# Politique d’entreprise

Greenland Seafood

Greenland Seafood

**Politique d'entreprise**


1. Champ d'application ..... 3
2. Principes de l'entreprise ..... 3
3. Principes éthiques ..... 4–6
4. Principes de leadership ..... 6–7
5. Code de conduite envers les salariés ..... 7
6. Code de conduite envers les partenaires commerciaux ..... 7–8
7. Lutte contre la corruption ..... 8–9
8. Principes éthiques et sociaux pour les fournisseurs ..... 10–12
9. Responsabilité ..... 12–17
10. Sécurité et qualité alimentaires ..... 17–19

Greenland Seafood

**1. Champ d'application**

Les principes ci-après et autres dispositions s'appliquent aux sociétés Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Greenland Seafood Europe GmbH, Greenland Seafood Europe SAS et Gelmer SAS.

**2. Principes de l'entreprise**

En tant qu'entreprise occupant une position de premier plan sur le marché européen du poisson surgelé, nous sommes depuis de nombreuses années un partenaire privilégié et un fournisseur de poisson pour la grande distribution et la restauration. L'amélioration constante de nos processus et de la qualité de nos produits, de même que le développement de produits novateurs assurent la satisfaction et la fidélisation de nos clients.

Nous nous appuyons sur l'expérience de nos collaborateurs dans les différents départements. L'efficacité de leur coopération, leur engagement, leur expertise professionnelle et leur goût du travail sont au service de la production et de la distribution de plus de 2 millions de repas à base de poisson par jour.

Nous respectons la diversité des cultures et reconnaissons la variété de leurs valeurs et traditions.

Notre activité est régie par les principes et le code de conduite de notre entreprise.

- Notre démarche vise la satisfaction des clients.
- Notre compétitivité détermine notre position sur le marché.
- Des processus décisionnels rapides et des méthodes de travail bien conçues garantissent notre réussite.
- Nous respectons les dispositions légales et les lignes directrices internes en vigueur.
- Nous assumons la responsabilité économique, sociale et écologique dans le cadre de nos actions journalières.
- Nous sommes tenus au principe d'équité envers tous nos collaborateurs au sein de l'entreprise.
- Nous nous respectons les uns les autres et nous nous apportons un soutien mutuel.
- Les engagements sont respectés dans un environnement de confiance.
- Les éloges, la reconnaissance et la capacité d'accepter les critiques déterminent notre ambiance de travail au quotidien.

Greenland Seafood

## 3. Principes éthiques

### I. Pas de travail forcé ni de travail des enfants

- Nous n'acceptons pas le travail forcé, ni la traite d'êtres humains, ni le travail non volontaire et le travail des enfants de quelque nature que ce soit.

### II. Pas de discrimination envers les salariés

- Nous n'acceptons pas la corruption, le chantage, le détournement de fonds et les pots-de-vin.

Aucune discrimination ne sera pratiquée en termes de race, caste, origine nationale, origine ethnique, religion, âge, handicap, sexe, état civil, orientation sexuelle, adhésion à un syndicat, adhésion à une organisation politique ou en termes de toute autre caractéristique personnelle pour l'embauche, la rémunération, l'admission à des programmes de formation, la promotion, les licenciements ou les départs à la retraite.

### III. Conditions de travail humaines

Greenland Seafood

- embauche les salariés sur la base de contrats documentés conformément à la loi ;
- assure un environnement de travail sécurisé et propre, de même que des conditions de travail sans effets nuisibles sur la santé ;
- n'accepte aucune forme de harcèlement psychologique, mental, sexuel ou autre type de harcèlement ;
- assure un environnement de travail sécurisé et hygiénique, tenant compte des compétences requises dans la branche et des risques spécifiques ;
- met en œuvre des mesures appropriées pour éviter les accidents et les effets préjudiciables pour la santé ;
- veille, dans la mesure de ce qui est concrètement possible, à minimiser les risques liés à l'environnement de travail ;
- prend soin de tout salarié victime d'un accident sur son lieu de travail et adopte des mesures pour éviter à l'avenir de tels accidents ;
- s'assure que les salariés suivent régulièrement une formation documentée en matière de santé et de sécurité. Cette formation sera réitérée pour les salariés nouvellement embauchés ou affectés ;
- garantit l'accès à des toilettes propres et à de l'eau potable.

## IV. Aspects environnementaux et de sécurité

Greenland Seafood

- dispose de procédures et concepts pour la gestion des déchets, la manipulation et l'élimination des produits chimiques et autres matériaux dangereux ;
- s'assure que les salariés apprennent à manipuler les produits dangereux ;
- respecte et voire même dépasse les exigences de conformité aux dispositions légales minimales en matière de traitement des émissions et eaux usées ;
- s'assure que les salariés sont protégés contre le tabagisme passif.

## V. Pas de temps de travail anormalement long

Greenland Seafood

- se conforme aux dispositions légales en vigueur concernant le temps de travail, les pauses et les vacances ;
- ne demande pas d'heures supplémentaires régulières ;
- propose des heures supplémentaires sur une base volontaire, sans dépasser 8 heures par semaine et moyennant un taux de rémunération majoré.

## VI. Versement de salaires adéquats

Greenland Seafood

- verse des salaires et traitements adéquats au regard du travail accompli ;
- verse au minimum les salaires et traitements prévus par la loi et conformes aux salaires et traitements usuels de la branche ;
- verse les salaires et traitements avec ponctualité ;
- fournit à ses salariés, avant leur entrée en fonction, des informations aisément compréhensibles et sous forme écrite concernant les montants des salaires et les détails de versement des salaires pour chaque période de paiement ;
- accepte sans restriction toutes les dispositions de la convention cadre et de l'accord salarial ;
- s'assure que les accords salariaux correspondants seront également respectés dans les entreprises de sous-traitance ;
- veille à l'information des salariés concernant leurs conditions d'emploi en termes de rémunération, lesdites informations étant fournies sous une forme écrite aisément compréhensible avant leur acceptation par les salariés, un bulletin de salaire étant remis aux salariés pour chaque versement de salaire afférent à la période correspondante.

Greenland Seafood

**VII. Liberté syndicale et de négociation collective**

Greenland Seafood reconnaît expressément à ses salariés le droit de former des syndicats et d'y adhérer, de même qu'un droit de négociation collective.

Les représentants des salariés ne feront l'objet d'aucune discrimination et peuvent exercer sans entraves leurs fonctions de représentants sur leur lieu de travail.
Pour exercer leurs fonctions de représentants, les représentants des salariés ont accès à l'ensemble des lieux de travail nécessaires.

L'employeur est ouvert aux activités syndicales et a une vision positive de ces activités.

## 4. Principes de leadership

### Culture du leadership

- Nous créons une atmosphère qui favorise la prise d'initiatives et la performance, le plaisir et la satisfaction au travail.
- Nous donnons à nos salariés la possibilité de travailler de façon responsable et efficace au sein de notre entreprise, tout en favorisant leur évolution.
- Nous sommes conscients que chacun d'entre nous est un modèle pour les autres, mettant ainsi en œuvre nos principes de leadership.

### Principes de leadership

- Nous discutons de nos objectifs avec nos salariés, définissons clairement les tâches et créons des domaines de responsabilité assortis d'une certaine liberté.
- Nous avons confiance en la capacité de nos salariés à exécuter du mieux possible les tâches qui leur sont confiées et à développer des suggestions et des idées pour faire évoluer notre entreprise.
- Nous nous parlons et nous favorisons une communication directe, franche et rapide.
- Nous faisons preuve d'équité et de respect les uns envers les autres.
- Nous tenons nos promesses et nos engagements et nous sommes des partenaires fiables pour nos salariés.
- Nous communiquons régulièrement à chaque salarié des informations concernant sa performance et sa conduite. Nous apportons un soutien et motivons le salarié par une critique constructive et une reconnaissance positive du travail accompli.

- Nous exerçons un contrôle et un suivi professionnels et appropriés. En accord avec nos salariés, nous créons des potentiels d'amélioration reconnus.
- Nous sommes – en particulier lors de crises et de situations conflictuelles - fiables, francs, crédibles et loyaux.
- Nous sommes réceptifs à l'évolution des besoins et aux conditions restrictives dans le but de continuer à développer et à améliorer l'entreprise.

**5. Code de conduite envers les salariés**

- Nous agissons de sorte à être reconnus et estimés en tant qu'employeur attractif.
- Nous pourvoyons les postes vacants de préférence en interne et privilégions notamment les transferts entre divisions et sociétés.
- Nous prenons les décisions d'embauche en concertation avec le supérieur hiérarchique direct.
- Nous accueillons les nouveaux salariés et sommes bien préparés pour leur prêter toute notre attention lors de leur premier jour de travail.
- Nous formons chaque salarié pour l'exécution de ses nouvelles tâches et fonctions au niveau de qualification requis.
- Nous évaluons la réussite de la formation initiale via des entretiens réguliers de feedback.
- Nous créons les conditions en termes d'horaires de travail et d'organisation globale permettant à nos salariés de trouver dans la mesure du possible un juste équilibre entre vie professionnelle, vie de famille et temps de loisirs.
- Nous récompensons la performance et l'engagement de nos salariés d'une façon appropriée à leur poste et à la situation sur le marché du travail.
- Nous soutenons et favorisons le développement professionnel et personnel de nos salariés.
- En cas de départ de nos salariés, nous veillons à ce que leur départ ait lieu à l'amiable, de façon équitable et respectueuse.

**6. Code de conduite envers les partenaires commerciaux**

- Nous nous montrons compétitifs et de bonne foi envers nos partenaires commerciaux.
- Nous définissons une gamme de services claire et précise pour nos partenaires commerciaux, de façon à éviter les malentendus et toute confusion.

- Nous tenons nos promesses et nos engagements et sommes un partenaire crédible. En parallèle, nous attendons de nos partenaires commerciaux qu'ils respectent leurs promesses et leurs engagements.
- Nous veillons au respect de la gamme de services convenue.
- Nous négocions les contrats en étant focalisés sur le prix et la compétitivité et sommes fondamentalement disposés à travailler avec de nouveaux partenaires commerciaux.
- Nous traitons avec nos partenaires commerciaux d'une manière équitable qui favorise le partenariat, en évitant tout esprit de supériorité ou d'arrogance.
- Nous communiquons de manière constructive, professionnelle et dans un cadre approprié.
- Nous sommes réceptifs aux idées constructives et testons objectivement le potentiel de notre entreprise en vue d'un développement et d'une amélioration accrus.
- Nous n'acceptons ni n'offrons jamais de cadeaux ou d'invitations visant à influencer les décisions ou actions de tiers.

**7. Lutte contre la corruption**

Greenland Seafood œuvre en faveur de pratiques commerciales éthiques et rejette toute forme de pots-de-vin ou de corruption.

Les principes éthiques et le code de conduite de Greenland Seafood imposent à tous les salariés de respecter les lois, normes et réglementations applicables, de même que les directives et lignes directrices internes.

Le code de conduite proscrit l'acceptation ou l'offre de cadeaux ou d'invitations visant à influencer les décisions ou actions de tiers.

Il est spécifiquement demandé à nos fournisseurs de signaler toute tentative de corruption ou de pot-de-vin ou autre pratique commerciale « déloyale » de la part de Greenland Seafood.

Les risques de corruption au sein du groupe Greenland Seafood seront par ailleurs évalués et des mesures visant à réduire ces risques seront adoptées.

**Contrôle**

Toutes les divisions doivent surveiller de manière appropriée la conformité aux directives internes. L'efficacité et le respect de ces directives seront examinés dans le cadre d'un audit interne.

Tous les résultats seront communiqués au comité d'audit et au responsable conformité du Groupe. Cette personne sera désignée en interne.

Greenland Seafood demande à tous les salariés de signaler toute violation des directives internes. Des signalements peuvent être adressés au responsable conformité du Groupe de manière confidentielle ou anonyme (dénonciation d'abus). Greenland Seafood veillera à ce que les personnes à l'origine des signalements ne fassent pas l'objet de représailles.

**Mise en oeuvre**

Le PDG et responsable conformité du Groupe informeront les salariés par e-mail et affichage public de l'engagement d'intégrité de Greenland Seafood en tant qu'employeur et leur demanderont de signaler tous cas suspects.

Les salariés de ces divisions seront formés à la prévention et à la lutte contre la corruption.

Le responsable conformité du Groupe et son/sa suppléant(e) seront formés en premier lieu.

L'ensemble des salariés dans les domaines particulièrement sensibles des achats (poissons et autres produits, équipement technique et services) et des ventes seront ensuite formés.

D'autres salariés seront également formés au regard des résultats de l'évaluation des risques de corruption et sur la base d'une estimation des priorités.

Les directeurs de divisions seront responsables de la formation des salariés et de l'approbation de cadeaux et invitations appropriés. En cas de doute, il convient de consulter le responsable conformité du Groupe.

Une boîte aux lettres sera mise à la disposition des salariés afin de faciliter le signalement anonyme de violations (dénonciation d'abus) ou le signalement par écrit de violation de directives internes. Cette boîte aux lettres est également destinée à collecter les réclamations de toute nature, ainsi que les communications positives (par exemple les suggestions d'amélioration). Le signalement de violations reste ainsi anonyme, même si des personnes sont vues alors qu'elles utilisent cette boîte aux lettres.

Greenland Seafood

**8. Principes éthiques et sociaux pour les fournisseurs**

- **Pas de travail forcé**
  Le travail forcé, la traite d'êtres humains et le travail non volontaire ne seront pas tolérés, de même que le travail accompli en remboursement de dettes et le travail de prisonniers. Les salariés ne peuvent pas être contraints de verser une caution et de déposer leurs papiers d'identité chez l'employeur. Tout emploi doit être volontaire.

- **Pas de discrimination**
  Les salariés des fournisseurs de Greenland Seafood ne doivent faire l'objet d'aucune discrimination en termes de sexe, race, origine ethnique, convictions religieuses ou politiques ou de toute autre caractéristique personnelle.
  Greenland Seafood n'accepte pas la corruption, le chantage, le détournement de fonds ou les pots-de-vin.

- **Pas de travail des enfants**
  Greenland Seafood n'accepte pas le travail des enfants. L'âge minimum des salariés doit être conforme à la législation locale, mais ne peut en aucun cas être inférieur à 15 ans. Si un enfant de moins de 15 ans doit ainsi quitter son travail, il bénéficiera d'un soutien financier et pour son éducation. Les salariés non adultes (moins de 18 ans) font l'objet d'une protection spécifique.

- **Liberté syndicale et droit de négociation collective**
  Le droit de tous les salariés à former et adhérer à des syndicats, ainsi qu'à entreprendre une négociation collective est expressément reconnu. Les représentants des salariés ne doivent faire l'objet d'aucune discrimination et doivent pouvoir accéder à tous les lieux de travail nécessaires à l'exercice de leur fonction de représentants. Les employeurs doivent être ouverts aux activités syndicales et avoir une vision positive de ces activités.

- **Versement de salaires adéquats**
  Les salaires doivent être versés régulièrement et avec ponctualité, leur montant devant être adéquat au regard du travail accompli. Les salaires et avantages supplémentaires pour une semaine de travail normale doivent être conformes aux minimums requis par les dispositions légales et normes en vigueur dans la branche, de façon à non seulement couvrir les besoins élémentaires des salariés et

de leurs familles, mais en leur permettant également d'avoir un certain revenu à disposition. Avant son embauche, le salarié doit être informé par écrit, sous une forme aisément compréhensible, du niveau de rémunération et des détails de versement pour chaque période de paiement. Les déductions du salaire à titre de mesure disciplinaire ne sont pas autorisées. Aucun montant non prévu par la loi ne peut en outre être déduit des traitements ou salaires sans le consentement explicite du salarié.

- **Pas de temps de travail anormalement long**
  Le temps de travail doit être conforme aux dispositions légales et aux normes de la branche. Les salariés ne peuvent en aucun cas être tenus de travailler régulièrement plus de 48 heures par semaine. Ils doivent disposer au minimum d'une journée de libre par semaine (7 jours). Les heures supplémentaires seront effectuées sur une base volontaire, sans dépasser 12 heures par semaine, ne seront pas demandées régulièrement et seront rémunérées à un taux majoré.

- **Conditions de travail humaines**
  Les conditions de travail doivent être sûres et ne pas présenter d'effets nuisibles pour la santé. Les risques doivent être évalués et toutes les mesures requises aux fins d'élimination ou de réduction des risques doivent être adoptées. Les « meilleures pratiques » doivent être promues en matière d'exécution des tâches, ainsi que de santé et de sécurité sur le lieu de travail. Greenland Seafood ne tolère aucune forme de harcèlement psychologique, mental, sexuel ou de toute autre nature. Les fournisseurs de Greenland Seafood concluent avec leurs salariés des contrats de travail documentés conformément à la loi.

Ce code de conduite établit uniquement les exigences minimales. Greenland Seafood n'accepte donc pas que les exigences et conditions stipulées par ce code de conduite soient considérées comme des exigences et conditions maximales.

Les fournisseurs et les sous-traitants des fournisseurs de Greenland Seafood doivent se conformer à la législation du pays où ils exercent leur activité. En cas de divergence entre la législation locale et ce code de conduite, les dispositions accordant aux salariés le plus haut niveau de protection et de sécurité seront applicables.

Des relations de travail régulières doivent être instaurées. Aucun contrat de travail spécifique ne peut être conclu dans le but d'éviter aux salariés des obligations en vertu de la législation du travail ou de la sécurité sociale, ni dans le but d'éviter ou de contourner des dispositions ou des règlements découlant de la relation de travail normale. L'employeur doit s'abstenir d'embaucher des apprentis s'il n'a pas effectivement l'intention de leur enseigner des connaissances spécifiques ou de leur proposer un emploi régulier.

Greenland Seafood

Les jeunes salariés doivent avoir des opportunités de formation. Les fournisseurs de Greenland Seafood communiquent leurs principes de management à leurs salariés dans leur langue maternelle.

- **Environnement et sécurité**
  Les procédures et normes pour la gestion des déchets, la manipulation et l'élimination de produits chimiques et d'autres produits dangereux, de même que les procédures et normes applicables au traitement des émissions et des eaux usées doivent être au minimum conformes aux exigences réglementaires.

- **Gestion de l'énergie**
  Dans le cadre d'un audit de certification, Greenland Seafood a démontré qu'un système de gestion de l'énergie avait été mis en œuvre avec succès.
  Nous nous engageons de ce fait à travailler dans un environnement de production et de gestion qui ménage les ressources et nous améliorons en continu notre efficacité énergétique pour réaliser des économies. Nous attendons la même démarche de nos fournisseurs. Les équipements, machines et autres biens et services proposés sont évalués en termes d'efficacité énergétique.

**Greenland Seafood se réserve le droit de procéder à tout moment à des inspections impromptues. Ces inspections peuvent également être réalisées par des tiers indépendants.**

**La violation du code de conduite peut entraîner la cessation des relations commerciales.**

**9. Responsabilité**

Nous sommes conscients de notre responsabilité envers les personnes et la nature et nous nous efforçons en permanence, dans la mesure de nos possibilités, de nous améliorer sur le plan social, les conditions de travail de nos salariés, la protection de l'environnement et du climat.

Nous savons que la motivation et l'engagement de nos salariés sont indispensables à la prise en charge de cette responsabilité. C'est pourquoi nous nous efforcerons de rester à l'avenir un employeur responsable et attractif.

**Société**

Greenland Seafood et ses salariés font partie de la société et, dans le cadre des options à notre disposition, nous travaillons avec des partenaires ciblés et reconnus.

**Salariés**

Nous soutenons au maximum le développement personnel et professionnel de chaque salarié et tout nouveau poste vacant est si possible pourvu en interne.

- Nous nous efforçons en permanence de recruter des salariés compétents et motivés, ainsi que d'assurer des conditions et un environnement de travail sûrs et sains.
- Nous faisons participer les salariés au dialogue journalier pour l'organisation de la sécurité et les intégrons au développement d'un environnement de travail préventif.
- En coopération avec nos salariés, nous instaurons une évaluation des lieux de travail dans le but de réduire les risques de dommages ou de pertes.
- Nous intégrons l'environnement de travail à l'évaluation globale lors d'achat de nouveaux équipements de production.
- Nous élaborons des consignes de travail qui comprennent des règles de sécurité.
- Nous collaborons activement avec les responsables des organismes professionnels et d'autres intérêts représentés.
- Les salariés ont également la possibilité de consulter le médecin du travail.

**Fidélisation des salariés**

Notre entreprise s'appuie sur la motivation et l'engagement de ses salariés. En termes d'ancienneté, 382 (55%) salariés sur 689 travaillent au sein du Groupe Greenland Seafood ou ses prédécesseurs légaux depuis plus de 10 ans et 202 (29%) salariés sur 689 y travaillent depuis plus de 20 ans (situation 11.2017).

**Formation professionnelle**

L'activité de Greenland Seafood couvre différentes branches et l'entreprise assure de ce fait une formation dans les domaines suivants :

- vente en gros et commerce extérieur (formation possible uniquement à Brême)
- opérateur de machines et d'équipements
- technologie alimentaire
- logistique et stockage
- mécanique industrielle
- électronique pour le génie industriel
- technico-commercial
- intégration de systèmes informatiques
- bureautique

Greenland Seafood

Nous assurons la formation de nos salariés pour l'essentiel sur notre site principal à Wilhelmshaven, mais en partie également au sein de la filiale.

L'apprentissage chez Greenland Seafood permet de travailler dans un environnement très diversifié, avec une rémunération et des opportunités d'évolution future adéquates.
Pour une préparation optimale de nos apprentis à leurs futures tâches professionnelles, nous les plaçons en situation de travail réelle dès leur premier jour chez Greenland Seafood. Encadrés par des collègues expérimentés, des formateurs sur site et des superviseurs de formation, ils bénéficient d'une vision globale précise de l'activité journalière.
Ils participent également à une formation interne et externe approfondie, à des séminaires et projets. Les apprentis de Greenland Seafood comptent souvent parmi les meilleurs apprentis de leur promotion.

**Protection de l'environnement et du climat**

Les effets du changement climatique peuvent être constatés dans le monde entier, tant pour les populations que pour l'environnement, le réchauffement ayant des effets accrus sur les conditions météorologiques et donc sur les habitats. C'est pourquoi la protection du climat est l'un des principaux enjeux de notre temps. Conscients de cet état de faits, nous fabriquons nos produits dans des conditions environnementales aussi saines que possible, en visant une efficacité optimale sur le plan énergétique et de nos processus internes.

Dans le cadre d'un audit de certification, Greenland Seafood a démontré qu'un système de gestion de l'énergie avait été mis en œuvre avec succès.

Grâce aux différentes mesures que nous avons adoptées dans ces domaines, nous contribuons de manière positive à la protection de notre environnement et du climat, tout en préservant les ressources naturelles.

- Nous faisons participer nos salariés aux actions visant à réduire la pollution environnementale.
- L'environnement fait partie de nos préoccupations journalières dans le cadre des décisions relatives à de nouveaux processus et modes de transport.
- Nous travaillons avec les autorités et les représentants d'autres intérêts afin d'assurer la conformité aux règles établies.
- Nous demandons que nos fournisseurs fassent preuve d'une conscience environnementale affirmée.

- Nous nous efforçons d'optimiser l'utilisation des ressources en eau.
- Nous minimisons les quantités de déchets par une utilisation optimale de nos ressources.
- Le recyclage fait partie de notre procédure de gestion des déchets.
- Nous documentons la pollution environnementale dont nous sommes la cause et nous nous efforçons de la réduire en permanence.
- Nous communiquons ouvertement nos objectifs et publions régulièrement les résultats intermédiaires, les écarts et les mesures correctives.

**Utilisation responsable des ressources océaniques**

De par son activité dans le secteur du poisson et compte tenu des quantités annuelles de poissons que nous utilisons en tant que matières premières, Greenland Seafood dépend de la conservation des ressources marines et il est tout particulièrement dans notre intérêt d'éviter une surexploitation et de favoriser une gestion durable de ces ressources.

Par notre stratégie durable de gestion et d'achat, nous soutenons une utilisation responsable des ressources en poissons.

**Le Marine Stewardship Council**

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale indépendante, à but non lucratif, fondée en 1997 afin de trouver une solution au problème de la surpêche. Les pêcheries à même de prouver qu'elles pêchent le poisson et les produits de la mer de manière durable conformément au référentiel MSC peuvent apposer le label MSC sur leurs produits.
Dans ses usines, Greenland Seafood fabrique de nombreux produits à partir de matières premières certifiées MSC, ces unités de production étant également certifiées conformément au référentiel de traçabilité MSC.

**Nous contribuons à la préservation de la biodiversité et à la protection des ressources marines comme suit :**

- Nous sommes convaincus qu'une pêche responsable implique le respect des exigences et restrictions stipulées par les lois nationales et internationales.
- Nous recommandons que le TAC (total admissible des captures) soit établi en étroite coordination avec les recommandations d'océanologues ou d'instituts de recherche reconnus.

Greenland Seafood

- Nous n'achetons pas de poisson issu d'une pêche illégale et nous veillons à obtenir les certificats INN.
- Nous soutenons les règles visant à contrôler la pêche, les captures débarquées et les volumes de capture, ces règles étant autant de moyens de lutte contre la pêche illégale.
- Nous contrôlons la documentation des produits des pêcheries MSC dès la capture, lors du traitement des matières premières et de l'apport de valeur ajoutée dans nos propres usines et ce, jusqu'à l'expédition à nos clients.
- Nous achetons les produits à des entreprises établies dans des pays dont les autorités peuvent garantir la sécurité du contrôle et l'exactitude des rapports.
- Nous appliquons en outre des exigences de sécurité supplémentaires et contrôlons la conformité à ces exigences par le biais de nos propres audits ou d'audits indépendants.
- Nous travaillons avec les autorités, organisations, fournisseurs et clients afin de satisfaire aux exigences accrues en matière de traçabilité et d'étiquetage transparent des produits des pêcheries.
- Nous pouvons tracer les matières premières de poissons jusqu'aux principaux secteurs et sous-secteurs de capture, y compris avec le nom du bateau ou de la flotte de pêche.
- Nous travaillons sur l'étiquetage de nos produits en ajoutant, au-delà des informations réglementaires, des informations supplémentaires utiles aux consommateurs, de façon à améliorer la transparence quant aux matières premières de poissons utilisées.

**Exigences envers les fournisseurs de Greenland Seafood aux fins de préservation de la biodiversité et de la protection des ressources marines :**

- Les fournisseurs de Greenland Seafood utilisent uniquement les méthodes de capture écologiques et sont incités à réduire la pêche de jeunes poissons.
- Nos fournisseurs ne pêchent pas dans les zones FAO 61 et FAO 67.
- Les fournisseurs de Greenland Seafood évitent si possible de pêcher durant la période de reproduction.
- Nos fournisseurs ont mis en œuvre un système de gestion visant à minimiser les prises accessoires, de façon à exclure les rejets et captures de jeunes poissons.

FSC

**Le Forest Stewardship Council (FSC)**

Les forêts sont indispensables à la vie sur terre : elles produisent de l'oxygène, fournissent de l'eau et contribuent très largement à la protection du climat au niveau mondial. Un grand nombre de différentes

espèces animales et végétales trouvent leurs habitats naturels dans les forêts. Les arbres sont une matière première précieuse et renouvelable, d'une grande valeur commerciale. Une gestion responsable des forêts et le maintien à long terme de leur valeur écologique, sociale et commerciale représentent un enjeu international qui exige et suppose une action conjointe.

Le FSC s'est fixé pour objectif d'établir des normes internationales pour une gestion écologique, économique et socialement durable des forêts. Des principes ont ainsi été élaborés pour être des référentiels en matière de gestion forestière. En reconnaissant ces référentiels, les entreprises forestières et les entreprises en aval dans le secteur de traitement du bois (entre autres les fabricants de papier et les imprimeurs) peuvent participer à un système de certification. Le label FSC est attribué aux entreprises régulièrement contrôlées et certifiées conformément aux règles du FSC. L'octroi du certificat FSC garantit que toutes les étapes de l'activité – de la sylviculture et l'exploitation forestière jusqu'au traitement, transport et à la vente – sont contrôlées conformément aux exigences du FSC.

Le logo FSC signale au consommateur qu'il s'agit de produits forestiers issus d'une utilisation durable et écologique des forêts.

• **Greenland Seafood s'est fixé pour objectif à moyen terme d'acheter l'ensemble de ses emballages en carton pliant à des fabricants certifiés FSC.**

**10. Sécurité et qualité alimentaires**

Nous nous conformons aux normes les plus strictes en matière de qualité et d'hygiène. Des contrôles et certifications de qualité réguliers et indépendants confirment que les produits à base de poisson fabriqués et distribués par Greenland Seafood satisfont aux exigences de sécurité et de qualité de nos clients et des consommateurs.

**L'international Featured Standards (IFS)**

Afin de garantir une sécurité alimentaire optimale et une confiance maximale envers la production, la fédération allemande des distributeurs (la HDE) a développé, en concertation avec les représentants de la grande distribution, l'International Featured Standards Food (IFS Food). Ce référentiel est reconnu par la GFSI (Global Food Safety Initiative) pour le contrôle de l'industrie alimentaire. L'IFS Food est centré sur la sécurité et la qualité des processus de fabrication et des produits alimentaires.

Greenland Seafood

En production, ce standard assure un suivi constant et une conformité aux lois sur la sécurité alimentaire. Les usines de Greenland Seafood à Wilhelmshaven et Gelmer ont déjà été audités et sont certifiées IFS depuis plusieurs années en niveau supérieur. Les deux usines ont opté pour le contrôle inopiné.

L'IFS Broker est un référentiel de managment de la qualité des entreprises de négoce. Ce référentiel a été développé à partir de l'IFS Food et vise à améliorer

l'implication des courtiers, de façon à assurer la qualité et la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Greenland Seafood Europe GmbH, notre site commercial de Brême, est certifié IFS Broker. Le site commercial de Paris se prépare actuellement en vue de la certification initiale.

**Le BRC Standard**

Le British Retail Consortium (BRC) a publié cette norme technique pour les fournisseurs de l'agro-alimentaire. Tout comme l'IFS, le BRC est reconnu par la GFSI (Global Food Safety Initiative). Il est cependant davantage connu dans les pays anglo-saxons, aux Etats-Unis et dans certaines régions d'Asie. Cette norme est une condition requise pour l'entrée des produits sur le territoire britannique. Elle requiert la mise en place de la démarche HACCP, un système documenté de gestion de la qualité et de contrôle des conditions d'hygiène des produits, processus et salariés.

Depuis de nombreuses années, les usines de Greenland Seafood à Wilhelmshaven et à Boulogne-sur-Mer sont régulièrement auditées et certifiées BRC « Grade-A ».

Sur les deux sites, l'audit BRC est effectué de façon inopinée.

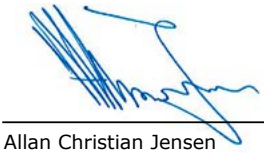
Au-delà des référentiels précités, nous avons défini d'autres principes et objectifs :

- Nous collaborons ouvertement avec les autorités dans le cadre d'une relation de confiance mutuelle.
- Nous veillons à la mise à jour de notre conformité aux exigences légales.
- Nous respectons les dispositions légales.
- Notre système de gestion de la qualité est basé sur l'analyse de risques.
- En cas de changements des matières premières ou consommables, des étapes de production, de paramètres ou d'autres changements du produit, du processus de production ou de l'environnement, l'analyse de risques est adaptée en conséquence.
- Nous assurons la maintenance et la réparation de nos unités et équipements de production conformément au principe de minimisation des risques.

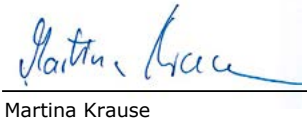
- En parallèle au contrôle et à la documentation de la qualité des matières premières et des produits finis, nous procédons à des contrôles du processus de production en cours, afin de pouvoir réagir de façon proactive à tout écart.
- Nous collaborons avec nos clients dans le cadre d'une relation de confiance et professionnelle, en réagissant sans délai à tout retour d'informations relatif à la sécurité et qualité alimentaires de nos produits.
- Nous assurons la traçabilité des matières premières, emballages et ingrédients jusqu'aux fournisseurs et si nécessaire même au-delà.
- Nous pouvons lancer le rappel d'un produit sur le marché en moins de 4 heures.
- Afin de fournir des informations exactes et exhaustives aux consommateurs, nous veillons à un étiquetage factuel et aussi transparent que possible sur les emballages de nos produits.
- Nous informons les consommateurs en faisant figurer sur les emballages des produits les valeurs nutritionnelles et caloriques, si nécessaire au-delà de nos obligations légales.
- Dans la mesure où cet étiquetage est pertinent pour certains marchés, nous adoptons un système d'étiquetage RNJ (repères nutritionnels journaliers).

Nous vous remercions de votre intérêt pour notre entreprise. N'hésitez pas à nous contacter en cas de questions.

Patrick Barinet
Managing Director



Allan Christian Jensen
Managing Director



Martina Krause
HR Manager

**Greenland Seafood Europe GmbH**
Eduard-Schopf-Allee 1
D-28217 Bremen
Tel. +49 (0) 421 839 62 0
Fax. +49 (0) 421 839 62 59

**Greenland Seafood Europe SAS**
10, rue Ballu
F-75009 Paris
Tel. +33 (0) 1 49 70 82 20
Fax. +33 (0) 1 49 70 82 29

**Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH**
Flutstraße 84
D-26386 Wilhelmshaven
Tel. +49 (0) 4421 658 0
Fax. +49 (0) 4421 658 185

**GELMER SAS**
Z.I. La Trésorerie
Rue Jean Gütenberg
F-62126 Wimille
Tel. +33 (0) 3 21 87 95 00
Fax. +33 (0) 3 21 87 95 09

Greenland Seafood

21.03.2018