désormais européen, NUTRISENS est du côté de ceux qui sont persuadés qu'apporter du plaisir dans la nutrition contribue à **améliorer la vie d'un patient**.

Face aux défis environnementaux globaux et dans un contexte économique incertain, nous devons prendre nos responsabilités vis-à-vis de la société. Ainsi, **NUTRISENS s'est lancée dans une démarche de responsabilité sociétale** visant à agir positivement sur la société et notre planète.

”

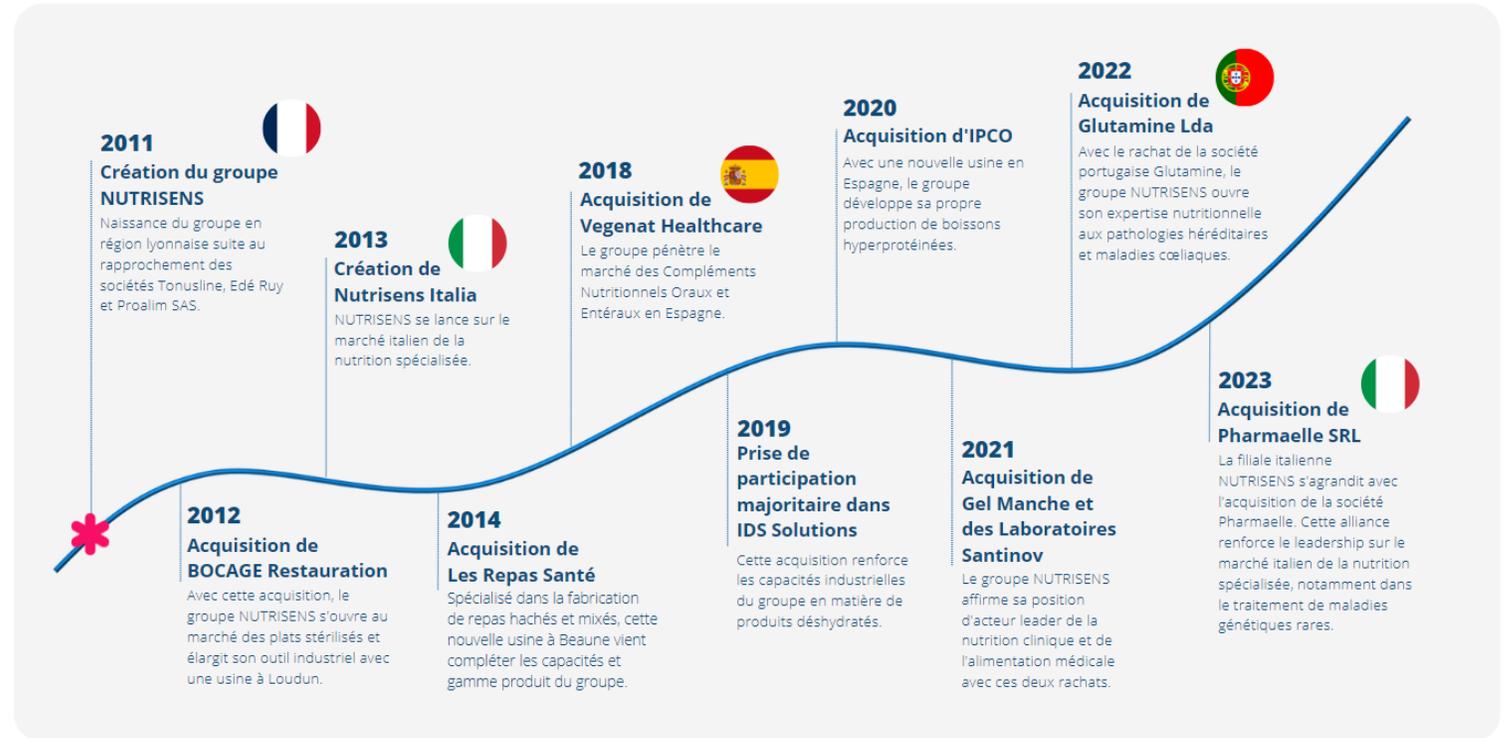


Georges DEVESA, CEO

Notre histoire.

En l'espace de 12 ans, pour satisfaire toujours davantage nos clients et leurs besoins, nous sommes passés d'une entreprise française à une entreprise 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 mission :

Apporter à chaque patient,
quelle que soit sa pathologie,
la solution nutritionnelle
la plus adaptée.

”

Nos produits.

Des solutions nutritionnelles toujours plus personnalisées et spécifiques.

Nous sommes une plateforme européenne indépendante et leader en nutrition clinique et alimentation médicale. Variétés des recettes, conseil, sensibilisation aux pathologies, accompagnement, notre créativité n'a pas de limite pour permettre à chaque patient de **se nourrir avec envie et plaisir.**



Textures modifiées



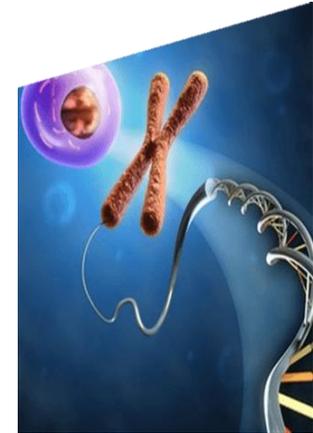
Régimes « sans »



Complémentation Nutritionnelle Orale



Complémentation Nutritionnelle Spécifique orale et entérale



Supplémentation maladies métaboliques rares



“ Dans l’univers de la nutrition, être l’acteur européen multi-spécialiste des pathologies.

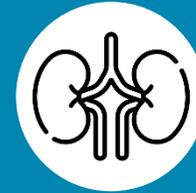
”



DENUTRITION



DYSPHAGIE



INSUFFISANCE
RENALE
CHRONIQUE



CHIRURGIE
BARIATRIQUE



CICATRISATION



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

80%
De présence



Grossistes
et distributeurs

**Couverture
européenne**



Pharmacie

**7000
Pharmacies**



Domicile

**Boutique en ligne
Portage à domicile**



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**.

- **4 Filiales : France, Italie, Espagne et Portugal**
- **500 collaborateurs à travers l'Europe**
- **CA multiplié par 10 en 10 ans**
- **130 Millions d'€ en 2022, 40% à l'international**
- **10.000 clients**
- **Présence dans 30 pays**



La responsabilité sociétale chez NUTRISENS



Notre démarche RSE.

Nous incarnons les valeurs de notre politique RSE.

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 les plus fragiles

Innovier pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative de nos produits

Garantir la qualité et sécurité alimentaire de nos produits

Apporter notre expertise par la communication et la formation auprès de nos clients et consommateurs

Gérer les ressources de manière durable

Développer notre politique d'achats responsables

Développer un approvisionnement plus durable de nos matières premières

Lutter contre le gaspillage alimentaire et maîtriser nos ressources en eau

Agir pour l'environnement, le climat et la biodiversité

Réduire l'impact environnemental de nos emballages

Réduire nos émissions gaz à effet de serre et notre consommation énergétique

Réduire et valoriser nos déchets industriels

Placer le bien-être au travail au cœur de notre politique RH

Satisfaire nos collaborateurs en leur apportant du sens, de la reconnaissance et du bien-être au travail

Développer les compétences et la mobilité de chacun, afin de faciliter les évolutions internes et faire grandir les équipes

Renforcer l'équité entre les collaborateurs et accompagner l'intégration des nouveaux collaborateurs

Notre tableau de bord RSE.

2022

AMÉLIORER LA SANTÉ DES PERSONNES LES PLUS FRAGILES



82%
de nos produits à destination des personnes fragiles



4/6

de nos usines sont certifiées ISO22000 ou IFS



565 actions de sensibilisation et de communication sur la dénutrition et la nutrition médicale en 2022

GÉRER LES RESSOURCES DE MANIÈRE DURABLE



3.85%
de nos achats en kg en 2022 concernent des ingrédients techniques*

85%
de nos fournisseurs sont français



Ratio consommation d'eau m³/tonnes produites :

11.02 en Q1 2022 → 10.12 en Q1 2023

AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT, LE CLIMAT ET LA BIODIVERSITÉ

60%
de nos éléments d'emballages sont recyclables



Ratio consommation d'énergies kWh/tonnes produites :

632 en Q1 2022 → 498 en Q1 2023

1.536 tonnes de déchets valorisés** en 2022



PLACER LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL AU COEUR DE NOTRE POLITIQUE RH



6/10

taux de satisfaction des collaborateurs***

4 795 heures

de formations, soit 7.1 h en moyenne par collaborateur en 2022



60% de femmes dans l'effectif salarié



3% de personnes en situation de handicap

56% des managers sont des femmes

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

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

***selon le baromètre social Wittyfit, campagne effectuée sur le périmètre France sur la période octobre-novembre 2022.

Améliorer la santé des personnes les plus fragiles.

Innover pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative de nos produits.

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'efficacité nutritionnelle, le goût et le pragmatisme.**

L'ergonomie au cœur de nos préoccupations

Nos produits sont imaginés pour répondre aux besoins fonctionnels de nos clients. Par ce qu'un produit efficace est avant tout un produit bien pensé, notre méthode centrée sur les usages nous permet d'alimenter notre stratégie. Ainsi, la facilité d'ouverture et de préhension sont évalués, l'apparence et la stimulation de l'appétence ne sont pas laissés au hasard et la facilité de délivrance par les soignants est

optimisée. La "cassolette", contenant imaginé pour nos repas mixés, en est un exemple : dotée de poignées ergonomiques, de bords surélevés pour éviter les brûlures, d'une forme arrondie pour maximiser la cuillérabilité, et d'une couleur choisie pour son appétence, sa consommation est favorisée.

L'efficacité nutritionnelle avec Forteocare

Forteocare est un concentré de protéines de collagène recommandé pour les besoins nutritionnels des patients en cas de dénutrition ou risques de dénutrition. Parfaitement incolore et inodore, Forteocare s'intègre parfaitement à toutes les matrices alimentaires sucrées ou salées sans dénaturer l'aspect de l'aliment.

Les Form'idables, les nouvelles textures modifiées

Chez NUTRISENS, nous sommes des gourmands et nous avons décidé de révolutionner les textures modifiées. Avec notre nouvelle gamme : les Form'idables, il est désormais facile de réaliser des assiettes mixées et formées pour donner du relief et de la couleur à vos assiettes. Retrouvez 4 légumes & féculents à associer à 4 viandes & poissons pour composer vos menus. A vos fourneaux !



82%

De nos produits sont
à destination des
personnes fragiles

Céréa'Gel, le texturant qui révolutionne les textures modifiées

Né d'un savant mélange de céréales et de notre savoir-faire industriel, Céréa'Gel est le premier texturant naturel sans additifs et sans allergènes majeurs du 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.

Quatre usines certifiées ISO22000 ou IFS en 2022.

Garantir la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits.

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, et un troisième site en cours de certification pour l'année 2023. A terme, nous prévoyons d'étendre la certification ISO 22000 à toutes nos usines. Par ailleurs, deux d'entre elles sont certifiées par un autre référentiel. En effet, notre usine française de Maligny et notre usine espagnole de Badajoz sont certifiées par l'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**. Un plan de contrôle est mis en place dès la réception des matières premières. Nous procédons au contrôle bactériologique et nutritionnel de nos produits à la sortie de la ligne de production en laboratoire. Nous vérifions régulièrement l'application et l'efficacité de nos consignes par des audits internes.

Des procédures d'hygiène strictes

Nos équipes sont formées sur le terrain et respectent rigoureusement les normes d'hygiène du personnel : port d'une combinaison intégrale désinfectée, port de gants et lavage régulier des bottes. Nous tenons à jour des plans de nettoyage et de décontamination spécifiques par atelier afin de protéger l'ensemble de nos chaînes de production.

p.16

La gestion de crise et non-conformités

Notre service de gestion de la qualité supervise la qualité de la production depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison du produit final, en passant par la fabrication et le conditionnement. Chaque site de production dispose d'une cellule de crise pour palier le plus efficacement à tout évènement pouvant survenir concernant la conformité de nos produits finis. Nous organisons chaque année des exercices de gestion de crise afin de préparer au mieux les différents acteurs.



Apporter notre expertise par la communication et la formation auprès de nos clients et consommateurs.

Les troubles alimentaires, tels que la dénutrition ou la dysphagie, sont **souvent méconnus ou mal identifiés** et peuvent avoir des répercussions importantes sur la santé physique et mentale 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

Du 7 au 14 novembre 2023, se tiendra en France la 4ème édition de la **Semaine nationale de la dénutrition**. Cette semaine a un objectif simple : sensibiliser le grand public à ce trouble silencieux qui touche plus de 2 millions de Français. Nos équipes seront présentes pour animer cette semaine au travers de conférences, des dégustations et des webinaires.



565

Actions de
sensibilisation et de
communication en 2022

A la rencontre des professionnels européens de santé

Comme chaque année, à l'occasion du **mois de la dysphagie**, nos équipes mènent des actions de sensibilisation aux troubles de déglutition par diverses actions de communication **en français, italien et espagnol**.



NutriD : la communauté de la nutrition

En 2019, avec la volonté de créer une communauté de professionnels de santé, NUTRISENS crée NutriD. L'objectif étant de proposer un accompagnement de proximité aux établissements souhaitant développer leurs compétences, former leurs équipes, et ainsi améliorer leurs prestations. Aujourd'hui, **plus de 80 diététicien.nes, orthophonistes et cuisiniers** ont rejoint notre réseau d'ambassadeurs pour accompagner nos clients.

Egalement, depuis plusieurs années, NUTRISENS anime, en association avec les salons régionaux Age3, les conférences "Les matinales de la nutrition". Ce salon vise à rassembler les professionnels de santé pour échanger et discuter autour de solutions innovantes, répondant à des problématiques liées à la nutrition, au plaisir et à la santé.

NUTRISENS c'est aussi des podcasts, des webinaires et cookinaires !

Régulièrement, nous mettons à disposition de nos clients professionnels des podcasts et des webinaires sur **une variété de thématiques** liées à l'univers de la nutrition. Découvrez nos supports vidéos pédagogiques et nos interviews d'experts au format audio, sur notre site web www.nutrisens.com !



Cliquer ici pour découvrir notre dernier podcast !

Nos podcast sont aussi disponibles sur Spotify !



Gérer les ressources de manière durable.

Développer notre politique d'achats responsables.

Dans le cadre de sa démarche de responsabilité sociétale, NUTRISENS favorise un approvisionnement plus durable. A cette fin, nous avons rédigé notre **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 nouvelle 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 produits plus naturels

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

3,85%



De nos achats en kg
concernent des
ingrédients techniques*
en 2022

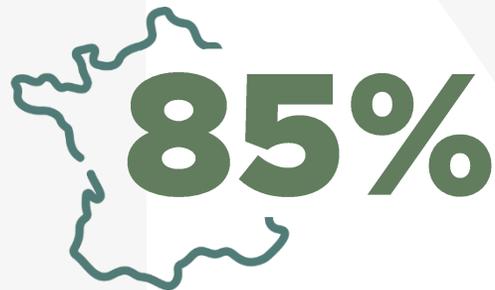
*correspond aux additifs non naturels (classification E), colorants et arômes artificiels, excepté les colorants et les arômes naturels.

Développer un approvisionnement plus durable de nos matières premières.

Fabriquer des produits bons et sains commence d'abord par le choix des matières premières que nous utilisons dans la fabrication de nos produits. À cette fin, nous avons construit une démarche de sélection et de contrôle de nos matières premières et de nos fournisseurs.

Des approvisionnements sélectionnés et responsables

Chaque fournisseur de NUTRISENS a été sélectionné selon un cahier des charges strict, qui nous assure **la qualité et la régularité souhaitée pour nos matières premières**. Nos fournisseurs et partenaires commerciaux s'engagent à respecter nos exigences conformément à nos attentes.



De nos
fournisseurs sont
français

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.

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 baisse de nos consommations en eau de - 8,2% entre le 1^{er} trimestre 2022 et 2023.

Lutter contre le gaspillage alimentaire et maîtriser nos ressources en eau.

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.

Limiter notre consommation en eau

Parce que nous plaçons notre priorité à maîtriser nos consommations en eau, nous avons 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. Nous nous engageons à limiter nos ressources en eau et à optimiser son utilisation sur chacun de nos sites de production. Nous avons notamment pris la décision d'arrêter la production en week-end, et de rationaliser la production entre nos différentes usines, afin de réduire le nombre de nettoyages nécessaires.

Certains de nos sites disposent de plan de nettoyage en place (NEP) ce qui permet d'optimiser à la fois la quantité d'eau utilisée pour le nettoyage mais aussi 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 2022, NUTRISENS a fait don de près de 10.000€ de produits aux associations "Les Restaurants du Cœur" et "Banque alimentaire du Calvados". Pour l'association caritative "Entrepreneurs pour la paix", ce sont pas loin de 6.350 plats qui ont été donnés. Du côté de notre site espagnol, nous avons donné près de 9.600 litres de produits de complémentation alimentaire spécifique à la Banque alimentaire de Badajoz et à la fondation "Mensajeros de la Paz".

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 2021 et 2022.

Agir pour l'environnement, le climat et la biodiversité.

Réduire l'impact environnemental de nos emballages.

Chez NUTRISENS, nous œuvrons pour trouver la **meilleure solution d'emballage** pour nos clients et la planète. Nous utilisons des cartons recyclés certifiés FSC 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 Tetrapack avec un bouchon en matière 100 % végétale. En comparaison avec un emballage en PP au format identique, notre solution est plus légère et entièrement recyclable. NUTRISENS est la première entreprise en Europe à proposer cette solution au format 200 ml dans le domaine de la nutrition clinique.



Mon bouchon est fabriqué à 100% à partir de matières végétales !

Une diminution de l'épaisseur de nos barquettes de - 21% entre 2021 et 2022.

*Dans notre usine de Beaune

Travail d'optimisation et de réduction des épaisseurs de nos emballages

Parce que l'impact environnemental des emballages ne se résume pas aux matières incorporées, nous avons diminué de 21% l'épaisseur de nos barquettes de produits mixés entre 2021 et 2022. Et nous poursuivons nos efforts en 2023 pour nos autres gammes. De plus, nous privilégions des emballages translucides pour faciliter le recyclage.



60%

De nos éléments d'emballages sont recyclables en 2022

Réduire nos émissions de gaz à effet de serre et notre consommation énergétique.

Que ce soit dans nos locaux commerciaux ou sur nos sites de production, nous nous efforçons de réduire notre consommation d'énergie. Dans le but d'avoir une meilleure compréhension de nos impacts, nous projetons de nous lancer dans notre premier bilan carbone début 2024.

La mobilité douce pour nos équipes

Chez NUTRISENS, nous avons décidé de revoir la politique de mobilité de nos employés et de nous engager à réduire davantage les émissions de nos véhicules. Ainsi, la Direction de NUTRISENS a décidé de renouveler complètement son parc automobile en ne proposant plus que **des véhicules 100% hybrides** à ses équipes. Notre nouveau siège en région Lyonnaise est également équipé de bornes électriques pour recharger les batteries des voitures.

p.25

Le covoiturage chez NUTRISENS

Des initiatives salariés 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.

13 kg



équivalent CO2
économiser en moyenne
sur 10 trajets par jour.

Une diminution de nos consommations en électricité de - 7,9% entre le 1^{er} trimestre 2022 et 2023.



Une logistique plus responsable

Chez NUTRISENS, 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.

NUTRISENS en route pour la médaille d'or Ecovadis en 2024.

NUTRISENS est réévalué médaille d'argent ECOVADIS en 2023 avec une progression de +3 points ! Notre objectif pour l'année prochaine est de décrocher la médaille d'or Ecovadis, avec un score global de 67 points (+6 points par rapport à 2023).

Réduire et valoriser nos déchets industriels.

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 renforcé nos procédures de déclaration des composants afin d'identifier les zones de pertes de matières en production pour y définir des actions correctives. Dans tous les sites de fabrication de NUTRISENS, les déchets sont triés et pour certains **recyclés ou valorisés**. Ainsi par exemple, sur le site de Beaune (21), l'ensemble des matières organiques collectées sont acheminées vers une unité de méthanisation.

p.27

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

Sensibilisation des équipes au tri

Chez NUTRISENS, chaque collaborateur est sensibilisé et formé 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.

A dark red icon of a weight scale, consisting of a rectangular base and a circular hook on top.

1.536

Tonnes de déchets
industriels valorisés** en
2022

Placer le bien-être au travail au cœur de notre politique RH.

Satisfaire nos collaborateurs en leur apportant du sens, de la reconnaissance et du bien-être au travail.

La crise sanitaire de COVID-19 a exacerbé le besoin de sens et de reconnaissance sur le lieu de travail. Parce que le **capital humain** est une clé fondamentale au bon fonctionnement de l'entreprise, nous veillons à construire un espace de chaleureux et respectueux des collaborateurs.

Notre enquête de satisfaction au travail

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue de la qualité de vie au travail, nous avons réalisé une enquête de satisfaction auprès de nos collaborateurs en 2022. Les salariés du groupe ont pu se prononcer de manière anonyme sur différentes thématiques de satisfaction au travail : sens, organisation, bien-être et reconnaissance.

Dans une approche participative, les collaborateurs ont pu faire des propositions pour améliorer leur bien-être au travail, et près de 200 idées ont été recueillies au cours de la campagne !

La satisfaction au travail de nos équipes espagnoles

En 2022, une enquête de satisfaction a été réalisée auprès de nos collaborateurs espagnols. Le taux de participation à l'enquête de satisfaction s'est élevé à 96% et avec un taux de satisfaction élevé dans la plupart des aspects évalués.

6/10

Taux de satisfaction employés en 2022*

7,1 heures de formations en moyenne par collaborateur en 2022.

Développer les compétences et la mobilité de chacun, afin de faciliter les évolutions internes et faire grandir les 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 de nos collaborateurs est un axe prioritaire afin de leur donner l'opportunité de d'évoluer sur le terrain et les responsabiliser dans leurs missions. À titre d'exemple, en 2022 nous comptons 13 mobilités internes en France, 2 en Italie et 5 en Espagne.

L'enjeu est d'accompagner tous ceux qui expriment un projet de mobilité, en leur accordant le temps nécessaire, en les conduisant vers un succès assuré, voire même en favorisant les projets entrepreneuriaux.

Développer les compétences de nos managers

NUTRISENS France déploie également en 2023 un programme de formations à l'intention de l'ensemble de ses managers. 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**.



Programmes de formation pour les étudiants

En 2022, nos équipes espagnoles ont collaboré avec des centres pédagogiques nationaux pour développer des programmes de formations professionnelles en alternance. C'est ainsi que 19 étudiants de différentes spécialités ont pu terminer avec succès leur stage sur notre site. Ces accords sont bénéfiques pour le développement des compétences des entreprises et des jeunes générations.

Renforcer l'équité et accompagner l'intégration des nouveaux collaborateurs.

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 sera de permettre aux nouveaux arrivants d'être rapidement intégré au sein des équipes et de

faire naître un sentiment d'appartenance à l'entreprise. L'année dernière, en Espagne, **19 intégrations** ont été menées à bien pour intégrer les nouveaux employés dans l'entreprise.



Développer notre marque employeur

L'enjeu de 2023 est de définir les contours de la marque employeur et de mettre en place les actions porteuses de sens pour NUTRISENS.

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.

Des actions sont déjà en place en France telles que la participation de NUTRISENS à des forums étudiants tel que celui de l'ISARA. Nous souhaitons être plus présent sur les salons étudiants pour favoriser l'insertion professionnelle et les aider à trouver leurs voies professionnelles ou faire leurs premiers pas en entreprise.

60%

De femmes dans
l'effectif salarié
global



56%

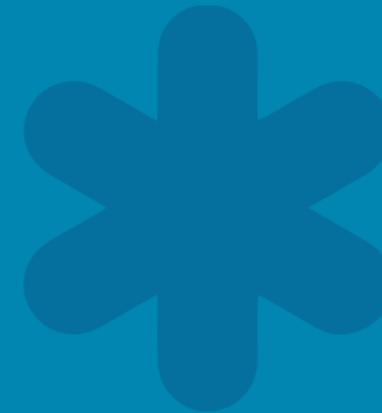
Des managers sont
des femmes

3%

De personnes en
situation de
handicaps



Un rapport porté par des acteurs engagés



Direction générale

Georges DEVESA CEO

Rédacteurs

Chrystelle FELA DRH

Simon BERNARD Chargé de missions RSE

Contributeurs

Céline BUGNOT Directrice générale France

Greta GATAREK Directrice générale Italie

Audrey BRET Responsable Pôle Produits

Lucie BORJON Responsable Dysphagie

Nicolas DURAND Digital & E-Commerce Manager

Daphné MOREL Project Management Officer

Mickael BAILLY Directeur de site Carentan-les-Marais

Yann MESSIER Directeur de site Loudun

Michael DIAZ Directeur de site Autun

Laurent JABALLY Directeur de site Maligny

Marie-Lise BONNEFOY Directrice de site Beaune

Salva RAMIREZ Directeur de site Espagne

Jose Maria GONZALEZ TALAN Responsable RH Espagne



NUTRISENS

MERCI !

40 route de Brignais
69630 Chaponost
www.nutrisens.fr

NUTRISENS 
Ensemble, redonnons goût à la nutrition.