



Maison Familiale Centenaire



*Fédérons le plus grand nombre
autour du bien et du bon*

Rapport RSE Edition Septembre 2025





Le Mot du Président

Je suis Jacques Valette, PDG du Groupe Valette, et j'ai le plaisir de partager avec vous l'histoire riche et passionnante de notre entreprise familiale, profondément enracinée dans la tradition culinaire française.

L'histoire de Valette Gastronomie commence entre 1910 et 1920 avec mon grand-père, Adrien Valette, courtier en truffes, lié aux Halles de Rungis. Il se concentrait principalement sur les cèpes et les truffes fraîches, tout en commercialisant des oiseaux tels que les étourneaux et les grives.

Entre 1935 et 1940, nous avons introduit les conserves, innovant avec des spécialités telles que le foie gras d'oie, les foies gras truffés. Cette transition vers les conserves garantissait la qualité et la conservation de nos produits tout en maintenant nos savoir-faire artisanaux.

En 1945, mon père, René Valette, a pris la relève, poursuivant la tradition familiale en apportant sa propre contribution.

“[...] je tiens à souligner l'importance de rester humain dans toutes nos actions, une valeur qui nous a permis de traverser les décennies tout en maintenant notre engagement pour la qualité, l'authenticité et le respect des traditions culinaires.”

A 10 ans, je mettais les couvercles sur les boîtes de haricots verts, à 14 ans je les sertissais, et à 18 ans, j'allais les récupérer dans le fumélois après la récolte à 6h du matin.

J'ai pris le relais de la direction en 1983. Face à l'offre concurrentielle des pays du Sud sur les légumes, j'ai créé la SARL Délices de la Bouriane, développé la vente de produits tels que le pâté « Papitou », le foie gras, et innové en créant des coffrets de Noël dans lesquels nous avons mis des produits nobles tel que bloc de foie gras.

C'est en 1995 que La Truffe Périgourdine voit le jour à Bergerac. Cette acquisition garantissait l'approvisionnement local en canard d'origine Périgord.

La grippe aviaire a réduit notre production, nous poussant à diversifier nos produits, incluant la charcuterie en 2022. Aujourd'hui, le Groupe Valette représente près de 230 recettes traditionnelles et innovantes.

En conclusion, je tiens à souligner l'importance de rester humain dans toutes nos actions, une valeur qui nous a permis de traverser les décennies tout en maintenant notre engagement envers la qualité, l'authenticité et le respect des traditions culinaires.



Adrien Valette sur le marché aux truffes - 1936



René Valette - 1983



Sommaire

- Le Mot du Président p.2
- La RSE pour le Groupe Valette p.4
- Nos Engagements p.5
- La Maison Valette p.6
- La Truffe Périgourdine p.7
- Nos Chiffres Clés p.8
- Nos Valeurs p.10
 - Transmission p.11
 - Transparence p.12
 - Solidité p.13
 - Curiosité p.14
 - Écoute p.15
- Nos Piliers de Développement Durable p.16
- Nos Parties Prenantes p.18
 - Collaborateurs p.19
 - Environnement p.20
 - Territoire p.21
 - Clients et Produits p.22
- Annexe KPI p.23





La RSE pour le Groupe Valette

Fort de nos 105 ans d'histoire familiale, d'une passion de la grande gastronomie ainsi que de notre terroir, le Groupe Valette, composé de ses 2 entités (Maison Valette et La Truffe Périgourdine) a décidé de rentrer dans une démarche RSE avec pour objectif de répondre aux enjeux sociaux et sociétaux qui l'animent historiquement et qui paraissent primordiaux pour préparer demain.

Animés par nos convictions mais également par notre souci permanent d'écoute de nos clients et consommateurs, ainsi que de nos salariés, nous souhaitons mobiliser toutes les forces du groupe pour transmettre et partager nos valeurs.

À travers cette démarche, nous sommes convaincus de pouvoir :

- agir pour renforcer nos liens avec nos parties prenantes,
- répondre aux enjeux de notre implication régionale,
- améliorer la qualité de vie au travail de nos salariés,
- apporter plaisir & gourmandise avec le meilleur de la gastronomie au plus grand nombre,
- continuer à dynamiser nos territoires en renforçant notre empreinte socio-économique et contribuant à soutenir nos partenaires locaux.

“ Notre raison d'être est de fédérer le plus grand nombre autour du bien et du bon, en plaçant au cœur de nos actions les valeurs centrales de nos territoires, notre maison, et notre histoire. ”

Cette conscience de notre impact sur l'environnement, la société et l'économie locale, nous conduit à nous engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) avec comme valeurs fondatrices : transparence, transmission, solidité, curiosité et écoute.

Aujourd'hui, nous formalisons cette démarche à travers notre engagement autour de ces valeurs :

- **Transparence** : Qu'il s'agisse de nos pratiques commerciales, de la provenance de nos matières premières, ou de notre impact environnemental, nous voulons que chaque étape soit claire et compréhensible pour tous. Cette transparence est la base de la confiance que nous souhaitons instaurer avec nos clients, nos fournisseurs, et nos salariés.
- **Transmission** : C'est une valeur clé chez Valette Gastronomie. Nous croyons fermement en la nécessité de partager nos connaissances et notre expertise avec les générations futures. Cet engagement se traduit par des actions concrètes visant à former, éduquer, et inspirer nos collaborateurs, les générations à venir et nos partenaires afin de préserver, transmettre et enrichir notre patrimoine gastronomique.

• **Solidité** : La société repose sur des fondations solides et durables. Nous nous efforçons de construire et de maintenir une entreprise résiliente, capable de faire face aux défis de demain. Cet engagement passe par une gestion rigoureuse et responsable de nos ressources, ainsi que par un soutien actif aux initiatives locales et durables.

• **Curiosité** : Moteur essentiel de notre innovation, nous aimons et encourageons un esprit d'exploration et de découverte, toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouvelles alliances et process visant à améliorer nos produits et nos pratiques. Cette curiosité nous pousse à être à l'avant-garde, à expérimenter et à adopter des solutions innovantes.

• **Écoute** : Elle est fondamentale dans notre démarche. Être à l'écoute de nos collaborateurs, de nos partenaires, de nos clients mais également de nos territoires nous permet de répondre au mieux à leurs besoins et à leurs attentes.

Nous nous engageons à mettre en œuvre notre démarche RSE de manière progressive et ambitieuse. Nous définissons des objectifs concrets et mesurables pour chaque axe d'engagement et mettons en place des indicateurs de suivi pour évaluer nos progrès. Nous communiquerons régulièrement sur nos actions RSE et impliquerons l'ensemble de nos parties prenantes dans cette démarche.

Nous sommes convaincus que c'est en restant ancrés à ces valeurs que nous pourrons continuer à offrir des produits de grande qualité et créativité, tout en satisfaisant aux exigences de nos clients et respectant notre planète et ses habitants.

Jacques Valette
Président

Clémence Halle
Directrice Administratif & Financier

Philippe Creux
Directeur Général

Cécile Cissé
Directrice RH

Frédéric Papin
Directeur de Production

Cédric Bleyne
Responsable Logistique

Pierre Gaits
Directeur

Nos Engagements

Le Groupe Valette s'engage ! Nos Objectifs RSE :

- **Renforcer nos pratiques d'achats responsables et de commercialisation loyales et éthiques**, en promouvant les critères RSE dans la chaîne de valeur.
- **Développer notre écoute** consommateur/client. Innover.
- **Fidéliser nos salariés** et leur offrir un environnement de travail propice à leur développement et leur implication dans la vie de l'entreprise.
- **Faire de notre ancrage local une force** pour le développement territorial Lot, Périgord, Dordogne.
- **Réduire nos impacts environnementaux** avec une gestion rigoureuse de la consommation des ressources.



En route vers la labellisation PME+...

TRANSMISSION

Partager notre savoir-faire avec les générations futures, Formation, Inspiration, Patrimoine gastronomique

TRANSPARENCE

Pratiques commerciales, Provenance des matières premières, Impact environnemental

SOLIDITÉ

Fondation solide et durable, Entreprise résiliente, agile, Gestion rigoureuse

CURIOSITÉ

Innovation, Exploration, Progrès, Avant-garde

ÉCOUTE

Collaborateurs, Clients, Partenaires, Territoires



La Maison Valette



Maison Familiale Centenaire

105 ans d'histoire et de traditions ancestrales ! Passion, terroir, famille et qualité sont les «maîtres mots» de notre quotidien.

La Maison Valette est une entreprise familiale Lotoise établie à Gourdon dans le Quercy-Périgord spécialisée dans la fabrication de foies gras et spécialités gastronomiques.

C'est en 1920 qu'Adrien Valette, fondateur de l'entreprise et passionné de gastronomie, a commencé à rechercher à travers sa région les meilleurs produits de son terroir : le Foie Gras et la Truffe.

Sa femme, Louise, crée les recettes qui font toujours aujourd'hui la renommée de la Maison Valette.

Depuis ce temps, après leur fils René, c'est aujourd'hui leur petit fils Jacques, qui poursuit avec la même passion et énergie cette aventure familiale.

Depuis 1920, Passion, Terroir, Famille et Qualité sont «les Maîtres mots» de notre quotidien.

En 1985, nous gagnons notre première médaille au Salon Agricole de Paris.

En 105 ans d'existence, nous continuons de perpétuer une grande tradition de la gastronomie du Sud-Ouest tout en nous aventurant dans des créations culinaires audacieuses.

L'entreprise Valette défend la gastronomie du Périgord avec enthousiasme et conviction. Ses produits sont renommés en France et à l'international pour leur authenticité et leur caractère gourmand et créatif.

Tout ce bel essor est le fruit du savoir-faire hérité depuis trois générations et du travail d'hommes et de femmes passionné.es par leur région et sa gastronomie.

NOTRE HISTOIRE

1920 Mon grand-père Adrien Valette, courtier en truffes et ma grand-mère Louise fondent la maison Valette dans leur village natal de Saint-Clair, petit village en Quercy-Périgord, où est toujours notre atelier de fabrication.

1935 à 1940 Louise et Adrien ont commencé à vendre et à élaborer des recettes, notamment le foie gras d'oie et le fameux pâté au foie gras de canard aux truffes du Périgord, dont le succès perdure encore aujourd'hui.

1945 Mon père René a décidé d'investir dans la construction des premiers ateliers de fabrication. Il a succédé à Adrien la même année, avec ma mère Denise.

1983 Animé par mon esprit épicurien et fort de l'expérience familiale, j'ai naturellement pris les rênes de l'entreprise.

1985 Première médaille au Concours agricole de Paris.

1988 Ouvertures des Boutiques de Rocamadour, Domme, Sarlat.

1988 Participation au 1er Salon SIAL puis à l'ANUGA et au SIRAH les années suivantes

1998 Ouverture de notre 1ère Boutique- Restaurant à Paris ALESIA.

1999 & 2000 Obtention de l'Indication Géographique Protégée.

2005 Création d'une nouvelle unité de production à Saint-Clair.

2007 Obtention de la certification IFS à Gourdon et Saint Clair.

2020 La Maison Familiale Valette fête fièrement son **100ème anniversaire**. Un savoir-faire transmis de génération en génération.

2023 L'élargissement de la gamme de produits commercialisés nous amène à faire évoluer le nom de la société vers « **VALETTE GASTRONOMIE** »

2025 **Valette Gastronomie fête son 105ème anniversaire.** Médaille d'Argent pour les Rillettes Pur Canard, et Médaille de Bronze pour le Foie Gras Entier d'Oie au Concours Général Agricole 2025. Un savoir-faire transmis de génération en génération récompensé par **plus de 70 médailles au total.**



La Truffe Périgourdine



L'histoire de La Truffe Périgourdine débute il y a presque 30 ans.

C'est en 1995 que l'entreprise Bergeracoise est rachetée par Jacques Valette et se spécialise dans la commercialisation de produits de découpe à partir de canards à foie gras.

Situés à Bergerac le long de la Dordogne, au cœur du Périgord, sur les coteaux viticoles entre les appellations Pécharmant et Monbazillac, nous bénéficions d'un environnement et d'un terroir d'exception.

Grâce à l'action menée par Jacques VALETTE en faveur de l'IGP Périgord sur notre territoire, la société La Truffe Périgourdine obtient en 1999, les agréments IGP Périgord et l'IGP Sud-Ouest. Elle s'inscrit ainsi dans la défense de notre patrimoine culturel et gastronomique commun en valorisant exclusivement des canards originaires du Sud-Ouest de la France sous ces signes de qualité.

La marque La Truffe Périgourdine a pour vocation la signature de produits destinés à mettre à la portée de tous des foies gras et des viandes de qualité gastronomique.

La Truffe Périgourdine porte la rareté, la délicatesse, le goût, la patience et le savoir-faire.

Ce sont ces exigences et ces valeurs qui nous poussent chaque jour à trier, sélectionner et conditionner le meilleur des canards gras pour nos clients.

Des produits frais de qualité disponibles dans toute la France chez nos clients partenaires (en rayon boucherie des grandes et moyennes surfaces) et également bien au-delà de nos frontières.

NOTRE HISTOIRE

1995

Rachat de La Truffe Périgourdine par Jacques Valette.

1996

Spécialisation de la société dans les produits de découpe issus de l'élevage des canards gras.

1999

Obtention des agréments IGP Périgord et IGP Sud-Ouest.

2005

Extension de 2500 m2 du site de Bergerac et mise en œuvre d'une unité de production et de conditionnement.

2011

Premiers partenariats avec les grandes enseignes de la distribution française.

2013

Obtention de la certification qualité IFS.
Modernisation du site de Bergerac avec le soutien de la Communauté d'Agglomération Bergeracoise (CAB), du Conseil Général de la Dordogne, de la Région Nouvelle-Aquitaine, de l'État et de l'Europe.

2021

Récompense pour le Foie Gras de Canard mi-cuit lors de la Grande Dégustation organisée par le Gault et Millau à Puymiról (47) en juin 2021.

2022

Changement et Mise en place du nouvel ERP et Automatisation des lignes de pesage et d'étiquetage.

2023

Lancement de la démarche RSE de La Truffe Périgourdine

2024

Lancement de la démarche RSE Groupe

2025

Certification IFS confirmée avec la note supérieure de 95.09%

Nos Chiffres Clés



Indications géographiques protégées : IGP Périgord Oie, IGP Périgord Canard, IGP Sud-Ouest.

475 000 470 000

Canards & oies en 2023.

Canards & oies en 2024.

108

Fournisseurs régionaux représentant 80% du CA en 2023.

115

Fournisseurs régionaux représentant 80% du CA en 2024.

76%

de nos achats de matières premières issues du canard et de l'oie proviennent de la filière IGP Périgord.

105

Années d'existence, 3 générations d'entrepreneurs passionnés.

+ de 70

Médailles gagnées en 30 ans en participant aux concours locaux, nationaux et internationaux.

224

Recettes de tradition et d'innovation en 2023.

241

Recettes de tradition et d'innovation en 2024.





32

M€ de CA
consolidé en 2022

31.3

M€ de CA
consolidé en 2023

35.5

M€ de CA
consolidé en 2024

170

Salariés pour un indice Égalité H/F à 87% en 2022 ;
93% en 2023 et 91% en 2024.

6

Alternants en 2024

6

Stagiaires en 2025

1

Immersion

2

Duos pendant le Duo Day 2024

323 125 €

dédiés à la formation pour les salariés sur le 3 dernières
(2022/2023/2024)

7

Marques : Valette Gastronomie, La Truffe Périgourdine,
Pierre Champion, Délices de la Bouriane, Les Secrets de
Louise, Perig'Or, Cyrano.



2

Sites de production certifiés IFS : Saint Clair depuis
2007 et Bergerac depuis 2013.



1

Site logistique certifié IFS : Gourdon depuis 2012.





Nos Valeurs

“ Fédérons le plus grand nombre autour du bien et du bon avec comme valeur centrale les territoires, notre Maison et notre histoire. ”



TRANSMISSION
patrimoine, famille, savoir-faire



TRANSPARENCE
IGP, traçabilité, local



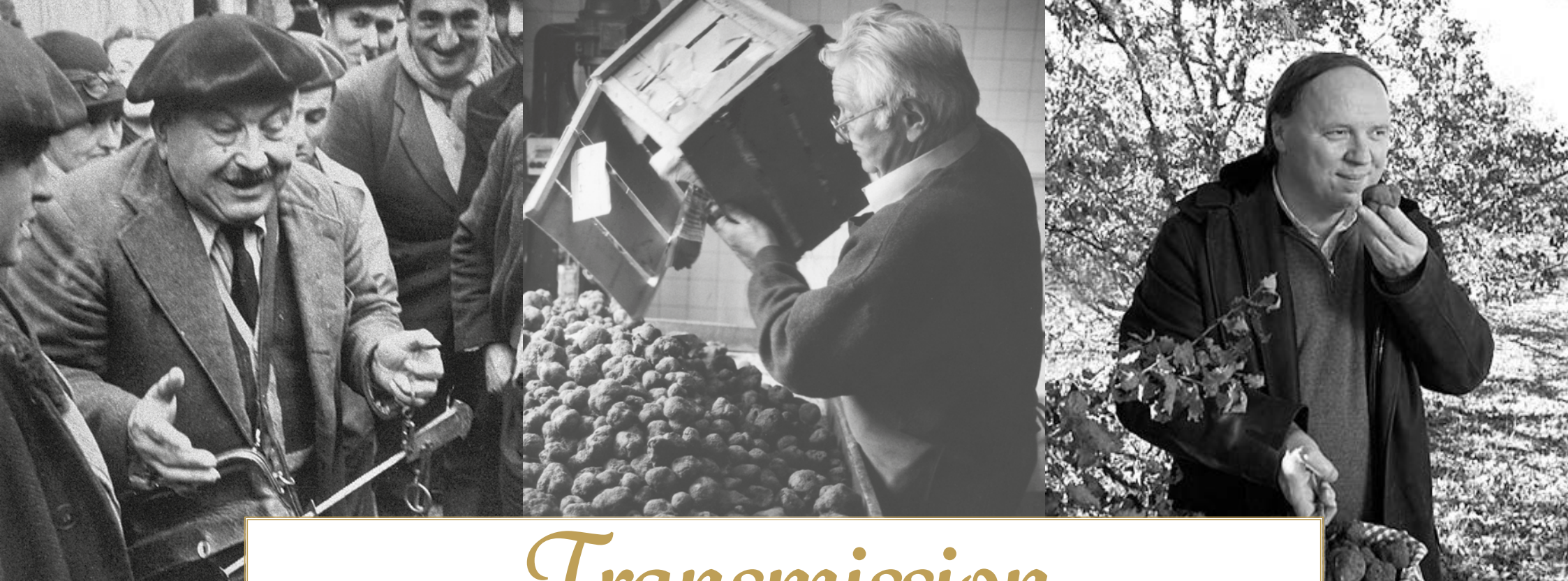
SOLIDITÉ
3 générations, employeur majeur du territoire



CURIOSITÉ
innovation, goût, épicurien



ÉCOUTE
service, satisfaction, retours clients



Transmission

La transmission est au cœur de notre identité et de notre mission. Fondée en 1920, le Groupe Valette est une entreprise familiale qui s'inscrit dans la continuité et la pérennité. Depuis trois générations, nous nous engageons à transmettre notre patrimoine culinaire riche et nos savoir-faire uniques. La transmission est au cœur de notre identité et de notre mission.

• La Transmission Générationnelle

Depuis sa création, l'entreprise a été transmise de génération en génération. Chaque passage de témoin a été l'occasion de renforcer et d'enrichir nos traditions, tout en intégrant les innovations nécessaires pour répondre aux défis contemporains. Cette continuité familiale assure la stabilité et la fidélité à nos valeurs fondamentales.

• La Transmission du Savoir-Faire

Nous croyons fermement que le savoir-faire artisanal est une richesse précieuse. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à le transmettre aux jeunes

“ La transmission est bien plus qu'une valeur pour le Groupe Valette. C'est un engagement quotidien qui nous permet de maintenir notre identité, de préserver notre patrimoine, et de continuer à offrir à nos clients des produits d'exception. C'est ainsi que nous envisageons l'avenir, avec la conviction que chaque nouvelle génération apportera sa pierre à l'édifice de notre belle histoire familiale. ”

générations, aux alternants et aux étudiants. Nous les formons avec passion, en partageant avec eux les techniques et les secrets qui font la renommée de nos produits. Cette démarche permet non seulement de préserver nos méthodes traditionnelles, mais aussi de les faire évoluer avec de nouvelles idées et perspectives.

• La Transmission de la Passion Culinaire

Nous transmettons également le goût de la bonne cuisine. Chaque produit que nous élaborons est le fruit d'une passion partagée pour la gastronomie locale et d'un respect profond pour les ingrédients de qualité de notre territoire. Cette passion, nous la communiquons à nos clients, mais aussi à nos collaborateurs. Ainsi, chaque salarié du Groupe Valette incarne et perpétue les valeurs de l'entreprise, contribuant à créer une culture d'excellence et de convivialité.

• La Transmission des Valeurs de l'Entreprise

Au-delà des compétences techniques, nous nous attachons à transmettre les valeurs qui nous sont chères : l'authenticité, la qualité, et la passion. Ces valeurs sont le ciment de notre entreprise et se reflètent dans chaque aspect de notre travail. Elles sont partagées et vécues au quotidien par l'ensemble de nos équipes, créant un lien fort et durable entre nous.





Transparence

La transparence est au cœur de nos pratiques et guide chacune de nos actions avec nos consommateurs, clients, fournisseurs, partenaires et collaborateurs. Nous croyons en une relation de confiance basée sur la loyauté, l'intégrité et les relations/partenariats de longue date. Nous faisons ce que nous disons et disons ce que nous faisons, assurant ainsi une communication claire et honnête à chaque étape de notre activité.

• **La Transparence avec nos Consommateurs**

Nos consommateurs ont le droit de connaître l'origine et la qualité des produits qu'ils achètent. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à fournir des informations complètes et précises sur nos produits, de leur composition à leur processus de fabrication. Nos labels IGP (Indication Géographique Protégée) **Sud-Ouest** et **Périgord** en sont des preuves concrètes, garantissant l'authenticité et la traçabilité de nos produits.

• **La Transparence avec nos Clients et Partenaires**

La confiance de nos clients et partenaires repose sur notre capacité à tenir nos engagements. Nous travaillons en étroite collaboration avec eux,

que nos pratiques internes soient justes et éthiques, respectant les droits et le bien-être de chaque employé.

• **La Transparence à Travers la Chaîne d'Approvisionnement Locale**

Notre engagement pour la transparence se manifeste également à travers l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. Grâce à nos labels **IGP SUD OUEST** et **PÉRIGORD**, nous assurons une traçabilité complète de nos produits, depuis l'élevage des canards jusqu'à la commercialisation de nos foies gras. Cette transparence garantit non seulement la qualité et l'authenticité de nos produits, mais aussi le respect des normes environnementales et sociales tout au long du processus.

“ La transparence est une valeur essentielle qui guide le quotidien du Groupe Valette. En étant ouverts et honnêtes dans toutes nos interactions, nous construisons des **relations de confiance** et renforçons notre engagement envers l'excellence et l'intégrité. Cette transparence est **la clé de notre succès et de notre réputation**, et elle continuera à nous guider dans tous nos futurs projets. ”

partageant nos objectifs, nos défis et nos succès. Cette approche ouverte et collaborative nous permet de construire des relations durables et de qualité, fondées sur la réciprocité et le respect mutuel.

• **La Transparence avec nos Fournisseurs**

Nos fournisseurs jouent un rôle crucial dans la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous entretenons avec eux des relations basées sur la transparence et la confiance. Nous nous engageons à être honnêtes et équitables dans nos transactions, assurant ainsi une collaboration fructueuse et respectueuse. Nous sélectionnons rigoureusement nos partenaires selon des critères stricts de qualité et de respect des normes environnementales et sociales.

• **La Transparence avec nos Collaborateurs**

Nous croyons que la transparence au sein de notre entreprise favorise un environnement de travail sain et motivant. Nous partageons avec nos collaborateurs nos objectifs, nos résultats et nos décisions stratégiques. Cette ouverture permet à chacun de se sentir impliqué et valorisé, contribuant ainsi à un climat de confiance et de cohésion. Nous veillons également à ce





Solidité

La solidité est une valeur essentielle qui se reflète dans chaque aspect de notre activité. Notre histoire, riche de plus de cent ans, et notre métier, exigeants persévérance et constance, témoignent de notre engagement indéfectible envers nos collaborateurs, notre territoire et notre entreprise.

• **Solidité entre Collaborateurs**

La solidité commence au sein de notre équipe. Nous nous soutenons mutuellement, créant ainsi un environnement de travail solidaire et bienveillant. Cette solidarité renforce notre cohésion et nous permet de faire face ensemble aux défis et aux opportunités. Chaque membre de notre équipe peut compter sur l'appui de ses collègues, favorisant ainsi un climat de confiance et de collaboration.

• **Solidité avec notre Territoire**

Notre attachement à notre territoire est une autre facette de notre solidité. Solidement ancrés dans la région depuis trois générations, nous avons noué des liens profonds avec notre communauté locale. Nous participons activement à la vie économique et sociale de notre région, contribuant à son développement durable. Cet ancrage territorial est une source de fierté et de stabilité pour notre entreprise, renforcé par notre acquisition de La Truffe Périgourdine à Bergerac

• **Solidité de l'entreprise**

La pérennité du Groupe Valette repose sur une gestion rigoureuse et une vision à long terme. Nous avons su traverser les décennies grâce à notre capacité à nous adapter tout en restant fidèles à nos valeurs.

• **Solidité des produits**

La qualité de nos produits est le fruit de notre solidité. Grâce à notre savoir-faire transmis de génération en génération, nous produisons des foies gras d'exception, reconnus pour leur authenticité et leur excellence. Chaque produit est le reflet de notre engagement envers la qualité et le respect des traditions, assurant à nos clients une expérience culinaire unique et inégalée. La certification IFS est la preuve tangible de notre engagement envers l'excellence et de la confiance que vous pouvez nous accorder.



“ La solidité est une valeur clé du Groupe Valette. Elle se manifeste dans notre soutien mutuel, *notre ancrage territorial*, notre stabilité d'entreprise et la qualité de nos produits. C'est cette solidité qui nous permet de traverser les épreuves, de saisir les opportunités et de continuer à offrir à nos clients des produits d'exception, tout en restant fermement attachés à notre territoire et à nos valeurs. ”



Curiosité

La curiosité est une valeur qui nourrit notre passion et guide notre démarche quotidienne. En tant qu'artisans de la gastronomie, nous sommes animés par une soif inextinguible de découvrir et de comprendre les richesses de notre culture culinaire. Cette curiosité nous pousse à explorer de nouveaux goûts, saveurs et formes de produits, tout en restant attentifs aux évolutions des modes de vie, de production et de consommation.

• Curiosité Culinaire

Notre cœur de métier repose sur l'exploration constante des trésors culinaires. Nous nous efforçons de découvrir et d'incorporer de nouvelles saveurs et textures pour enrichir notre offre et surprendre nos clients. Cette quête de l'innovation culinaire nous permet de créer des produits uniques, qui célèbrent à la fois notre patrimoine et notre créativité.

• Curiosité envers nos Partenaires Locaux

Nous entretenons des relations étroites avec nos partenaires locaux, dont les savoir-faire et les produits sont une source inestimable de richesse. Cette curiosité nous pousse à mieux connaître et comprendre leur travail, favorisant ainsi des collaborations fructueuses et authentiques. En apprenant d'eux, nous intégrons des pratiques et des idées qui enrichissent notre propre production.

• Curiosité pour l'Innovation et les Tendances

L'innovation est au cœur de notre démarche. Nous menons une veille concurrentielle, artistique et des tendances pour rester à la pointe de l'évolution de notre secteur. Cette veille nous permet de nous adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et de répondre aux défis de notre époque avec des solutions novatrices. Que ce soit à travers l'adoption de nouvelles techniques de production, l'expérimentation de nouvelles recettes, la formation de nos équipes aux nouveaux métiers ou l'exploration de nouvelles formes de présentation, notre curiosité nous pousse à innover en permanence.

• Curiosité pour l'Évolution des modes et codes de communication

Nous sommes également attentifs à l'évolution des modes et des codes de communication. La manière dont nous partageons notre histoire, nos produits et nos valeurs avec le monde est en constante évolution. En observant et en intégrant les nouvelles tendances de communication, nous nous assurons que notre message reste pertinent et impactant, touchant efficacement nos clients et partenaires.



“ La curiosité est une valeur essentielle du Groupe Valette, qui stimule notre **innovation** et enrichit notre culture d'entreprise. En cultivant cette curiosité, nous continuons à évoluer, à nous adapter et à **exceller dans notre domaine**, tout en restant profondément **attachés à nos racines** et à nos valeurs. Cette ouverture d'esprit et cette volonté de découverte sont les moteurs qui nous permettent de rester à la fois **fidèles à notre héritage** et d'être tournés vers l'avenir. ”





Écoute

L'écoute est une valeur centrale qui façonne nos relations et notre façon de travailler. Elle se manifeste dans notre engagement à être attentifs et réceptifs aux besoins et aux attentes de nos équipes, de nos fournisseurs, de nos consommateurs, des collectivités locales, des associations et des clubs d'entreprises engagées. L'écoute, le soutien et le savoir-être ensemble sont les piliers de notre succès collectif.

• Écoute et Soutien au sein des Équipes et avec les partenaires

Nous croyons que la clé d'une entreprise prospère réside dans l'harmonie et la cohésion de ses équipes. L'écoute active entre collègues favorise un environnement de travail sain et collaboratif.

Les relations que nous entretenons avec nos fournisseurs sont fondées sur la confiance et la communication. En les écoutant attentivement, nous pouvons mieux comprendre leurs défis et leurs besoins, ce qui nous permet de construire des partenariats solides et durables. Cette écoute mutuelle nous aide à travailler de manière plus efficace et éthique, assurant ainsi la qualité et la traçabilité de nos produits.

• Écoute de nos Consommateurs

Nos consommateurs sont au cœur de notre mission. Leur satisfaction et leur fidélité dépendent de notre capacité à répondre à leurs attentes. En étant à l'écoute de leurs retours, nous pouvons adapter nos produits et services pour mieux répondre à leurs goûts et à leurs exigences. Les avis et suggestions de nos clients sont des sources précieuses d'amélioration, et nous nous engageons à rester attentifs à leurs besoins pour leur offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

• Écoute des Collectivités et Associations Locales

Nous avons à cœur de soutenir les collectivités et les associations locales avec lesquelles nous collaborons. En écoutant leurs besoins et en participant activement à leurs initiatives, nous renforçons notre ancrage territorial et notre engagement sociétal. Ces interactions nous permettent de contribuer positivement au développement de notre région et de renforcer les liens avec notre communauté.

• Écoute au sein du «Club d'Entreprises s'engageant»

Faire partie de clubs d'entreprises engagées nous offre l'opportunité de partager nos expériences et d'apprendre des autres. L'écoute attentive des idées et des pratiques de nos pairs nous inspire et nous pousse à innover. Ces échanges enrichissent notre vision et nous permettent de nous adapter aux évolutions des attentes sociétales.



“ L'écoute est une valeur essentielle du Groupe Valette. Elle nous permet de créer des **relations authentiques** et de renforcer notre engagement envers tous nos partenaires. En cultivant une écoute active et bienveillante, nous favorisons le **dialogue**, la **collaboration** et l'**innovation**, contribuant ainsi à notre succès durable et à la satisfaction de tous ceux qui interagissent avec nous. ”



Nos Piliers de Développement Durable



• Santé & sécurité des collaborateurs

Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge.

• Qualité de Vie au Travail

Fidéliser nos salariés et leur offrir un environnement de travail propice à leur développement et leur implication dans la vie de l'entreprise.

• Développement des compétences et formations

Accompagner les collaborateurs dans leur vie professionnelle et garantir l'apprentissage, le dynamisme l'attractivité et la résilience aux changements de l'entreprise.

• Apprentissage

Former les plus jeunes du territoire aux métiers de la gastronomie, transmettre les valeurs du groupe et tendre vers l'excellence.

• Pouvoir d'achat et égalités

Maintenir le pouvoir d'achat de nos salariés et leurs avantages. Effacer les inégalités et agir avec intégrité.



• Gestion des déchets

Réduire nos émissions de déchets en fonction de nos activités, afin de limiter leur impact polluant, grâce au recyclage et la valorisation vers des filières adaptées.

• Impact environnemental

Baisser nos impacts grâce à une gestion plus durable de nos ressources (eau, énergie, matière).

Mesure notre empreinte carbone et contribuer à notre échelle à la lutte contre le changement climatique.

• Bien-être animal

Inciter nos producteurs à s'engager dans des pratiques de bien-être animal en suivant nos cahiers des charges.

• Réduction des packaging

Réduire, recycler et réutiliser nos emballages.



TERRITOIRE

• Développement des territoires

Faire de notre ancrage local une volonté forte de contribution et de développement du territoire et de son bien vivre.

• Maintenir et optimiser notre investissement auprès des communautés

Permettre aux communautés de se développer grâce à des actions favorisant l'employabilité des habitants.

• Mécénat

Promouvoir le mécénat associatif dans le sport et la culture. Favoriser le don de produits alimentaires.

• Emplois locaux

Fixer les saisonniers toute l'année sur le territoire grâce à un réseau d'entreprises et à une plateforme dédiée à l'emploi saisonnier local.



CLIENTS & PRODUITS

• Approvisionnements locaux

Nous approvisionner auprès de nos fournisseurs les plus proches de nos sites de production.

• Composition nutritionnelle des recettes

Proposer des recettes saines et gourmandes pour une alimentation plaisir et responsable.

• Charte éthique

Etablir des principes de loyauté, de transparence, et de respect des bonnes pratiques commerciales et anti-corruption.

• Culture partenariale fournisseurs

Partager les mêmes valeurs d'éthique et de développement durable, et œuvrer ensemble pour proposer des produits et services respectueux de l'environnement et des personnes.

• Charte IGP Canard

Contribuer à préserver un patrimoine gastronomique exceptionnel en soutenant les producteurs locaux et une haute qualité de produit.

Nos Axes Stratégiques



COLLABORATEURS

Nous œuvrons pour la santé, le bien-être et l'égalité, tout en accompagnant nos collaborateurs, préservant leur pouvoir d'achat et formant les jeunes aux métiers de la gastronomie pour une entreprise durable et attractive.



ENVIRONNEMENT

Nous nous engageons à réduire notre impact environnemental par une gestion optimisée des déchets, une utilisation durable des ressources (eau, énergie, matières premières) et la mesure de notre empreinte carbone. Nous promouvons aussi le bien-être animal et privilégions la réduction, le recyclage et la réutilisation de nos emballages.

TERRITOIRE

Nous valorisons notre ancrage local en soutenant l'emploi, la modernisation des activités et la solidarité, notamment via une plateforme pour l'emploi saisonnier, le mécénat sportif et culturel, et le don de produits alimentaires.



CLIENTS ET PRODUITS

Nous proposons une alimentation gourmande et responsable, favorisant les producteurs locaux et encadrée par une charte éthique garantissant transparence, bonnes pratiques et respect de l'environnement, notamment à travers la charte IGP Canard.



Maison Familiale Centenaire





Collaborateurs

Le groupe Valette s'engage à fidéliser ses collaborateurs, attirer de nouveaux talents et leur offrir un environnement de travail épanouissant sur tous ses sites.

Cet engagement passe par :

- Une politique volontariste en matière de santé, sécurité et qualité de vie au travail,
- Une politique de formation continue, avec un budget annuel dédié et une promotion de la polyvalence.
- Un engagement fort en faveur de la diversité et de l'inclusion,
- Une politique salariale équitable, incluant la revalorisation des plus bas salaires via les NAO, des avantages sociaux (mutuelle, remises), et un entretien professionnel tous les deux ans.
- Une démarche d'égalité femmes-hommes mesurée par un index en progression constante, accompagnée d'actions concrètes pour réduire les écarts.

• Ambitions

- Fidéliser nos salariés et leur offrir un environnement de travail propice à leur développement et leur implication dans la vie de l'entreprise
- Garder nos talents et attirer de nouveaux collaborateurs pour pérenniser et développer les activités du groupe

• Objectifs

- Offrir un environnement de travail propice à la santé et au bien être
- Maintenir le pouvoir d'achats de nos salariés et de leur famille et leurs avantages
- Former les jeunes afin de transmettre les savoirs faire métiers de notre univers gastronomique

• Actions

- Aménagements des horaires.
- Les équipes (production et logistique) sont en horaire de jour depuis 2021.
- Mise en place du télétravail en cas de longs trajets ou d'amélioration de la santé
- Objectif de zéro accident de travail ou de trajet.
- Accueil réguliers d'alternants, de stagiaires, de jeunes en insertion, en immersion, de personnes en situation de handicap et de partenariats historiques avec les ESAT et d'autres structures d'insertion
- Politique salariale favorisant les plus bas salaires



ET DEMAIN

Garder l'objectif du faible turnover

Remettre en place les CODIR et Réunions Cadres

Développer la présence de l'IA dans la gestion des RH





Environnement

Dans une démarche constante d'amélioration environnementale et de ses impacts sur l'énergie, l'eau, les déchets et le bien-être animal, le Groupe Valette Gastronomie travaille sur son engagement en faveur d'une gestion responsable de ses déchets.

Grâce à une politique rigoureuse de tri, de traitement et de valorisation, l'ensemble des flux générés par notre activité est orienté vers des filières spécialisées garantissant un recyclage ou une récupération optimale – qu'elle soit matière, énergétique ou organique. Cette stratégie nous permet aujourd'hui de valoriser 100 % de nos déchets, tout en soutenant des solutions locales et durables telles que la méthanisation, le recyclage des cartons, la production de biocarburants ou encore la transformation des co-produits en ressources renouvelables.

• Ambitions

- Baisser notre impact environnement via une gestion plus durable de nos consommations de ressources (eau, énergie, matière).
- Limiter les rejets et nuisances associées à notre activité avec des pratiques plus éco-responsables sur nos sites et avec nos partenaires privilégiés.

• Objectifs

- Réduire notre consommation d'eau et pollutions associées
- Réduire nos consommations d'énergie en travaillant la performance énergétique
- Réduire, Recycler et Réutiliser les emballages
- Impliquer les collaborateurs dans la gestion des déchets et le recyclage
- Inciter nos producteurs à s'engager dans des pratiques de bien-être animal
- Limiter le gaspillage alimentaire lié à notre activité

• Actions

- Pilotage de nos consommations énergétiques avec des objectifs annuels de réduction
- Optimisation de la gestion des déchets via la valorisation par l'équarrissage, le recyclage des cartons et l'éco-conception des emballages cartons, des plastiques, du verre et du bois en mettant en place des campagnes de mesures.
- Limitation du gaspillage en gérant les DLUO et distinguant les DLUO fins de vie et DLUO longues
- Suivi de nos émissions de CO2 avec notre bilan carbone réalisé chaque année
- Formation de nos équipes non sédentaires à l'écoconduite
- Incitation au covoiturage des équipes travaillant sur les mêmes sites
- Obligation faite à nos fournisseurs de respecter le cahier des charges IGP
- Canards et quantification tous les ans

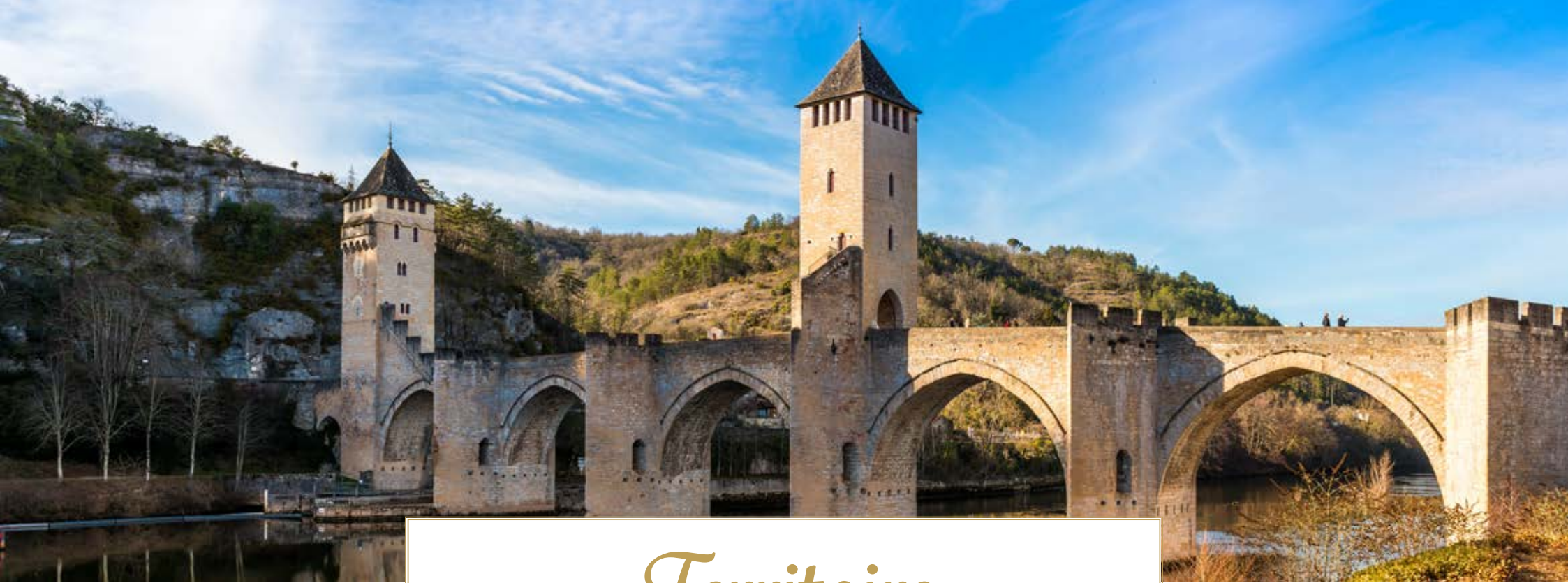
ET DEMAIN

Faire en sorte que le bilan carbone soit une boussole par rapport aux investissements

Engager la réflexion sur la réduction de notre consommation par l'installation de panneaux photovoltaïques sur nos différents sites

Installer des bornes de recharge pour véhicules électriques





Territoire

Le Groupe Valette est un acteur historique et incontournable de la vie locale des sites sur lesquels il est implanté. Il fait vivre de nombreuses familles, s'implique activement dans diverses associations, communautés, interprofessions régionales.

• Ambitions

- Faire de notre ancrage territorial local une volonté forte de contribution de développement du territoire Lot/Périgord/Dordogne et de son bien-vivre.

• Objectifs

- Maintenir et Optimiser notre investissement auprès de nos communautés
- Créer et Maintenir de l'emploi sur le territoire
- Développer les filières de formation en local
- Être un porte-parole du territoire à l'échelle Régionale et Nationale

• Actions

- Mécénats associatifs locaux dans le sport, la culture (Ekiden, Marathon des Vignobles de Cahors, Gourdon Rugby, CAS Rugby Sarlat, Bouriane Footclub, Festival des Meules Bleues, Festival Cinéma Sarlat, Festival Ecaussystème Gignac, etc...)
- Dons alimentaires.
- Membre actif dans les différents groupes de l'interprofession.
- Membre de la Plateforme « Lot, Terre de Saisons » ayant pour objectifs de fixer les saisonniers sur le territoire toute l'année.
- Forte empreinte Socio-Economique : Pourvoyeurs d'emplois locaux, de taxes locales, de vie dans les commerces du territoire.
- Promotion de nos métiers dans les Ecoles, Collèges et Lycées auprès des Elèves, des Enseignants et des chargés d'orientation.
- Participation aux Salons et Evènements autour de la valorisation du territoire.
- Membre du groupe de travail Cap Emploi – France Travail sur l'immersion.



Le saviez-vous ?

En 2017, face à la pénurie croissante de saisonniers dans le Lot, un groupe projet s'est monté et la société Valette s'est mobilisée dès le début en participant à l'étude de diagnostic et en intégrant le comité de pilotage du projet.

Grâce à l'implication notamment de Valette aux côtés des partenaires publics, un dispositif inédit a vu le jour : la Maison de la saisonnalité numérique, lancée en 2020 avec la plateforme www.terres-de-saisons.fr.



ET DEMAIN

Travailler avec tous les BDE des Collèges et Lycées du Territoire
Inclusion par l'accès au travail des personnes placées sous-main de justice





Clients et Produits

Le groupe Valette, à travers ses deux entités phares, Maison Valette Gastronomie et La Truffe Périgourdine, place les attentes des consommateurs au cœur de sa démarche RSE, en alliant plaisir, qualité et responsabilité.

D'un côté, Maison Valette Gastronomie innove chaque année avec plus d'une dizaine de nouvelles recettes « terroir » pour répondre aux tendances de consommation et satisfaire les plaisirs gourmands. Cette gourmandise reste cependant synonyme de qualité : des produits proches du fait maison, simples, savoureux, sans additifs ni conservateurs dans la mesure du possible.

En amont, La Truffe Périgourdine s'engage en faveur des circuits courts et d'un approvisionnement local et responsable. En 2024, 90 % du volume des canards provient d'un abattoir voisin, garantissant une réduction de l'empreinte carbone et un ancrage fort dans le territoire. Cette approche contribue à soutenir une économie locale dynamique et à renforcer la traçabilité des matières premières.

Grâce à cette double démarche, le groupe offre à ses clients une alimentation alliant authenticité, transparence et durabilité, en phase avec les nouvelles attentes sociétales.

• Ambitions

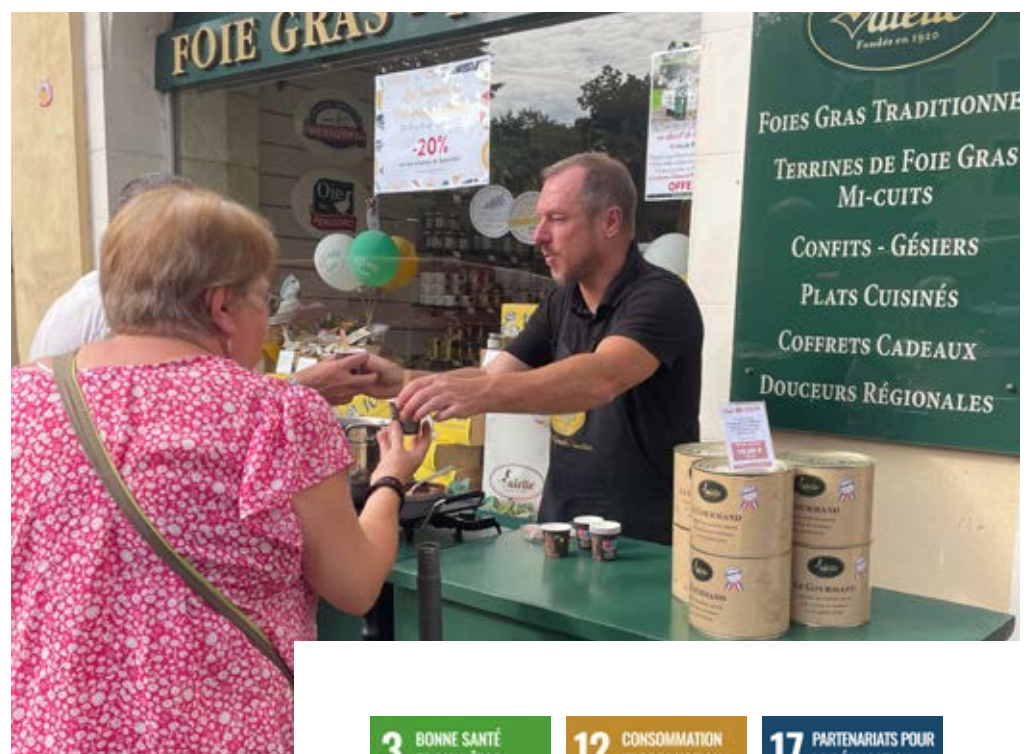
- Développer nos pratiques loyales en matière de commercialisation et d'achats en promouvant des critères RSE dans la chaîne de valeur
- Concevoir une offre gourmande de très grande qualité pour satisfaire nos clients et nos consommateurs

• Objectifs

- Favoriser l'approvisionnement local
- Valoriser l'IGP Canards
- Sensibiliser nos partenaires et faire adhérer nos fournisseurs locaux à la charte éthique du groupe

• Actions

- Certification IFS maintenue depuis 2007
- En 2024, Valette Gastronomie a travaillé avec 114 fournisseurs locaux*, soit 44% des approvisionnements et La Truffe périgourdine avec 99 % de ses fournisseurs qui se situent en Dordogne ou dans le Lot.
- 76 % des achats de canard et d'oie proviennent de l'IGP Périgord, garantissant origine, qualité, traçabilité et respect du cahier des charges en matière d'élevage ainsi que du patrimoine gastronomique local.
- A l'exception du gibier, composer nos recettes uniquement avec des viandes françaises.
- En 2024, le Groupe Valette a lancé une nouvelle charte éthique, étendue aux fournisseurs, pour renforcer responsabilité, transparence et intégrité. Nous privilégions des partenariats durables : 20 % de nos fournisseurs nous accompagnent depuis plus de 8 ans et 60 % depuis plus de 3 ans, reflet d'une relation de confiance, équilibrée et tournée vers un avenir durable.
- Nous réalisons des enquêtes satisfactions chaque année auprès de nos différents clients.



ET DEMAIN

Simplifier nos recettes en réduisant les additifs pour offrir des produits plus clairs et respectueux des attentes consommateurs.
Communiquer sur le bien être animal de nos canards auprès de nos consommateurs.

*Locaux (rayon 100km autour de nos sites & IGP)



Annexe : nos indicateurs RSE

• Pilier Collaborateurs

- Former les salariés, les inciter à la polyvalence et à évoluer dans leur pratique professionnelle

Chiffres : Budget formation : 2023 : 88 417 € ; 2024 : 58 786 € ;

- Action diversité inclusion : volonté de favoriser l'emploi des jeunes via la participation à des Forums et interventions auprès des jeunes : 3 en 2024

Nombre d'Alternants : 2 en 2023 ; 6 en 2024

Stagiaires : 11 en 2023 ; 10 en 2024

Personnes en situation de handicap : Immersions y compris Duo Day : 2 en 2023 ; 4 en 2024

Personnes éloignées de l'emploi : Partenariat avec plus de 20 ESAT sur le territoire National/Maison d'arrêt et Centre Pénitentiaire du territoire.

Nombre colis/an (ESAT et Prison 2024) : 110 969 unités.

- Politique salariale favorisant les plus bas salaires / EAE tous les 2 ans / Mutuelle part employeur > part salarié/Tarifs remisés en boutique

Prise en charge moyenne de la mutuelle par l'employeur 66%, 25 % remise sur les produits

- Action : Egalité H/F : Index de 87 en 2021 ; 87 en 2022 ; 93 en 2023 ; 91 en 2024.

Cf : Tableau annuel publié taux et plan d'action pour gommer différence

Sources : Ociat, Logiciel SAGE RH, Indicateurs Tableaux de bord RH, Education Nationale, France Travail, Cap Emploi, Relevés annuels des ESAT, DOETH.

• Pilier Environnement

Grâce à des partenariats locaux solides et à une démarche d'amélioration continue, plus de 95 % des déchets générés par notre activité sont aujourd'hui valorisés, reflétant notre volonté d'intégrer pleinement les principes de l'économie circulaire.

Tous nos flux de déchets sont dirigés vers des filières agréées, assurant leur recyclage ou leur valorisation énergétique ou organique.

Nos principaux efforts portent sur :

- Les DIB : 100 % valorisés par PAPREC Mercuès, malgré une légère hausse des déchets non recyclables en 2024 (+12 %).

- Les cartons : 100 % recyclés (86 % à l'étranger, 14 % en France), avec une hausse de la valorisation spécifique (+13 %).

- Les boues et graisses : entièrement valorisées par méthanisation via la Coopérative CUMA de Saint-Quentin.

- Le bois : trié, broyé, et valorisé à 95 % en matière, 5 % en énergie.

- Les déchets d'équarrissage : pris en charge par Akiolis, valorisés à 100 % en protéines animales transformées, biocarburants et fertilisants, avec un doublement de l'indicateur de valorisation en 2024 (14 kg/t vs 7 kg/t).

- Les huiles alimentaires usagées sont intégralement transformées en biocarburant.

Notre politique d'éco-conception a permis de réduire le poids de nos emballages (jusqu'à -60 %) grâce à la suppression d'éléments superflus.

Nos efforts portent également sur la réduction de notre empreinte énergétique :

- Gaz : -41 % (62 kWh/t)

- Électricité : -13 % (709 kWh/t)

Enfin, malgré une hausse de l'activité, la consommation spécifique d'eau reste maîtrisée (+10 %, à 2,2 m³/t) relevant notre vigilance en matière de gestion des ressources.

• Pilier Territoire

- Pourvoyeurs d'emploi local : Nombre de recrutements locaux : 80 recrutements locaux en 2024 ; 62 en 2023

- Développement de la connaissance des métiers agroalimentaires auprès des écoles, jeunes, parents : 5 visites de Profs, Lycéens, Collégiens, Elèves, Parents en 2023/ 5 en 2024

- Favoriser l'intégration des migrants installés sur le territoire : 5 personnes accompagnées en 2024 ;

- Favoriser l'implication de nos salariés dans la vie citoyenne locale : 9 personnes élues ou membres de bureaux dans des associations en 2023 10 en 2024

- Ekiden, Marathon des vignobles de Cahors, Rugby, Pétanque : 10 associations sportives soutenues

- Meules bleues, Festival Cinéma Sarlat, Gignac

- Restaurant du cœur, Secours Populaire

soit un montant total de 15 281 € en 2023 et de 15 282 € en 2024.

Sources : Logiciel SAGE RH, Indicateurs Tableaux de bord RH, Education Nationale, Fondation CGénial, Service Comptabilité, Bilan Société VFG et LTP, Comptes consolidés.

• Pilier Clients et Produits

- 114 fournisseurs locaux*, soit 44% des approvisionnements *Local (rayon 100km autour de nos sites & IGP)

- 76 % de nos achats de matières premières canard et oie proviennent de la filière IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) en 2024

- 20% de nos fournisseurs sont à nos côtés depuis plus de 8 ans, dont 48% des fournisseurs locaux, et 60% collaborent avec nous depuis plus de 3 ans.

- Pour La Truffe périgourdine, en constante progression, l'indicateur achats locaux est passé de 97.5% en 2023 à 98,3% en 2024.

*Fédérons le plus grand nombre autour
du bien et du bon*



VALETTE GASTRONOMIE

Avenue Georges Pompidou - 46300 Gourdon

Tél : 05.65.41.62.82

contact@valette.com



LA TRUFFE PÉRIGOURDINE

Z.I Le Libraire - 24100 Bergerac

Tél : 05.53.61.22.94

contact@la-truffe-perigourdine.fr