

**RAP-
PORT**
RSE
2023

Aromatica



LE MOT DE LA DIRECTION

Depuis ses débuts, Aromatica prône un fort intérêt au respect de l'environnement ainsi qu'au bien-être de ses collaborateurs. C'est pourquoi, nous nous sommes engagés dans une politique de développement durable à travers l'action collective EVADD (Les Entreprises se Valorisent et Agissent pour le Développement Durable). Cette démarche, a été encadrée par le groupe AFNOR de 2009 à 2011. Depuis, notre démarche RSE n'a cessé d'évoluer et s'est ancrée dans les valeurs de notre entreprise. Aujourd'hui, Aromatica poursuit sa démarche RSE en améliorant constamment les conditions de vie au travail et en poursuivant le mécénat auprès d'associations locales. L'entreprise réalise également une évaluation EcoVadis chaque année. C'est avec fierté que nous vous laissons découvrir notre dernier rapport politique RSE qui récapitule tous les engagements que nous avons pris au cours de l'année 2022.



SOMMAIRE

1. Aromatica, une histoire de famille

- 4 Notre histoire
- 5 Nos dates-clés
- 6 Quelques chiffres
- 7 Nos valeurs
- 8 Notre démarche RSE
- 9 Nos engagements externes

2. Le bien-être au travail au coeur de nos priorités

- 10 Assurer la sécurité de nos collaborateurs
- 11 Assurer de bonnes conditions de travail
- 12 Investissement continu dans l'aménagement
- 13 Nos outils de travail et équipements

3. Aromatica, socialement responsable

- 14 Promouvoir l'égalité des chances
- 15 Faire preuve de transparence
- 16 Evaluer nos fournisseurs
- 17 Satisfaire nos clients
- 19 Sécuriser nos données

4. Aromatica, écologiquement responsable

- 18 Etablir une démarche d'achat responsable
- 19 S'engager pour le développement durable
- 20 Limiter notre empreinte écologique
- 23 Valoriser nos déchets

5. L'engagement dans des projets à impact positif

- 21 Créer et renforcer notre potentiel
- 22 Proposer une large gamme de produits naturels
- 23 Assurer un lien d'échange avec nos parties prenantes
- 24 Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens

6. Annexe : Nos indicateurs



Une histoire de famille

- | Notre histoire
- | Nos dates clés
- | Nos chiffres-clés
- | Nos valeurs
- | Démarche RSE
- | Engagements externes

Notre histoire

Entreprise familiale créée en 2000 par Corinne Barrault et dirigée par Christophe Barrault depuis 2019, Aromatica est le partenaire de nombreuses entreprises agro-alimentaires recherchant une expertise en conception, production et commercialisation d'arômes alimentaires.

Depuis 2007, l'entreprise est basée sur son site de production conforme à la réglementation ICPE en vigueur. Il est situé au Bar-sur-Loup, sur les hauteurs de Grasse, une ville inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité UNESCO pour ses savoir-faire liés au monde aromatique.

Alliant professionnalisme, culture de l'innovation et implication humaine, Aromatica se développe durablement en diversifiant ses marchés et ses gammes de produits.



Corinne BARRAULT
DG & Fondatrice



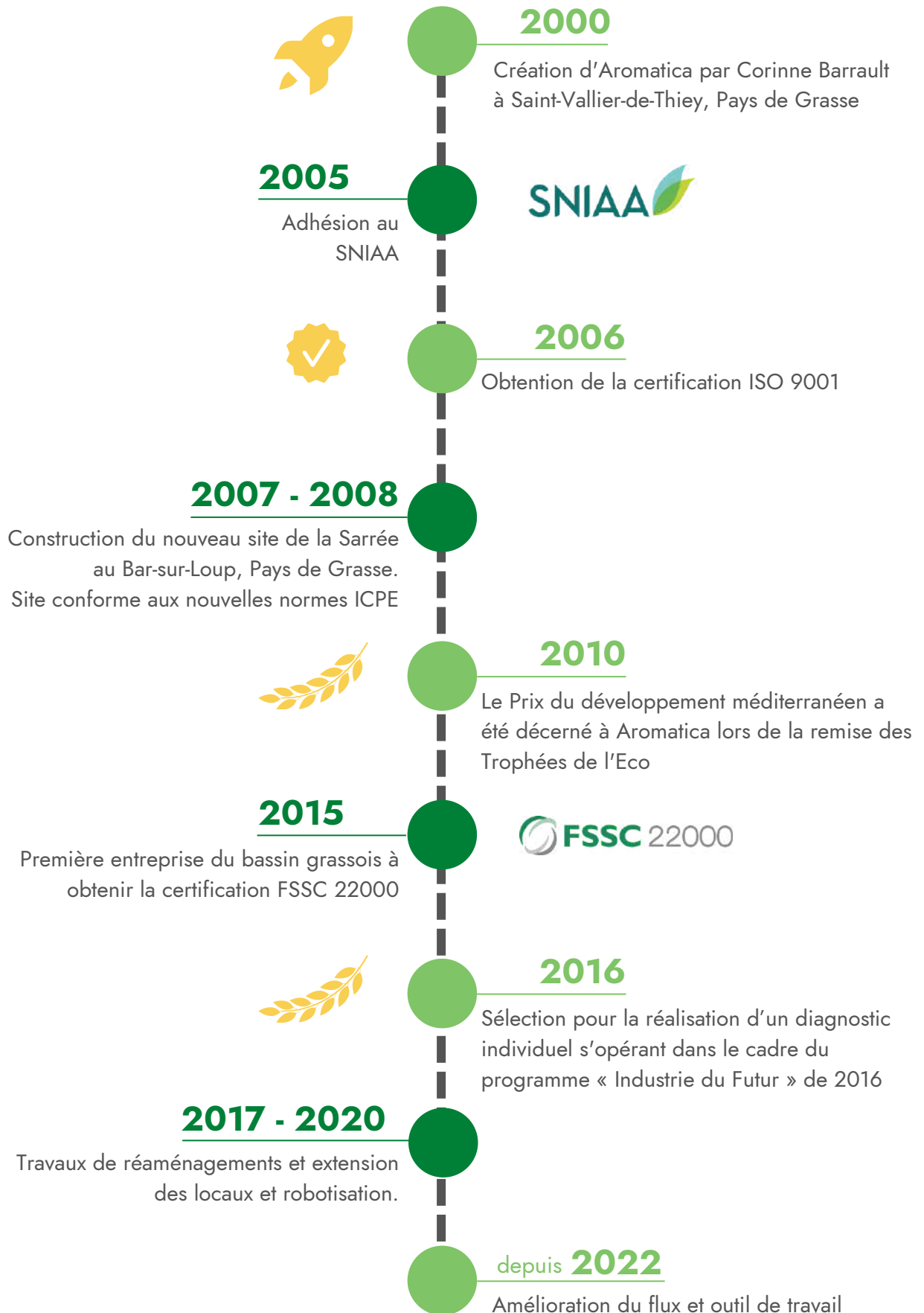
Christophe BARRAULT
Président

Au fil des années, Aromatica a su gagner en légitimité et en notoriété grâce à un service et des produits sur-mesure issus d'une étroite collaboration avec ses clients. Toujours en anticipation des attentes du marché, l'entreprise se focalise depuis ses débuts sur les arômes naturels et propose des arômes certifiés Agriculture Biologique depuis 2008. Elle propose aussi des gammes de produits certifiés Halal et Kosher.

En tant que membre actif du SNIAA depuis 2005, toute l'équipe s'est engagée pour des pratiques plus durables, loyales et responsables, tant dans la défense du goût, que dans la sécurité alimentaire. L'obtention de la certification FSSC 22000 en 2015 officialise l'engagement de garantir des produits de qualité.



Nos dates-clés





Nos chiffres-clés

5 continents

335.8 T

d'arômes
produits en 2022

25

collaborateurs
engagés et passionnés



des clients sur les 5 continents



bio

+2 000

matières premières à la
disposition de notre équipe R&D

23%

de références bio
vendues en 2022

72%

de références naturelles
vendus en 2022



Nos valeurs

IMPLICATION HUMAINE



La gestion générale de l'entreprise est menée de manière responsable, en s'appuyant sur des valeurs humaines d'ouverture, de tolérance, de respect, d'intégrité, d'équité de loyauté, et donc, de confiance réciproque.

PROFESSIONNALISME

Nous souhaitons qu'à tout moment, nos clients trouvent dans nos équipes un interlocuteur compétent, réactif, rigoureux, responsable, et surtout, loyalement impliqué.

EXCLUSIVITÉ

Nous garantissons à nos clients et partenaires un service, un savoir-faire et des produits finis dans le respect parfait de la réglementation en vigueur, de la certification FSSC 22000 et des principes essentiels de confidentialité, d'intégrité et d'honnêteté. En signant la Charte des Engagements des Adhérents du SNIAA, nous prouvons aussi notre volonté de garantir des produits de qualité.

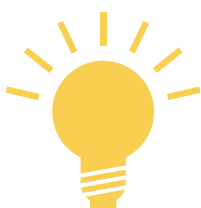
ÉTHIQUE

Afin de conforter nos objectifs et valeurs à nos pratiques, nous avons rédigé en 2022 une charte éthique. Cette dernière a pour objectif de guider nos actions au quotidien en s'appliquant à chacun d'entre nous, quelle que soit notre fonction au sein de l'entreprise.



CULTURE DE L'INNOVATION

Nous considérons que nous sommes toutes et tous une source potentielle de création de valeur et nous attachons donc une grande importance à l'innovation et au développement d'un environnement adapté et favorable à l'émergence de nouvelles idées. En ce sens, Aromatica dédie 30% de son effectif à la R&D.





Nos engagements externes

ecovadis



Évaluation RSE

EcoVadis propose un service d'évaluation complet de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Aromatica a obtenu pour l'année 2023 la médaille Silver pour ses performances RSE.



Novachim accompagne individuellement ou collectivement les entreprises de la filière Chimie & Matériaux dans leur développement économique en particulier au travers de l'innovation, en favorisant les liens entre l'industrie et la recherche académique.



Innov'Alliance est le pôle de compétitivité leader en France (anciennement pôle PASS) sur la thématique Alimentation Bien-être et Naturalité. Il propose des services adaptés pour accompagner l'innovation et le développement de notre entreprise.



Sedex est la plus grande plateforme collaborative de partage de données éthiques sur la chaîne d'approvisionnement. Il s'agit d'une solution de management de la chaîne logistique innovante et efficace mondialement reconnue, qui contribue à réduire les risques, à protéger la réputation de l'entreprise et à améliorer les pratiques de la chaîne logistique.



Extractis est spécialisé dans le domaine de l'extraction, du fractionnement et de la chimie de la biomasse végétale. Cet institut permet de suivre les évolutions scientifiques et techniques, de satisfaire nos besoins d'informations et d'innovation et de favoriser les contacts et la mise en réseau.



Le bien-être au travail au coeur de nos priorités

- | Assurer la sécurité de nos collaborateurs
- | Assurer de bonnes conditions de travail
- | Investir en continu dans l'aménagement
- | Nos outils et équipements de travail



Assurer la sécurité de nos collaborateurs

La prévention en matière de Santé et de Sécurité au travail est un enjeu majeur pour Aromatica. Au-delà des exigences réglementaires, comme la rédaction du Document Unique, nous nous engageons à réduire les risques professionnels et à améliorer la qualité de vie au travail. Pour cela, nous avons mis en place certaines mesures pour assurer la sécurité, la santé physique et mentale de nos collaborateurs :

Des équipements pour la sécurité

- Un dispositif sécurise l'entrée dans le bâtiment et limite les accès dans les différents services de l'entreprise.
- Des EPI (Equipements de Protection Individuelle) sont installés à l'entrée de la production et des laboratoires pour le personnel entrant dans ces zones.
- Des extracteurs d'air sont mis en place pour chaque poste de pesée.
- Les équipements limitent la manutention et facilitent les opérations afin de prévenir les risques de TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).
- Notre site est équipé d'un défibrillateur.

Des formations et procédures

- Un parcours d'intégration est formalisé pour tous les nouveaux collaborateurs : une phase d'accueil avec la remise du Livret d'Accueil et du Guide des Gestes d'Hygiène Elémentaires, une visite de site et la présentation de toute l'équipe.
- Un système documentaire regroupe les différentes procédures et instructions et permet à chacun de comprendre et appliquer les bonnes pratiques.
- Une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène est également dispensée. Des formations diverses sont organisées selon le plan de formation défini pour chaque poste et selon les besoins : gestes et postures, sauveteur secouristes du Travail, Certificat d'aptitude à la Conduite d'Engin en Sécurité
- Chaque année, une formation Sécurité Incendie est planifiée pour l'ensemble des collaborateurs
- Tous les 2 ans, des entretiens professionnels sont organisés. Ces rendez-vous sont l'occasion de dialoguer et de faire le bilan de la période écoulée. Ils permettent également d'échanger sur les aspirations du collaborateur.

Une complémentaire santé

- Une mutuelle, dont les cotisations sont prises en charge en totalité par l'employeur, est proposée à l'ensemble des salariés.



Assurer de bonnes conditions de travail

Des horaires de travail équilibrés

Les horaires de travail ont été pensés afin d'équilibrer au mieux la journée de travail et permettent à tous les collaborateurs d'éviter les embouteillages causés par les entreprises du parc d'activités.

Des postes de travail correctement optimisés

- Des bureaux individuels et spacieux sont équipés avec double écran, pour certains postes de travail, afin d'améliorer le bien-être de ses collaborateurs.
- Un système robotisé de pesées permet d'assurer un dosage de très grande précision pour l'ensemble des préparations ainsi qu'une nette amélioration des délais et de la productivité.
- Les pesées manuelles sont pilotées informatiquement via des scanettes et un ERP ce qui facilite les manipulations et limite les risques d'erreur.
- Chaque poste de travail fait l'objet d'une étude afin de mettre en place des mesures pour améliorer la qualité de vie au travail de tous les collaborateurs.
- Le site est accessible pour les personnes à mobilité réduite par rampe d'accès.

Des moments de partage et de convivialité

- Des viennoiseries sont offertes par la Direction en période de suractivité (heures supplémentaires).
- Durant l'été et à la fin de l'année, des repas sont organisés par la Direction afin de réunir l'ensemble des collaborateurs.
- Aromatica invite ses collaborateurs à préparer un dessert à partager le jour de leur anniversaire. Cette initiative permet de renforcer les liens entre les équipes.
- En 2022, l'organisation d'un team building a permis aux salariés de se retrouver dans un contexte différent et de fédérer l'ensemble des équipes autour d'activités ludiques. C'est un évènement qui a remporté un vif succès auprès de tous et toutes.
- Régulièrement, notre équipe se réunit lors d'évènements Afterworks.

Une communication améliorée

- Le Comité d'Amélioration de la Qualité de Vie au Travail (3 référents) a été mis en place.
- Une boîte à idées "AromaBox" qui regroupe les suggestions d'améliorations des employés a été créée.





Investir en continu dans l'aménagement

Notre bâtiment, avec son jardin arboré, est entièrement vitré pour favoriser un éclairage naturel. Il dispose d'une salle de pause équipée de réfrigérateur, de fours micro-ondes et d'un point d'eau afin de permettre à tout le personnel de déjeuner sur place. Un espace extérieur dans une aire végétalisée est également à la disposition des collaborateurs.

Depuis 2017, différents réaménagements des zones de travail ont été réalisés. Aromatica a lancé un vaste programme de réaménagements à la fois de la partie production et des locaux administratifs.

Tout d'abord, l'atelier de production a été totalement rénové, tant au niveau des infrastructures que du matériel. Entre autres, un robot de pesée et une chambre chaude ont également été installés.

Depuis fin 2022, des travaux ont été initiés en production. Celle-ci a été réorganisée afin d'optimiser et délimiter les espaces de travail. Certains équipements ont été déplacés et 2 espaces ont été ainsi différenciés : une zone "petites pesées" et une zone "gros tonnage".

Ce projet se poursuit jusqu'en 2024, la Direction prévoit encore des nouveaux aménagements pour la production ainsi que l'automatisation de la laverie.

Concernant les locaux administratifs, l'agrandissement et la création de nouveaux bureaux plus spacieux ont permis d'offrir une meilleure répartition des différents services au sein de l'entreprise. Afin de recevoir dans les meilleures conditions ses visiteurs, la zone d'accueil a été réorganisée.



Nos outils et équipements de travail



En production

- Plafond soufflant à flux laminaire
- Auvent
- Plateforme inox
- Robot de pesée
- Cuves avec agitateurs intégrés
- Cuves fixes et mobiles
- Chambre chaude
- Scannettes et tablettes
- Gerbeurs
- Transpalettes électriques
- Lave-objet
- Zone de laverie
- Conditionneuse semi-automatique
- Systèmes d'agitation homothétiques

Une communication améliorée

- Machine à café éco-responsable
- Bornes de recharge pour voitures électriques
- Râtelier pour vélos



Responsabilité sociale

Promouvoir l'égalité des chances

Aromatica s'engage à respecter les Droits Humains et particulièrement :

- L'interdiction d'avoir recours au travail des enfants (moins de 16 ans) ou au travail forcé,
- Le respect de la liberté d'association et de négociation collective,
- Le respect de l'égalité des chances,
- La mise en œuvre d'une rémunération et des conditions de travail satisfaisantes,
- L'exclusion de toutes discriminations,
- La lutte contre toutes les formes de harcèlement,
- La parité hommes/femmes: garantir une égalité professionnelle et salariale.

La parité hommes/femmes

60%

de femmes au sein de
l'entreprise en 2022

2/3

personnes à la Direction
sont des femmes en 2022



Faire preuve de transparence

En tant qu'acteur sur le marché de l'Agro-alimentaire, nous sommes engagés dans une démarche de progrès continu et de développement durable. La sécurité alimentaire des arômes que nous livrons fait partie intégrante de notre objectif « Fournir des produits sûrs et des services durables à nos clients ».

Certification FSSC 22000

Première entreprise aromatique certifiée FSSC 22000 en 2015, notre système de management de la sécurité des denrées alimentaires aide à répondre aux exigences de nos clients, aux contraintes légales et aux tendances du marché alimentaire. C'est un instrument privilégié de l'amélioration continue, du déploiement de nos objectifs, de la prise en compte de nos priorités ainsi que la prévention des situations d'urgence.

Plan "Food Defense"

Dans ce cadre, Aromatica a défini un plan « Food Defense » pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes. Il s'agit des moyens mis en œuvre afin de :

- Réduire la probabilité d'occurrence d'une action malveillante,
- Limiter les conséquences d'une action malveillante,
- Protéger le consommateur.

Plan "Food Fraud"

D'autre part, un plan « Food Fraud » a également été mis en place. Il consiste en une analyse de risques basée sur 10 critères afin de sécuriser nos approvisionnements en matières premières (ex.: prix, travail avec des fournisseurs connus, complexité, risque de dilution, etc.).

Plan anti-corruption

De plus, Aromatica s'engage à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin. Tous nos collaborateurs amenés à réaliser des achats dans le cadre de leurs fonctions doivent les faire valider par la Direction. Aucun achat n'est réalisé sans leur approbation. Aucune rétrocession n'est fournie à nos clients quels qu'ils soient.

Évaluer nos fournisseurs

La qualité de nos fournisseurs impacte directement la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous devons régulièrement contrôler que nos fournisseurs répondent bien aux exigences et aux besoins de l'entreprise.

Chaque année, Aromatica évalue ses fournisseurs sur la base de 6 critères logistiques et qualité. En fonction du résultat obtenu, il sera décidé de leur qualification ou de leur déqualification.

Satisfaire nos clients

Dans le but de satisfaire au mieux les exigences de nos clients et de positionner durablement Aromatica dans le secteur de la composition aromatique, nous mettons en œuvre une politique d'amélioration continue. Nous nous assurons qu'elle soit comprise, partagée et acceptée par tous.

De cette façon, nous pouvons identifier puis éliminer durablement nos dysfonctionnements et faire bénéficier nos clients des progrès accomplis. Tout écart relevé est tracé dans une FAI (Fiche d'Amélioration Interne). Cette fiche comprend la description de la non-conformité ou du dysfonctionnement, la cause et les actions à mettre en place.

Nous sommes donc très attentifs à favoriser la capacité de remise en question et d'adaptation au changement de chaque collaborateur. Des réunions périodiques sont organisées afin de s'assurer que notre politique demeure pertinente, adéquate et efficace.

Déterminés à anticiper au mieux les besoins explicites et implicites de nos clients, notre réflexe qualité s'accompagne d'une volonté systématique d'aller de l'avant en mettant l'accent sur nos capacités à innover.

Afin d'entretenir un lien de collaboration, nous évaluons régulièrement le degré de satisfaction de nos clients. Pour cela, notre service qualité utilise un questionnaire de satisfaction composé de deux thématiques : la réception d'échantillons R&D et livraison d'arômes. En fonction des résultats obtenus, un plan d'action est établi pour répondre à d'éventuelle insatisfaction. Finalement, ces résultats sont communiqués à l'ensemble de l'entreprise.



Sécuriser nos données

Le Règlement Général de Protection des Données, communément appelé RGPD, est un texte réglementaire Européen qui encadre le traitement et la protection des données personnelles. Il est entré en application le 25 mai 2018 et a été conçu autour de trois objectifs :

- Renforcer les droits des personnes,
- Responsabiliser les acteurs traitant des données,
- Crédibiliser la régulation grâce à une coopération renforcée entre les autorités de protection des données.



Un diagnostic de vulnérabilité a été réalisé en 2017 par la Gendarmerie pour évaluer tous les risques de l'entreprise. Aromatica a pris toutes les précautions utiles pour préserver la sécurité des données et notamment, empêcher qu'elles soient déformées, endommagées ou que des tiers non autorisés y aient accès.

Nos bonnes pratiques informatiques

- Signaler à la Direction toute violation ou tentative de violation suspectée de son compte, informatique et de manière générale tout dysfonctionnement,
- Changer de mot de passe tous les mois et ne le donner à personne,
- Verrouiller son ordinateur dès que l'on quitte son poste de travail,
- Respecter certaines procédures liées à la confidentialité des données.

L'entreprise est équipée d'un système de vidéo-surveillance enregistré à la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés). Il est conçu pour assurer la sécurité des biens et personnes. Notre personnel est informé de l'existence de ce dispositif, dès leur arrivée dans l'entreprise via le livret d'accueil et le contrat de travail.



Notre responsabilité écologique

- | Établir une démarche d'achat responsable
- | S'engager pour le développement durable
- | Investir en continu dans l'aménagement
- | Nos outils et équipements de travail

Établir une démarche d'achat responsable

De par son adhésion au syndicat SNIAA, ses certifications FSSC 22000 et ECOCERT, Aromatica respecte les lois applicables, les règlements concernant le produit et son emballage.

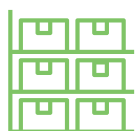
Adopter une démarche d'achat responsable consiste à intégrer des critères environnementaux, sociaux et économiques aux processus d'achat. Aromatica s'engage à garantir et encourager des pratiques d'achat responsable, comme :



La sélection de fournisseurs locaux (transporteurs, distributeurs, courtiers...).



Le respect de la réglementation en vigueur concernant certaines spécifications de matières premières (substitution de certaines HE protégées : convention CITES, contrôle des contaminants et pesticides...).



La rationalisation des commandes (en s'appuyant sur notre ERP et une procédure de gestion de stock pour les consommables).

L'établissement de stock mini permanent si nécessaire.



S'engager pour le développement durable

En tant que membre actif du SNIAA depuis 2005, nous nous sommes engagés pour des pratiques plus durables, loyales et responsables, tant dans la défense du goût, que dans la sécurité alimentaire ou encore le développement durable (Manifeste pour une transition durable et Charte des engagements des adhérents du SNIAA).

Aromatica s'est aussi engagé dans le développement durable en signant la Sustainability Charter lancée conjointement en 2020 par l'IOFI et l'IFRA.

Cette charte reflète l'initiative des industries d'arômes et de parfums à encourager le développement durable. Les champs d'application de cette dernière englobent cinq thématiques spécifiques : l'approvisionnement responsable, la réduction de l'empreinte environnementale, le bien-être des employés, la sécurité des produits, la transparence et les partenariats.



Limiter notre empreinte écologique

De manière générale, l'entreprise cherche à maîtriser ses consommations en eau et énergie. Pour cela, Aromatica a investi en équipements plus écologiques :

- Cloisons vitrées pour favoriser un éclairage naturel (production, bureaux et labos),
- Eclairage avec détection de présence,
- Remplacement des néons par des panneaux LED,
- Eclairage basse consommation,
- Climatisation réversible dans les bureaux,
- Chaudière dédiée à l'eau de la production,
- Deuxième compteur d'eau dédié à la production,
- Lave-objet pour le petit matériel de production,
- Bornes de recharge pour véhicules électriques,
- Mise à la disposition des employés des coffres forts sécurisés informatiques pour la réception de leurs bulletins de salaire,
- À chaque changement d'équipement (meublier, électro-ménager) les anciens matériels sont donnés à des associations spécialisées dans l'upcycling.

Valoriser nos déchets

Aromatica génère différents types de déchets au cours de la fabrication de ses arômes comme les sous-produits de fabrication, le verre, le bois, les emballages (carton, métal plastique, alu), les eaux usées, etc.

Tous nos déchets sont triés, comptabilisés et évacués par des prestataires extérieurs spécialisés. Dans la mesure du possible, ils sont recyclés. C'est le cas pour le verre, le bois, les emballages et les IBC et le plastique.

Afin de préserver l'environnement, le site est totalement sous rétention. Il dispose d'une cuve 10 000L contenant nos eaux usées avec un système d'alerte pour surveiller le niveau de remplissage. Cette cuve est régulièrement vidée et les eaux usées sont retraitées par un organisme agréé.

Chaque année, l'entreprise contrôle ses consommations en eau et électricité et met en place un plan d'action en fonction des relevés. De plus, Aromatica encourage ses salariés à limiter leur production de gaz à effet de serre en favorisant par exemple le covoiturage. L'entreprise renouvelle sa flotte de véhicule par des modèles hybrides.





L'engagement dans des projets à impact positif

- | Créer et renforcer notre potentiel
- | Proposer une large gamme de produits naturels
- | Assurer un lien d'échange avec nos partenaires
- | Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens



Créer et renforcer notre potentiel

La culture forte de l'entreprise et le savoir-faire de ses collaborateurs se transmettent au quotidien dans l'exercice des métiers, via le tutorat des jeunes et l'apprentissage.

Aromatica compte parmi ses collaborateurs divers profils, notamment des apprentis, des stagiaires et des jeunes diplômés.

Consciente du contexte inflationniste qui touche particulièrement les jeunes, l'entreprise encourage leur insertion professionnelle en proposant des postes accessibles aux débutants et en assurant leur formation en interne.

D'autre part, Aromatica favorise l'évolution professionnelle en organisant des entretiens individuels d'évaluation. Ce rendez-vous, tous les deux ans, est un moment privilégié pour faire le bilan sur les objectifs et les aspirations de nos collaborateurs.

LA PLACE DES JEUNES CHEZ AROMATICA EN 2022



4% sont des
jeunes diplômés



4% ont signé
leur 1er CDI

The page is framed by various botanical elements: green leaves, yellow and light green chrysanthemums, purple flowers, and a brown seed pod. A green horizontal bar is positioned across the upper middle section.

Proposer une large gamme de produits naturels

En amont du travail de création des arômes, nous étudions chaque projet en partenariat avec nos clients en vue d'une optimisation technique, législative et économique du produit souhaité. Nous tenons compte des contraintes et du process de nos clients, tout en respectant le goût et les attentes du consommateur final, afin de proposer un produit exclusif et sur-mesure.

Soucieuse de proposer des produits de qualité et de répondre aux exigences clients, Aromatica cherche à intégrer davantage d'ingrédients naturels dans la composition de ses arômes. L'entreprise s'appuie à la fois sur sa maîtrise des filières de matières premières naturelles et le savoir-faire de ses créateurs. Ces développements permettent aux clients de promouvoir sur leurs produits la naturalité des arômes, mais aussi, la réduction de la présence de contaminants dans les produits finis.

En réponse aux attentes du marché, Aromatica a développé, depuis 2006, une gamme d'arômes biologiques permettant de couvrir une palette gustative très étendue. Ces arômes sont fabriqués à partir d'extraits en conformité au nouveau règlement bio (UE) 2018/848.

Assurer un lien d'échange avec nos partenaires

En 2018, Aromatica a participé à la 24ème édition du salon GULFOOD à Dubaï, le plus grand évènement alimentaire international. L'année suivante, l'entreprise exposait au salon FIE à Paris. Depuis 2018, Aromatica participe à des salons professionnels aussi bien en France qu'à l'étranger.

Ces participations s'inscrivent dans une stratégie de compréhension du marché. Les évènements professionnels offrent à toute entreprise un moyen d'accroître sa visibilité auprès d'autres professionnels du secteur mais aussi de rencontrer de nouveaux clients et fournisseurs et d'appréhender au mieux leurs attentes et besoins.

De plus, en Février 2020, Aromatica a mis en place un système d'évaluation des risques d'approvisionnement en rejoignant SEDEX. Cette plateforme collaborative permet de rassembler de nombreux types de données, de normes et de certifications afin de poursuivre l'amélioration continue de nos chaînes d'approvisionnement.

SEDEX propose ainsi à ses entreprises adhérentes un moyen rapide, pratique et économique pour élaborer une démarche RSE.

En 2022, Aromatica a renouvelé sa participation à deux salons majeurs dans le domaine de l'agro-alimentaire. En novembre, nous exposons au salon GULFOOD à Dubaï. En Décembre, nous étions présents au FIE à Paris. Ces 2 participations ont eu des retombées très positives et ont débouché sur des partenariats intéressants et des projets motivants pour les équipes.



GULFOOD
MANUFACTURING



Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens

Depuis 2006, la Société Aromatica est heureuse d'apporter son soutien à différentes associations locales :



L'association « Une Rose, Une Caresse » a pour objectif d'offrir des soins de beauté et de bien-être aux patients suivant un traitement lourd à l'hôpital, notamment en cancérologie. Le Centre Hospitalier de Grasse est le seul établissement des Alpes-Maritimes disposant d'un centre de Beauté CEW (Cosmetic Executive Women).



Des ateliers d'aromathérapie que Le Centre Hospitalier de Grasse propose pour les patients du service cancérologie. Cette expérience a permis d'apporter du mieux-être aux patients par une réponse à leurs problèmes de troubles digestifs, d'anxiété, de douleur et de sommeil. Le vécu de la maladie et/ou du traitement est ainsi amélioré.



« J'avais faim », une association cannoise qui fournit des plats chauds et accueille, pendant la période hivernale, une centaine de démunis, tous les midis dans sa salle de restauration dont le service est assuré par les bénévoles. Face à la situation sanitaire actuelle, l'entreprise se devait d'apporter à nouveau son aide aux personnes à revenus modestes.



En 2022, la Direction a également proposé à ses collaborateurs de participer au choix de deux associations locales grâce à un sondage. La SPA de Mougins et l'association LEO ont donc été choisies par les collaborateurs.

NOUS SOUTENONS AUSSI :





ANNEXE : NOS INDICATEURS

SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

	2021	2022
% de salariés couverts par une convention collective (Industries chimiques)	100	100
% de salariés couverts par la mutuelle (payée à 100% par l'entreprise)	100	100
% de salariés ayant opté pour les titres-restaurant	91	91
% de salariés formés à l'entrée (Bonnes Pratiques de Fabrication/Hygiène)	100	100
% de salariés formés au moins une fois pendant l'année	100	100
% de salariés formés SST	17,39	8
Nombre d'accidents du travail	1	1
Cas avérés de corruption	/	/
% d'alternants accueillis	/	4
% de stagiaires accueillis	/	8



GOUVERNANCE ET DROITS HUMAINS

	2021	2022
Retour au travail et maintien en poste après congé parental / Femmes	/	/
Retour au travail et maintien en poste après congé parental / Hommes	/	4
% de salariés bénéficiant d'entretiens périodiques d'évaluation et d'évolution de carrière	100	100
% de femmes dans l'entreprise	56,5	60
% de femmes parmi les membres du COMEX	66	66
% de femmes parmi les responsables de services	75	50

CONSOMMATIONS

	2021	2022	OBJECTIFS 2023
Electricité en kWh/An	149 479	135 015 (-9.6%)	Maintenir
Litres d'eau consommés/j	1 890	1 536 (-18%)	Maintenir
Volume fabriqué en Tonnes	348	335.8	+5%



PRODUCTION BIOLOGIQUE

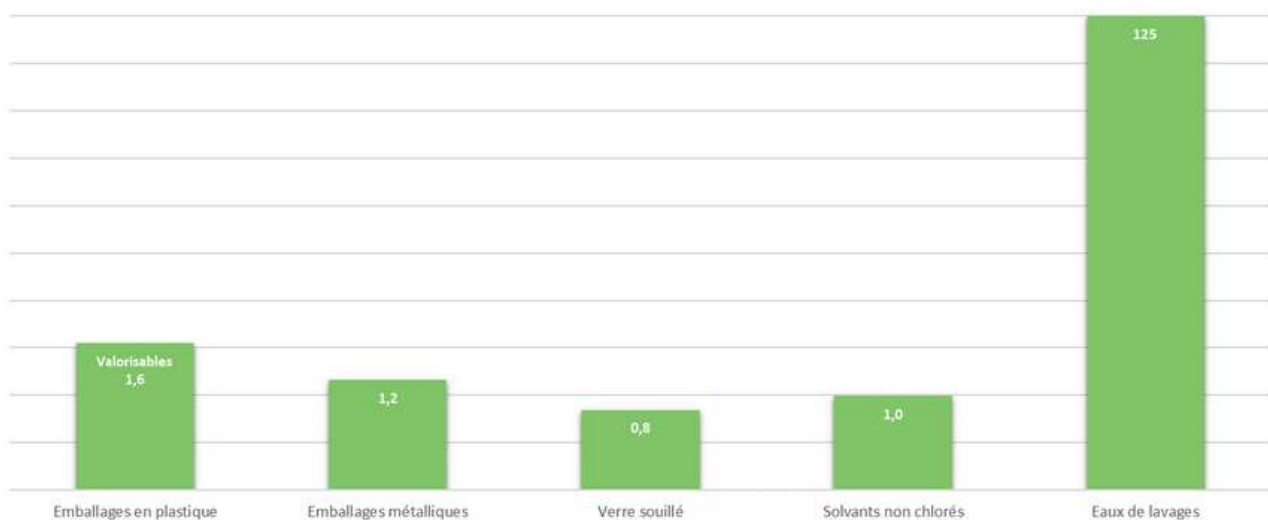
	2021	2022	OBJECTIFS 2023
% de références BIO vendues	29.45%	23%	26%

NON CONFORMITÉ & SATISFACTION CLIENT

	2021	2022	OBJECTIFS 2023
Taux de non conformité (%)	0,21%	0,36%	<1%
Taux de satisfaction clients (%)	100%	100%	100%

DÉCHETS

Quantité de déchets sortants (tonnes)



Aromatica

Parc d'activités de la Sarrée
06 620 BAR SUR LOUP
+33 (0) 4 92 60 02 24
contact@aromatica.fr

www.aromatica.fr