

# RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA SEMA 2024

*nos pratiques & nos résultats  
en matière de développement durable*

## SEMA

• EAUX MINÉRALES NATURELLES •





# SOMMAIRE

• EDITO	5
• LA SAGA ABATILLES	6
• VISION ET ENGAGEMENT POUR LA RSE	8
1. LA POLITIQUE RSE	10
2. CHARTE ÉTHIQUE ET SOCIALE	12
3. UNE SOURCE QUI SE PRÉOCCUPE DE SES PARTIES PRENANTES	14
4. ANALYSE DE MATÉRIALITÉ	16
5. UNE SOURCE QUI CONTRIBUE AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	18
• NOS PRATIQUES & NOS RÉSULTATS	20
1. L'ENVIRONNEMENT ET LA PROTECTION DES RESSOURCES NATURELLES	21
2. LE TERRITOIRE	22
3. LES FEMMES & LES HOMMES DE LA SOURCE	32
4. LES PRODUITS FINIS & LES CONSOMMATEURS	36
5. L'ÉCONOMIE	44



*Hervé Maudet, DG & Jean Merlaut, PDG*

# ÉDITO

Nous avons toujours eu des pratiques responsables dont nous sommes fiers. Aujourd'hui, nous faisons le choix de passer un cap en les formalisant. Cette démarche n'est pas juste une formalité, c'est un levier stratégique pour allier performance économique & responsabilité environnementale et sociale.

Dans le secteur de l'industrie minière, où la réputation est cruciale, une démarche RSE claire, qui montre notre transparence et notre véritable engagement est un atout majeur pour renforcer la confiance de nos parties prenantes et améliorer notre image de marque. En formalisant notre démarche RSE, nous prouvons à nos collaborateurs que nous nous soucions de leur bien-être et de celui des communautés environnantes.

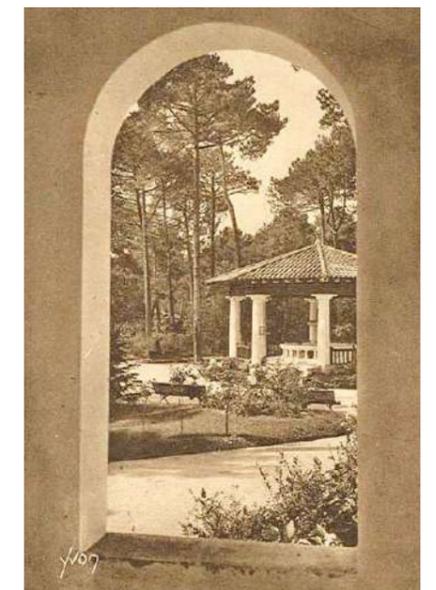
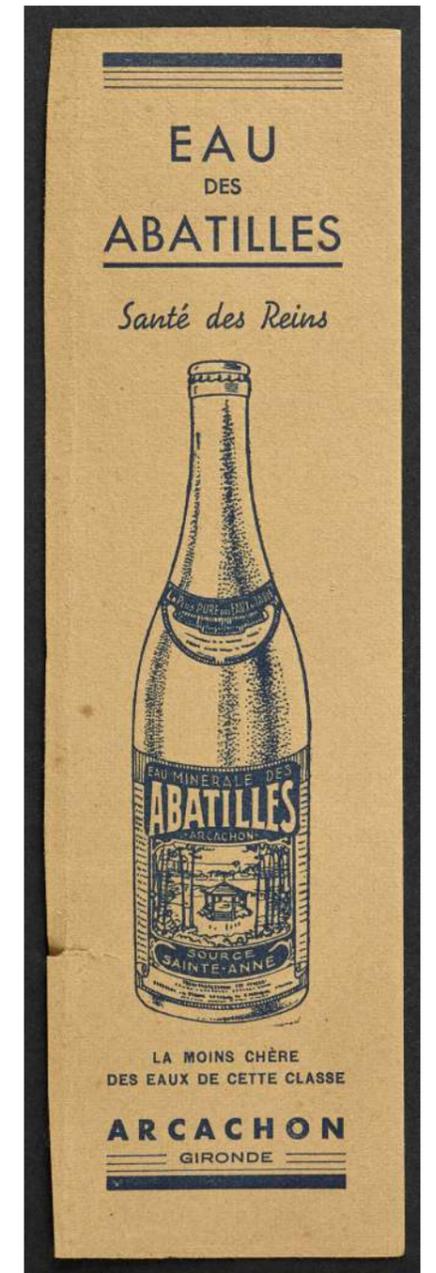
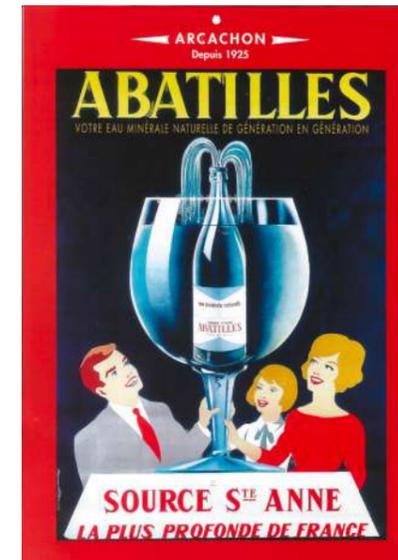
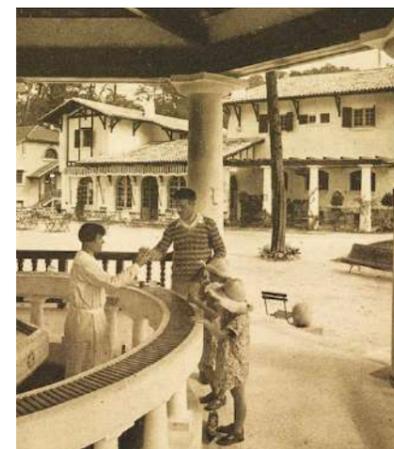
Une démarche RSE formalisée nous permet de rester en conformité avec les exigences légales et d'anticiper les futures réglementations dans un monde où les normes et les régulations en matière d'environnement et de responsabilité sociale évoluent constamment. Cela nous évite les risques de non-conformité et renforce notre position en tant qu'entreprise proactive et respectueuse des règles. Nous sommes impatients de voir les résultats positifs de cette démarche, convaincus qu'elle est clé de notre succès à long terme.

*Jean MERLAUT & Hervé MAUDET*

# LA SAGA ABATILLES



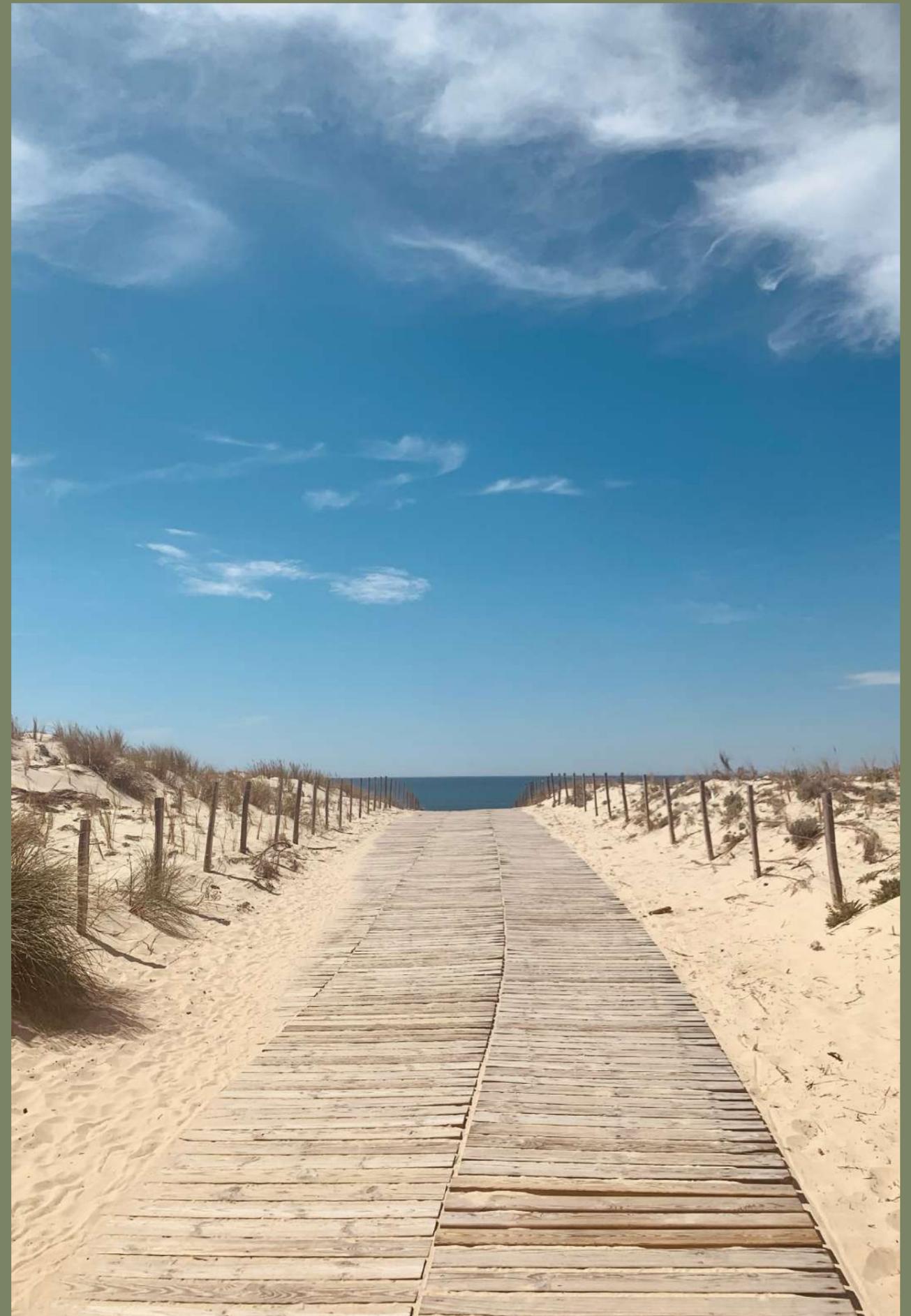
- 1925 - 1930**  
**Constitution de la STA**  
 (société Thermale des Abatilles)  
*chaîne d'embouteillage, établissement thermal, restaurant, kiosque et aménagement du parc*
- 1923**  
**Découverte de la Source**  
 Sainte-Anne des Abatilles
- 1954**  
**La cure thermique**  
 des Abatilles remboursée  
 par la Sécurité Sociale
- 1961**  
**Le groupe Vittel**  
 absorbe la Société d'exploitation  
 de la Source
- 1991**  
**Le Groupe Nestlé** rachète  
 le groupe Perrier Vittel et récupère  
 ainsi la Source des Abatilles
- 2008**  
 La **Source** est reprise par un **Arcachonnais**,  
 Roger Padois et son associé Olivier Bertrand
- 2013**  
 Elle est cédée au négociant-producteur  
 bordelais **Jean Merlaut** et à **Hervé Maudet**,  
 actuel Directeur Général de la Source
- 2021**  
 Mise en place de la **démarche RSE**
- 2024**  
 Audit en vue de la certification  
 « **Engagée RSE** »



# VISION & ENGAGEMENT POUR LA RSE

## POURQUOI LA SOURCE S'EST ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE RSE ?

1. Pour répondre aux attentes de nos parties prenantes
2. Pour répondre à des enjeux sociétaux et environnementaux
3. Pour être acteur des objectifs de développement durable



# 1. LA POLITIQUE RSE



# SEMA

• EAUX MINÉRALES NATURELLES •

ABATILLES  
EAU MINÉRALE NATURELLE  
d'Arcachon

SOURCE  
DES PINS  
EAU MINÉRALE NATURELLE

## UNE ENTREPRISE LOCALE & RESPONSABLE,

## ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE RSE

### Notre raison d'être depuis que nous avons la responsabilité de la Source des Abatilles en 2012 :

« La Société des Eaux Minérales d'Arcachon créée en 1925 est un acteur responsable de la ressource en eau et un ambassadeur d'Arcachon. Nos eaux, naturellement pures, font partie du patrimoine gastronomique de la région Nouvelle-Aquitaine et accompagnent les autres produits régionaux lors des repas. Source de vie et d'emplois, la SEMA contribue au développement socio-économique du Bassin d'Arcachon et à l'éducation des consommateurs aux enjeux environnementaux ».

Nous partageons avec nos collaborateurs et nos parties prenantes proches des valeurs communes qui permettent la réalisation de nos ambitions.

**S** : Simplicité  
**E** : Engagement  
**M** : Manœuvre en équipe  
**A** : Agilité

Pour déployer notre raison d'être et nos valeurs, la Source des Abatilles définit un projet stratégique quinquennal. Les grands axes pour 2023 – 2028 sont traduits dans notre projet « **SOURCE D'AVENIR** »

## NOS GRANDS AXES STRATÉGIQUES SONT VIS-À-VIS

### De nos produits et de nos consommateurs

- Renforcer encore plus la présence de la marque Abatilles dans les Collectivités Hotels & Restaurants sur l'Arc Atlantique et sur le Bassin parisien.
- Développer la marque « Source des Pins » sur la base de l'argument santé auprès du milieu médical et en grande distribution.

### De notre outil de travail

- Continuer à développer notre outil industriel pour développer, notamment, notre gamme premium : Bouteille Bordelaise Abatilles.

### Des femmes et des hommes

- Créer les conditions pour partager la fierté d'appartenance à la communauté Abatilles avec nos collaborateurs et nos parties prenantes.

### De notre territoire et de notre milieu

- Continuer notre mission de préservation du patrimoine Arcachonnais que représente la Source des Abatilles.
- Être acteur de la transition énergétique et de la préservation de la ressource en eau.

### Dans l'ADN de la Source des Abatilles, des gènes sont présents depuis le début et constituent nos fondamentaux :

- Garantir la **sécurité sanitaire** des produits.
- Rechercher en permanence la **satisfaction des clients et des consommateurs**.
- **Respecter la réglementation**.
- Rechercher les technologies et **pratiques les plus respectueuses de l'environnement**.
- Rechercher la **performance économique**.
- **Partager la richesse créée**.
- **Améliorer** en permanence les **conditions de travail**.
- **Favoriser** dans la mesure du possible les **achats locaux**.
- **S'impliquer dans la vie** culturelle et associative de **notre territoire**.
- **Écouter nos parties prenantes** et **répondre à leurs besoins et attentes** si ceux-ci ne sont pas préjudiciables à nos intérêts et à nos valeurs.

### POUR RÉALISER TOUTES CES AMBITIONS,

La Source des Abatilles s'engage durablement sur la voie de la responsabilité sociétale en appliquant l'ensemble des principes et des questions centrales définies dans la norme ISO 26000 « Responsabilité Sociétale des Organisations », dans les orientations du programme Néoterra de la Région Nouvelle-Aquitaine et contribuer ainsi aux 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU.



Chaque année, la Source des Abatilles réalise une revue annuelle de direction sur la base d'indicateurs pour identifier des actions d'améliorations courts termes au regard des résultats globaux obtenus, au regard des attentes des parties prenantes et des évolutions des éléments de contexte. Ces objectifs d'amélioration sont communiqués via notre politique d'amélioration QSE. Toutes les actions de déploiement du projet stratégique et des actions d'amélioration font l'objet d'une planification dans le plan d'action de la Source des Abatilles. Notre performance collective est la résultante de la performance de chacun et chacune d'entre nous et également de notre propre leadership en matière de RSE.

Jean MERLAUT • Président

Hervé MAUDET • Directeur Général

# 2. CHARTE ÉTHIQUE & SOCIALE

## LA DIRECTION S'ENGAGE À

### 1 Respecter les femmes & hommes de l'entreprise



« Les relations de travail dans l'entreprise sont fondées sur le respect et le dialogue »

- Avoir un comportement **respectueux, poli et courtois** vis-à-vis des salariés.
- **Sensibiliser les salariés** et l'encadrement sur les pratiques non respectueuses et leurs conséquences.
- Mettre en œuvre **une écoute permanente de proximité** en étant accessible à l'ensemble des salariés.
- **Évaluer l'ambiance de travail** au sein des équipes, identifier des axes de progrès potentiels et arbitrer tout conflit latent au sein de l'entreprise.
- Organiser **un moment de convivialité** chaque année avec les salariés (repas de salariés, repas de Noël, dégustation de produit, etc.)

### 2 Garantir l'Égalité des chances



« L'entreprise assure l'égalité des chances de ses salariés en fonction de leurs aptitudes et compétences respectives sans discrimination »

- **Aucun privilège** dans l'entreprise (place de parking réservée, cantine réservée aux cadres, formations pour l'ensemble du personnel, etc.)
- **Ne pratiquer aucune forme de discrimination** fondée sur l'origine, le sexe, les mœurs, l'orientation ou identité sexuelle, l'âge, la situation de famille ou la grossesse, les caractéristiques génétiques, l'appartenance ou la non-appartenance à une ethnie, une nation ou une race, les opinions politiques, les activités syndicales ou mutualistes, les convictions religieuses, l'apparence physique, le nom de famille, le lieu de résidence, l'état de santé ou le handicap.
- **Assurer l'égalité** entre les femmes et les hommes en matière d'emploi, de travail et de rémunération.

### 3 Réussir le dialogue social



« L'entreprise crée les conditions d'un dialogue social de qualité en impliquant les salariés, les instances représentatives du personnel et les autres parties prenantes »

- Mettre en place **une communication fluide** dans les deux sens entre la direction et les salariés.
- **Sensibiliser les salariés** aux rôles et responsabilités des Délégués du Personnel et accompagner les salariés élus pour la prise en mains et la tenue de leur fonction (formations...)
- **Informers annuellement les salariés** sur les résultats et projets de l'entreprise.

### 4 Développer les compétences



« L'entreprise anticipe l'évolution et l'adaptation de ses ressources humaines afin de satisfaire son exigence d'un haut degré de professionnalisme, et de développer l'employabilité de ses salariés »

- **Évaluer les compétences** des salariés et **investir dans leur formation** (les informer sur leurs droits et CPF).
- Favoriser la montée en compétences des salariés et leur adaptation au moyen **d'entretiens réguliers et formalisés**.
- **Définir des fiches de poste** claires et qui seront réactualisées selon les besoins.

### 5 Améliorer la qualité de vie au travail



« La préservation de la santé et la sécurité physique et mentale de tous les salariés est intégrée dans l'organisation du travail, la conception des installations et dans les pratiques professionnelles, le dialogue est privilégié entre l'employeur et les salariés, dans l'intérêt des deux parties, pour concilier vie personnelle et vie professionnelle »

- **Organiser un espace convivial** de vie sociale facilitateur d'échanges et favorisant le repos lors des pauses réglementaires.
- **Former les salariés aux règles de prévention** des accidents du travail, des maladies professionnelles, et de SST (Santé et Sécurité au Travail), et leur mettre à disposition des EPI (Equipements de Protection Individuels).
- **Analyser, les postes de travail**, les facteurs d'ambiance, et les charges physiques et mentales pour améliorer l'environnement et le poste de travail et limiter la pénibilité et l'usure professionnelle.
- **Suivre et analyser les indicateurs d'absentéisme**, de turnover, d'accidents du travail, les 1<sup>ers</sup> soins et les presqu'accidents, et le respect des consignes de prévention.
- Rechercher en permanence les meilleures solutions possibles pour permettre aux salariés **de concilier leur vie professionnelle avec leur vie personnelle**.

### 6 Pratiquer l'éthique dans les relations avec les tiers



« L'entreprise fait preuve d'éthique et de professionnalisme dans les relations avec les tiers »

- **Éviter le risque de conflit d'intérêts** si son intérêt personnel peut influencer ses activités professionnelles.
- **N'accepter, ni solliciter aucun cadeau, aucune faveur ou invitation** ainsi qu'**aucun autre avantage** pour lui-même ou quiconque, venant de personnes ou d'organisations avec lesquelles le salarié a des relations d'affaires... Cela n'exclut pas les actes de courtoisie ou d'hospitalité usuels, ni les cadeaux symboliques ou minimes.
- **Garder confidentiel** toutes les informations appartenant à l'entreprise et qui doivent demeurer confidentielle.

## LE SALARIÉ S'ENGAGE À

### 1 Respecter les femmes & hommes de l'entreprise



« Les relations de travail dans l'entreprise sont fondées sur le respect et le dialogue »

- **Avoir un comportement poli, courtois** vis-à-vis de ses collègues.
- **Avoir une attitude bienveillante** vis-à-vis des nouveaux venus, des stagiaires et des prestataires & fournisseurs intervenant dans l'entreprise.
- **Favoriser la cohésion de son collectif de travail** en évitant notamment les phénomènes d'exclusion et de discrimination.
- **Favoriser un dialogue social constructif**, ne pas hésiter à signaler tout acte de violence physique et verbale à la Direction.

### 2 Garantir l'Égalité des chances



« L'entreprise assure l'égalité des chances de ses salariés en fonction de leurs aptitudes et compétences respectives sans discrimination »

- **Ne pratiquer aucune forme de discrimination**, vis-à-vis de ses collègues, des fournisseurs et prestataires de l'entreprise, fondée sur l'origine, le sexe, les mœurs, l'orientation ou identité sexuelle, l'âge, la situation de famille ou la grossesse, les caractéristiques génétiques, l'appartenance ou la non-appartenance à une ethnie, une nation ou une race, les opinions politiques, les activités syndicales ou mutualistes, les convictions religieuses, l'apparence physique, le nom de famille, le lieu de résidence, l'état de santé ou le handicap.

### 3 Réussir le dialogue social



« L'entreprise crée les conditions d'un dialogue social de qualité en impliquant les salariés, les instances représentatives du personnel et les autres parties prenantes »

- **Communiquer de façon active** sur tous les thèmes pouvant contribuer à améliorer la qualité de vie au travail, les performances globales de l'entreprise et en matière de RSE.

### 4 Développer les compétences



« L'entreprise anticipe l'évolution et l'adaptation de ses ressources humaines afin de satisfaire son exigence d'un haut degré de professionnalisme, et de développer l'employabilité de ses salariés »

- **Être acteur de son évolution professionnelle** en étant force de proposition par rapport aux besoins de formation sur ses missions.
- **S'investir dans le partage de compétences** lors de la venue d'un nouveau salarié et entre collègues

### 5 Améliorer la qualité de vie au travail & concilier travail & vie personnelle



« La préservation de la santé et la sécurité physique et mentale de tous les salariés est intégrée dans l'organisation du travail, la conception des installations et dans les pratiques professionnelles, le dialogue est privilégié entre l'employeur et les salariés, dans l'intérêt des deux parties, pour concilier vie personnelle et vie professionnelle »

- **A respecter les consignes de prévention** de Sécurité et Santé au Travail et notamment à porter les EPI mis à disposition.
- **Signaler tout dysfonctionnement** pouvant entraîner des dangers pour les hommes, l'environnement et la sécurité des denrées alimentaires.
- **Faire des propositions** participant à l'amélioration de la qualité de vie au travail.
- **Être attentif aux signes de souffrance** de ses collègues, et en informer la Direction les DP/SST.
- **Signaler toute évolution** de sa situation personnelle afin d'étudier, sans préjudice pour l'entreprise, les modalités d'une conciliation entre vie au travail et vie personnelle.

### 6 Pratiquer l'éthique dans les relations avec les tiers



« L'entreprise fait preuve d'éthique et de professionnalisme dans les relations avec les tiers »

- **Éviter le risque de conflit d'intérêts** si son intérêt personnel peut influencer ses activités professionnelles.
- **N'accepter, ni solliciter aucun cadeau, aucune faveur ou invitation** ainsi qu'**aucun autre avantage** pour lui-même ou quiconque, venant de personnes ou d'organisations avec lesquelles le salarié a des relations d'affaires. Cela n'exclut pas les actes de courtoisie ou d'hospitalité usuels, ni les cadeaux symboliques ou minimes.
- **Garder confidentiel toutes les informations** appartenant à l'entreprise et qui doivent demeurer confidentielles.

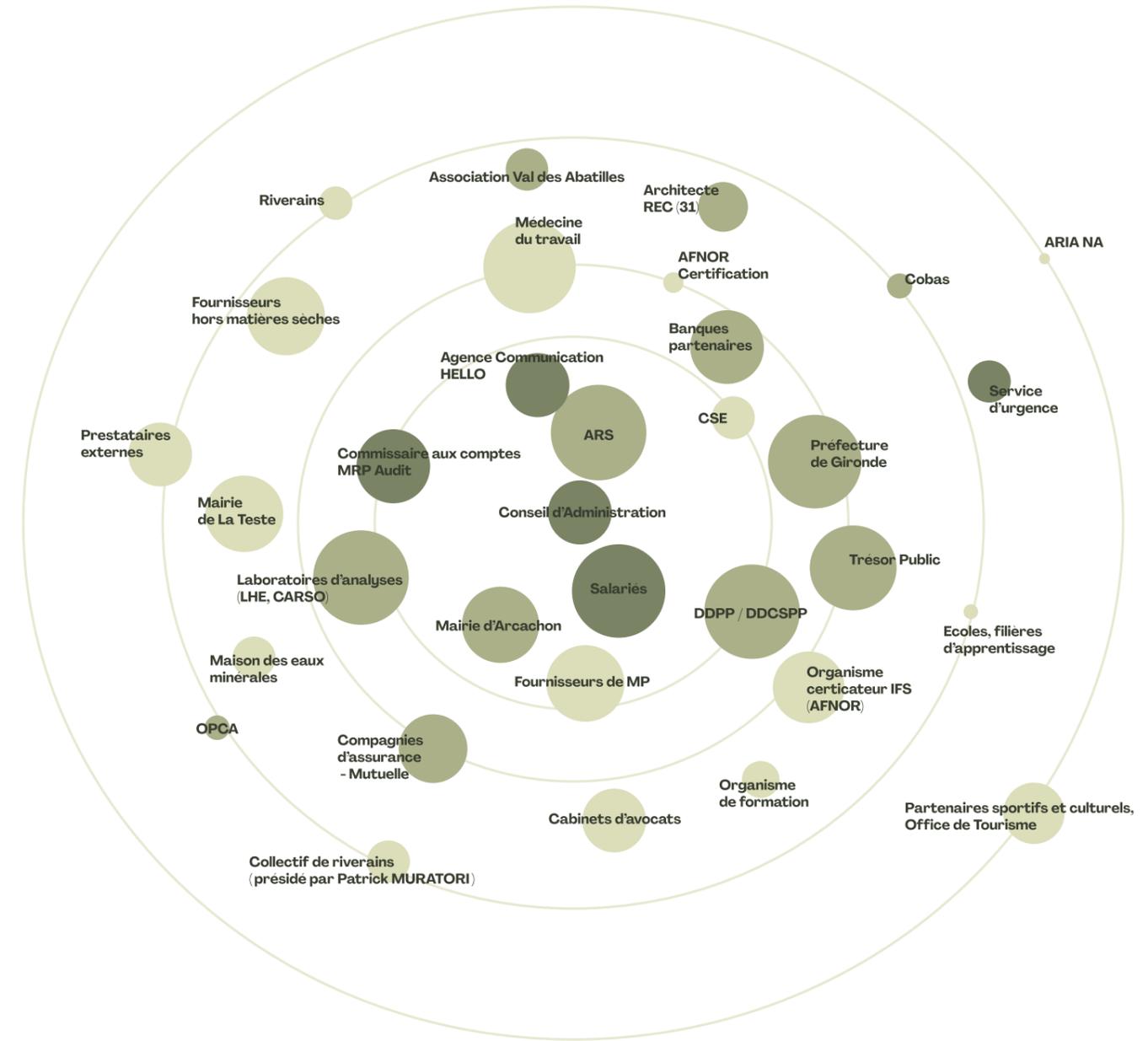
Je certifie avoir pris connaissance de la charte éthique et m'engage à en respecter les dispositions.

# 3. UNE SOURCE QUI SE PRÉOCCUPE DE SES PARTIES PRENANTES

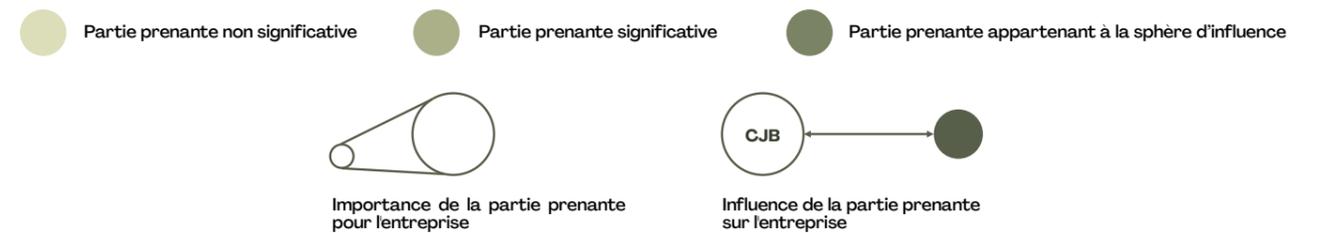
Au sein de la SEMA, **la communication avec les parties prenantes est un pilier fondamental** qui permet de cultiver la confiance et l'engagement, tout en garantissant le succès de nos projets.

Grâce à un large éventail de canaux, tels que les réunions, présentations, newsletters, affichages, réseaux sociaux, site web et médias traditionnels, nous avons instauré **un dialogue fluide et bidirectionnel**.

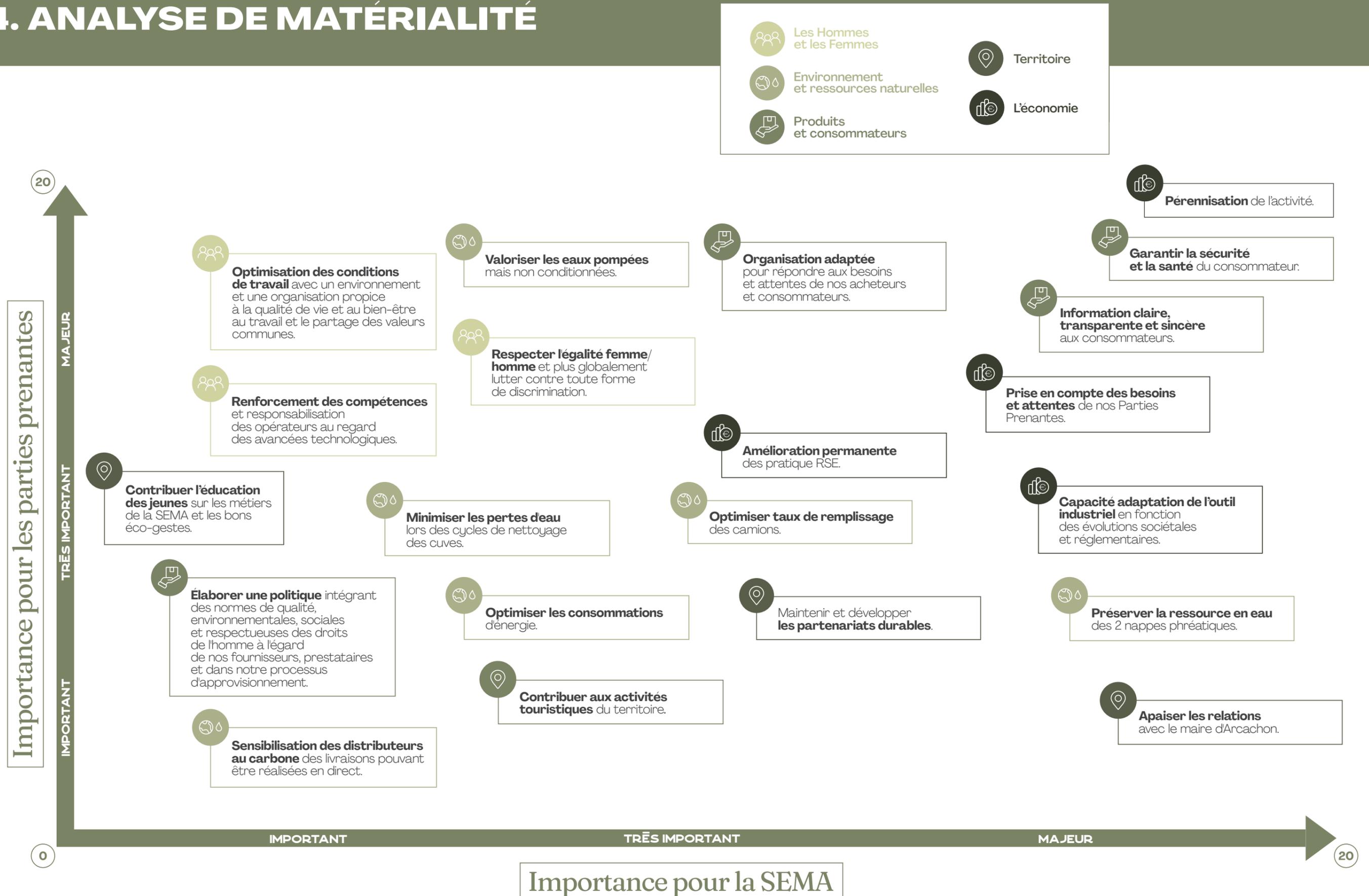
La transparence, au cœur de ces échanges, renforce notre relation avec chaque partie prenante et assure une **collaboration constructive et durable**.



Cartographie des parties prenantes SEMA



# 4. ANALYSE DE MATÉRIALITÉ



# 5. UNE SOURCE QUI CONTRIBUE AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La SEMA est concernée par les ODD 3/4/5/6/7/8/9/11/12/13/16/17



**ODD3**  
**BONNE SANTÉ  
& BIEN-ÊTRE**



**ODD4**  
**ÉDUCATION  
DE QUALITÉ**



**ODD9**  
**INDUSTRIE, INNOVATION  
& INFRASTRUCTURE**



**ODD11**  
**VILLES & COMMUNAUTÉS  
DURABLES**



**ODD5**  
**ÉGALITÉ ENTRE  
LES SEXES**



**ODD6**  
**EAU PROPRE &  
ASSAINISSEMENT**



**ODD12**  
**CONSOMMATION  
& PRODUCTIONS  
RESPONSABLES**



**ODD13**  
**LUTTE CONTRE  
LES CHANGEMENTS  
CLIMATIQUES &  
LEURS RÉPERCUSSIONS**



**ODD7**  
**ÉNERGIE PROPRE  
D'UN COÛT ABORDABLE**



**ODD8**  
**TRAVAIL DÉCENT  
& CROISSANCE  
ÉCONOMIQUE**



**ODD16**  
**PAIX, JUSTICE  
& INSTITUTIONS  
EFFICACES**



**ODD17**  
**PARTENARIATS  
POUR LA RÉALISATION  
DES OBJECTIFS**

# NOS PRATIQUES & NOS RÉSULTATS

## L'eau, un cadeau.

La Source des Abatilles & la Source des Pins sont des ressources rares de notre patrimoine naturel, véritables cadeaux de la nature que nous respectons. Chaque jour, nous nous efforçons tous ici à la SEMA à résoudre l'équation production/préservation. Notre petite équipe de 50 personnes s'engage au quotidien dans une démarche de responsabilité sociétale qui vise – à travers des actions concrètes – à préserver la pureté de son eau, à la puiser sans excès, à protéger son environnement direct et à diminuer son empreinte environnementale.

« Cet engagement inscrit dans la durée pour offrir le meilleur de l'eau et contribuer à mieux vivre ensemble. »

- Hervé Maudet, Directeur Général de la Source

## TÉMOIGNAGE

« Depuis 2022, je fais partie de l'équipe des ressources en eaux, travaillant main dans la main avec le responsable de production afin de respecter les normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire de notre secteur. Notre mission principale est de garder les installations d'embouteillage impeccables, en organisant les sessions de nettoyage en fonction des résultats du laboratoire et du planning de production. Auparavant gérée uniquement par le responsable qualité, cette tâche est maintenant partagée par plusieurs membres formés, ce qui permet de tourner, notamment les week-ends. Cette équipe renforcée assure une efficacité maximale et nous permet de maintenir des standards de qualité élevés pour nos produits embouteillés. »

Victor Vaurat - Responsable ressource en eau



## 1. L'ENVIRONNEMENT & LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

### ZOOM SUR NOS INITIATIVES SOLIDAIRES

la source ne pompe que **38%** du volume autorisé par la préfecture de Gironde

- Engagements et investissements réguliers en faveur de la transition énergétique :  
- **45 tonnes de CO2 économisés** grâce à l'amélioration des matières premières.  
- **260 MWh économisés** réalisées chaque année pour produire plus durablement.

- **Optimisation du soufflage des préformes**  
« Nous avons mis en place l'utilisation de matières PET à la SEMA avec fast reheat, ce qui signifie faciles à chauffer. Ces matières permettent de réaliser un gain d'énergie lors du soufflage de 15 à 20% selon les machines ». Joël Thilloux, PDG Plastiques

- **Sécurisation des forages** pour éviter les contaminations

**Introduction progressive du rPET**  
**30%** minimum de matière recyclée dans chaque bouteille PET à partir de janvier 2025.  
50% à 100% de rPE pour les packs.

- Production de **palettes à cinq couches** au lieu de quatre  
+ augmentation de la capacité de chargement par camion  
= **diminution du nombre de camions sur les routes**

**408 camions en 2023** Cette réduction est renforcée par une meilleure rotation des palettes grâce à notre **navette interne**

- L'installation d'un **chauffe-eau** nous permet désormais de désinfecter les lignes de production à l'eau chaude, **réduisant ainsi l'utilisation de produits chimiques** comme le peroxyde

**82 T** de plastique de la législation en moins grâce à la réduction du poids des préformes (grammage moins important) entre **2020 et 2023**

- **Tri et valorisation des déchets :**  
**2021 : 60% 2022 : 77% 2023 : 80%**

De nouvelles démarches ont été mises en place ces dernières années : recyclage des glassines (23 tonnes), réutilisation d'une partie des cartons, mise en place du tri du bois

**48,3 T** de cartons et plastique revalorisés en 2023

- La mise en place de **nouveaux compresseurs, moins énergivores que les anciens tours de refroidissement**, a permis de réduire la consommation d'eau tout en éliminant les risques liés à la légionellose

 **96%** de nos camions sont remplis à **100%**

- **Mise en place du bouchon solidaire en amont de la réglementation**

**32 300 000** bouchons solidaires en 2023, soit 77,5% de la production globale

**90%** de nos ventes concernent nos produits en **PET 100 % recyclable**

Evolution massive de notre production de **bouteilles verre** **X4** entre 2019 et 2023

## 2. LE TERRITOIRE



# 50 millions

de bouteilles produites  
chaque année à la SEMA

La **Source des Abatilles** et la **Source des Pins (SEMA)**, sont deux acteurs ambassadeurs du Bassin d'Arcachon et de son éco-système. Sensibles à la problématique environnementale, elles participent pleinement au développement économique de la région et **privilégient les partenaires et acteurs locaux**.



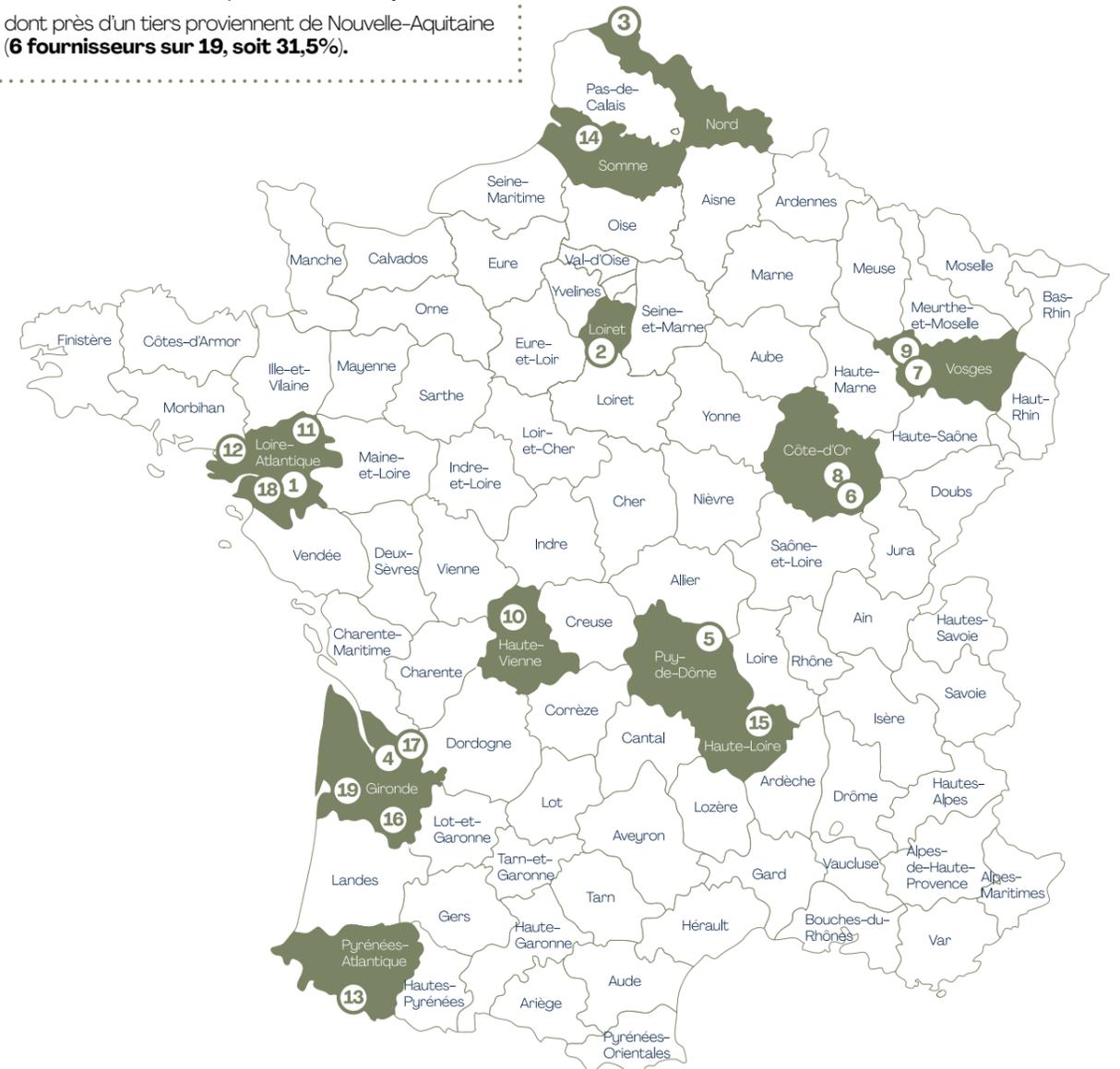
## Provenance des matières premières

MADE IN FRANCE

# 100%

des matières premières  
sourcées en France

pour la PME française  
dont près d'un tiers proviennent de Nouvelle-Aquitaine  
(6 fournisseurs sur 19, soit 31,5%).



### PRÉFORMES

- ① Loire-Atlantique · 44
- ② Loiret · 45
- ③ Nord · 59

### BOUTELLES VERRE

- ④ Gironde · 33
- ⑤ Puy-de-Dôme · 63

### BOUCHON PLASTIQUE

- ⑥ Côte-d'Or · 21
- ⑦ Vosges · 88

### BOUCHON SOLIDAIRE

- ⑧ Côte-d'Or · 21
- ⑨ Vosges · 88

### ÉTIQUETTES

#### BORDELAISE

- ⑩ Haute-Vienne · 87
- ⑪ Loire-Atlantique · 44
- ⑫ Loire-Atlantique · 44

### FILM PLASTIQUE

- ⑬ Pyrénées-Atlantiques · 64
- ⑭ Somme · 80
- ⑮ Haute-Loire · 43

### CARTONS

- ⑯ Gironde · 33
- ⑰ Gironde · 33
- ⑱ Loire-Atlantique · 44

### PALETTE

- ⑲ Gironde · 33



## CHARTRE DES ACHATS RESPONSABLES

### CODE DE CONDUITE DE SEMA VIS-À-VIS DES FOURNISSEURS

La SEMA s'engage à partager ses valeurs et à faire signer à chacun de ses fournisseurs la charte « Engagements fournisseurs ».

La SEMA s'engage à intégrer dans ses pratiques d'achats la prise en compte des 7 principes de la Responsable Sociétale et les questions centrales de la norme ISO 26000 pouvant concerner sa chaîne d'approvisionnement.

#### DROITS DE L'HOMME

La SEMA s'engage à respecter les normes internationales de comportement et les droits de l'Homme. Elle s'assure qu'elle ne contribue pas volontairement ou involontairement via les pratiques de ses fournisseurs :

- Au travail des enfants
- À l'exploitation des salariés de la chaîne d'approvisionnement
- Au non-respect des textes réglementaires en matière social en vigueur dans les différents pays d'appartenance des salariés de sa chaîne d'approvisionnement
- Au non-respect de la liberté d'association et au droit de négociation collective
- Aux discriminations y compris à l'encontre des groupes vulnérables
- À l'appauvrissement des ressources naturelles pouvant impacter le niveau et les conditions de vie des populations locales

#### L'ENVIRONNEMENT

La SEMA a pour objectif de diminuer les impacts négatifs sur l'environnement qu'elle génère du fait de ses activités.

Elle s'engage à intégrer de façon progressive dans ses données d'achats non seulement des exigences économiques et fonctionnelles mais également des exigences environnementales.

#### RELATIONS ET CONDITION DE TRAVAIL

La SEMA est soucieuse de maintenir les emplois, d'assurer l'égalité des chances, d'assurer les conditions d'un dialogue social efficace, de prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles et de développer les compétences.

La SEMA s'engage à :

- Établir, pour l'ensemble des opérateurs intervenants sur ses sites, des consignes d'hygiène et de sécurité.
- Avoir avec ses fournisseurs un dialogue fluide et respectueux. Les exigences de la SEMA doivent être en harmonie avec la performance sociale des travailleurs de la chaîne d'approvisionnement.

#### LOYAUTÉ DES PRATIQUES

La SEMA, conformément à la loi française, n'exerce aucune pratique commerciale déloyale.

La SEMA s'engage à :

- Faire signer à ses fournisseurs un engagement éthique
- Mettre en place des dispositions pour prévenir les risques de corruption
- Mettre en place une gestion prévisionnelle des achats pour donner de la visibilité aux fournisseurs dans la mesure du possible
- Faire preuve d'impartialité lors du référencement et de l'évaluation des fournisseurs et baser ces évaluations sur la base de critères objectifs.
- À ne pas tirer bénéfice d'une technologie ou d'une innovation mise en œuvre par un fournisseur sans l'accord formel de ce dernier ainsi qu'à respecter la confidentialité des propriétés intellectuelles (formulation de produits, recettes, procédés spéciaux).

#### SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

La fourniture de produits sûrs est l'objectif N°1 de la SEMA. La sécurité alimentaire est donc un enjeu majeur que doivent partager les fournisseurs

La SEMA s'engage à :

- Établir des CDC lisibles, compréhensibles pour tous les fournisseurs de produits ou services pouvant impacter sur la sécurité des denrées alimentaires
- Fournir et actualiser la liste et coordonnées de ses salariés en charge du retrait/rappel de produits
- Accompagner ses fournisseurs dans leurs progrès en matière de sécurité des denrées alimentaires.

#### TRANSPARENCE & REPORTING

La redevabilité ainsi que la transparence sont 2 des 7 principes de la responsabilité sociétale tel que définie dans la norme ISO 26000.

La SEMA s'engage à :

- Communiquer aux fournisseurs les axes stratégiques qui les concernent
- Communiquer de façon claire les modalités de paiement aux fournisseurs
- Ne pas mettre en place des clauses abusives dans les conditions générales d'achat
- Communiquer toutes les clauses à chaque fournisseur avant le référencement initial

#### EVALUATION RECIPROQUE & AMELIORATION CONTINUE

La Responsabilité Sociétale doit viser une amélioration permanente des pratiques et des résultats obtenus. C'est pour cette raison que la SEMA procèdera annuellement à une évaluation de ses fournisseurs sur différents critères dont la RSE.

Je confirme que .....  
(raison sociale de l'entreprise) s'engage à respecter l'intégralité des normes, règles et réglementations énoncés dans la charte des achats responsables.

Date : ..... /..... /.....

Nom du représentant : .....

Fonction du représentant : .....

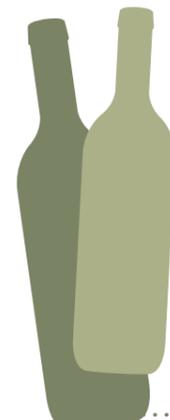
Signature et cachet de l'entreprise :



# Nos partenaires

*Fiers de les hydrater toute l'année !*

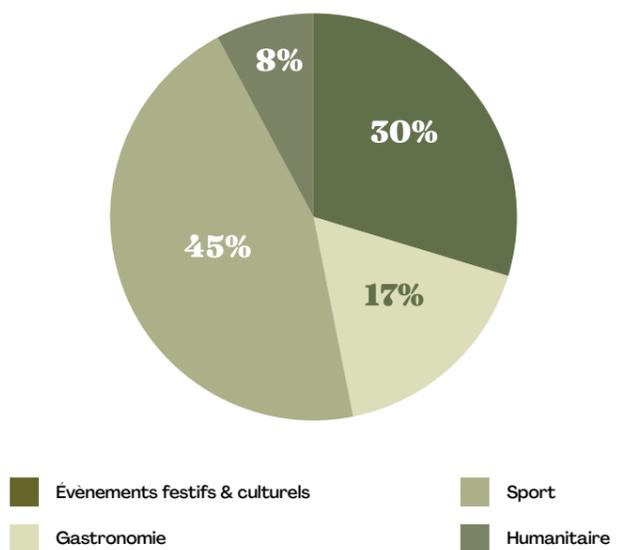
Chaque année, la Source s'engage activement aux côtés de nombreuses organisations **sportives, culturelles et gastronomiques**, en leur apportant son soutien et son accompagnement. À travers ses nombreux partenariats, la SEMA contribue de manière significative à **l'insertion sociale durable**. En soutenant financièrement des associations sportives ou culturelles, elle participe à l'éducation et à l'intégration des jeunes générations, en offrant à des personnes de toutes origines l'opportunité de prendre part à des projets porteurs de valeurs fortes et de cohésion sociale. À titre d'exemple, elle accompagne notamment le festival ODP Talence au profit des orphelins (pupilles) des sapeurs-pompiers de France.

**64** partenaires en 2023

**306 000** bouteilles données

Engagement avec les acteurs territoriaux pour fournir de l'eau en cas de problème sur le réseau d'eau (DRAAF, Veolia, pompiers, hôpitaux, ...)



## SPORT

L'Eau Minérale des Abatilles est l'eau régionale du Bassin d'Arcachon, des grands espaces et du grand air. Elle respire le bien-être, la pureté et la santé. Qui dit santé, dit sport et hydratation ! Praticué en loisir ou en compétition, le sport incarne des valeurs autour desquelles nous avons tissé des relations étroites notamment avec la grande famille du sport régional : historiquement avec le RCBA, l'Union Bordeaux Bègles, le Stade Matmut Atlantique, le Marathon de Bordeaux Métropole, et plus récemment avec le Stade Toulousain et le Racing 92.



## VINS & GASTRONOMIE

L'Eau des Abatilles en bouteille bordelaise, plate ou finement pétillante, a beaucoup de succès à table. Sa forme rappelle celle de la bouteille bordelaise. Toutes ces qualités en font depuis quelques années déjà, un partenaire incontournable d'un grand nombre d'organisations et d'événements viticoles et de manifestations gastronomiques.



## ET AUSSI...



# Eaunologie, visite & patrimoine

Tout au long de l'année, la Source se partage ! Une occasion unique de découvrir les coulisses d'une Source d'Eau Minérale Naturelle en Gironde et de sensibiliser les différents publics sur les enjeux de la ressource en eau (visite scolaires et touristiques).

près de  
**1000**  
visiteurs accueillis  
à la source en 2023



**1**  
Chauffage  
des préformes



**2**  
Soufflage



**3**  
Remplissage



**4**  
Bouchage



**5**  
Étiquetage



**6**  
Fardelage



**7**  
Palettissage

## TÉMOIGNAGE

« Je trouve que c'est une excellente idée d'ouvrir le site au grand public. Souvent inaccessibles au public par les grands groupes, nos visites permettent aux visiteurs de pénétrer dans les coulisses de notre usine d'embouteillage. Ils découvrent chaque étape du processus – du captage de l'eau pure au forage, jusqu'à l'expédition des bouteilles – en passant par toutes les phases de la fabrication. C'est un voyage immersif qui révèle la complexité et les contrôles faits derrière chaque bouteille. Ces visites sont non seulement une occasion de partager notre expertise, mais elles représentent également un précieux atout pour la région. La Source, qui s'apprête à célébrer ses 100 ans, est un joyau du patrimoine d'Arcachon, et nous sommes fiers de la mettre en lumière.

En dehors des visites avec l'Office de Tourisme d'Arcachon, nous recevons également beaucoup de groupes scolaires. Ces visites permettent aussi aux jeunes de découvrir les différents métiers au sein de l'entreprise. Ils peuvent poser des questions au personnel et, bien entendu, nous faisons un travail de sensibilisation environnementale, en parlant notamment du recyclage des bouteilles. Comme le livre de témoignages l'atteste, les retours sont unanimes, extrêmement positifs et les visiteurs repartent enchantés et enrichis de ce qu'ils ont découvert !

**Séverine Dubo** - chargée d'accueil  
et assistante partenariats

« Belle entreprise & un personnel formidable. Bravo à toute l'équipe pour la passion transmise ! »

- Raynald & Sophie



« Jolie visite intéressante avec 2 femmes guides charmantes et efficaces ! Belle réussite locale. »

- Reine Marie & Jocelyne

« Merci pour votre accueil ! Très agréable visite, les enfants en garderont un excellent souvenir, comme les adultes ! »

- La classe de CE2/CM1 de l'école St Thomas d'Arcachon



« Très belle visite, très documentée, accueil charmant et très dépaysant ! Nous vous remercions pour votre gentillesse. »

- L'équipe de Bordeaux Accueille

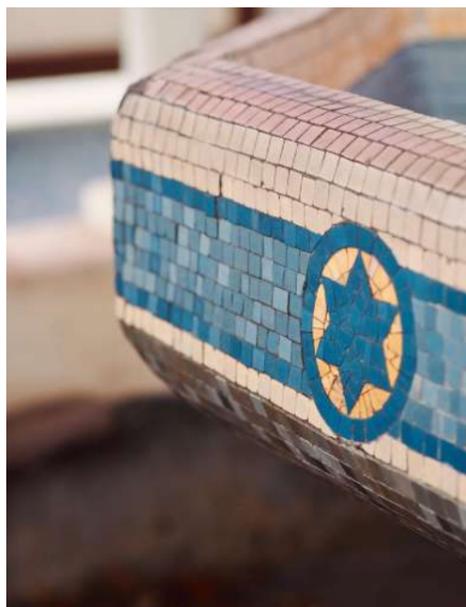
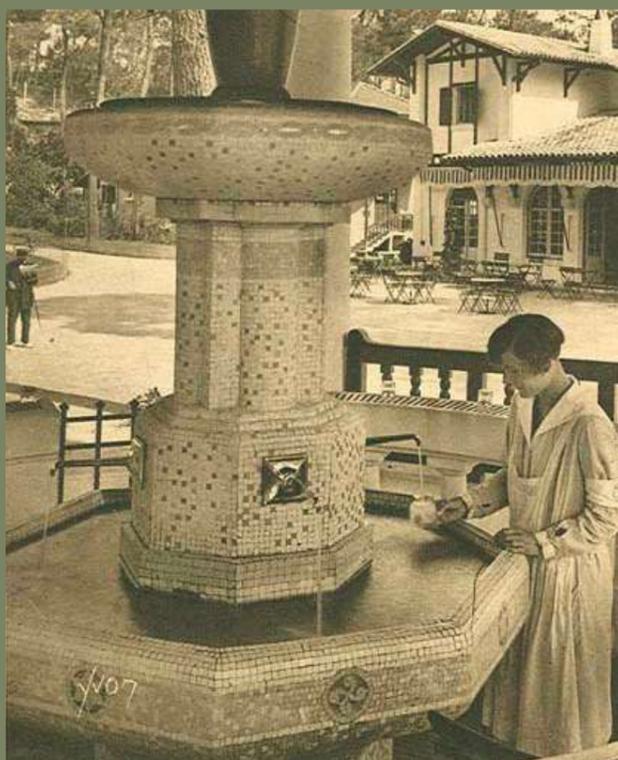
Chaque été, depuis 1925, les « donneuses d'eau font déguster gratuitement l'Eau Minérale directement à la buvette (kiosque des Abatilles). C'est à la jaillance que les bienfaits de l'eau sort à leur optimum !

## TÉMOIGNAGE

L'Office de Tourisme est fier de recommander les visites proposées par la Source des Abatilles. Celle-ci fait partie du patrimoine d'Arcachon. Depuis que ces visites ont été mises en place, elles rencontrent un succès retentissant auprès des visiteurs, que ce soit auprès de particuliers ou des groupes, scolaires, associations... Surtout en été les groupes sont complets souvent plusieurs jours en avance !

Agent d'accueil de l'Office de Tourisme d'Arcachon

près de **1000** visiteurs accueillis à la buvette l'été dernier



## Une source de transmission

La SEMA a à cœur de **partager et de transmettre son patrimoine naturel et ses savoir-faire.**

En plus des visites organisées par l'Office de Tourisme d'Arcachon, l'entreprise ouvre ses portes **aux scolaires**, guidée par l'envie de transmettre notre culture et notre métier aux **jeunes générations.**

Cela représente un défi en termes d'organisation, largement compensé par les nombreux bénéfices apportés !

## TÉMOIGNAGE

Dès les premières visites, nous avons été agréablement surpris par l'intérêt et la curiosité des élèves : questions pertinentes, enthousiasme sincère à découvrir notre activité. C'est profondément touchant !

Sandra Alvarez - responsable qualité

Cette initiative permet de **renforcer le lien avec la communauté locale et de jouer un rôle actif dans l'éducation des jeunes.** Au-delà de la découverte des différents métiers, la **sensibilisation des élèves à la préservation de l'environnement** constitue un thème central de nos visites. De nombreux sujets sont abordés tel que l'importance du recyclage, le tri des déchets, le cycle de vie d'une bouteille recyclée, et la contribution de la SEMA à la protection des nappes phréatiques.

**Les retours des enseignants et des parents sont toujours positifs**, ce qui encourage toute l'équipe à poursuivre et à développer cette initiative, convaincue que **chaque visite plante des graines d'idées et d'actions pour un avenir plus durable.**



**33** stagiaires accueillis sur les 3 dernières années



## TÉMOIGNAGES

Au cours de ce stage en laboratoire d'analyse, j'ai apprécié l'encadrement de qualité et les conseils avisés de mes collègues. Grâce à Sophie et Sandra, j'ai pu développer de nouvelles compétences professionnelles dans une ambiance conviviale et collaborative.

Je suis véritablement reconnaissante de l'opportunité que vous m'avez offerte de rejoindre votre équipe et de l'accueil chaleureux que j'ai reçu de l'ensemble du personnel des Abatilles.

Audrey - stagiaire 2024

Mon expérience en tant qu'alternant dans cette entreprise a été extrêmement enrichissante. Dès le début, j'ai été intégré à l'équipe et impliqué dans des projets. Cela m'a permis de mettre en pratique mes connaissances théoriques. Mes collègues m'ont offert des conseils précieux, facilitant ma progression rapide. En tant que commercial, j'ai développé des compétences techniques mais aussi relationnelles et je connais mieux le monde professionnel. Cette expérience a enrichi mon parcours académique et m'a préparé de manière optimale à ma future carrière. Je pars vers de nouveaux horizons mais resterai attaché à cette entreprise !

Marc Le Gall - alternant service commercial

# 3. LES FEMMES & LES HOMMES DE LA SOURCE

Grâce à une équipe fidèle et engagée sur le long terme, le turn-over de la SEMA est très faible.



## TÉMOIGNAGES

« Je travaille au sein de cette entreprise depuis plus de 30 ans. J'ai commencé comme jeune opérateur et, au fil des années, j'ai occupé divers postes, ce qui m'a permis de développer de nombreuses compétences. C'est une entreprise où l'on se sent bien, le cadre de travail et les nombreux avantages offerts par la direction motivent les employés à y rester. »

**Jérôme Quenon** - responsable des moyens généraux



Cela fait maintenant 6 ans que je suis comptable et responsable RH chez Abatilles, et je dois dire que c'est une expérience formidable ! Abatilles se distingue par une culture d'entreprise à taille humaine, où chaque collaborateur est véritablement valorisé. La direction est toujours à l'écoute, l'esprit d'équipe est incroyable, et la transparence dans notre manière de travailler est exemplaire.

En plus, les avantages offerts sont vraiment exceptionnels : 13ème mois, prime de vacances, participation aux bénéfices, indemnités de transport, et bien d'autres encore. C'est cette combinaison unique qui fait d'Abatilles un lieu de travail où il fait bon vivre, grandir et sépanouir !

Cela fait 4 ans que je suis membre du CSE. La direction est vraiment accessible, nous pouvons facilement prendre rendez-vous pour discuter de questions professionnelles ou personnelles. Ils sont toujours disposés à écouter nos idées, nos préoccupations et nos suggestions d'amélioration. De plus, la transparence est une valeur fondamentale dans notre relation avec la direction. Ils partagent régulièrement des informations sur la santé financière de l'entreprise, les objectifs et les décisions importantes, ce qui nous permet de comprendre le contexte dans lequel nous travaillons.

**Alexandre Lajus** - opérateur sur la ligne 1

**Nathalie Trescot-Pedy** - comptable & responsable RH

## QUELQUES INDICATEURS PHARES sur la marque employeur

**effectif 52** **100%** de contrats en CDI

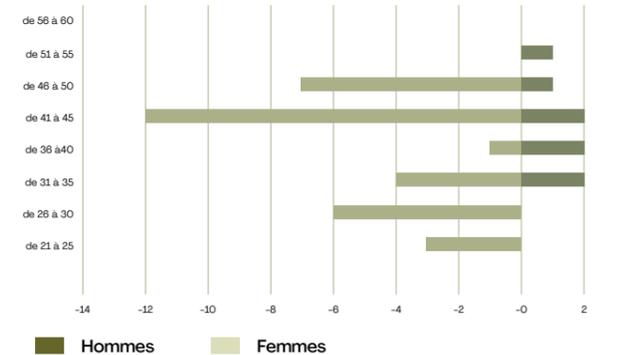
**14%** Indicateur de parité nombre de femmes VS hommes **dont 20% pour les postes d'encadrement**

**92,3%** des salariés sont basés en Gironde **2%** de turn over

**100%** des formations demandées par les salariés **acceptées par la direction**

**100%** des salariés travaillant à la production sont **certifiés sauveurs secouristes du travail**

## Pyramide des âges



**Mise en place d'un suivi des accidents du travail avec ou sans arrêt.**

**24,8%** **taux de fréquence**  
Taux de fréquence bien inférieur à la moyenne française (entre 35 -50%)

**2,63%** **taux de gravité**  
Taux de gravité légèrement supérieur (1,5 -2) pour la moyenne française

## LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET LE BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS: NOTRE PRIORITÉ.

Depuis le rachat de la SEMA en 2013, les nouveaux propriétaires ont fait le pari **d'investir dans un outil industriel de production moderne et très performant**, permettant notamment **d'améliorer les conditions de travail des collaborateurs.**

Une avancée majeure pour réduire la pénibilité physique du métier d'opérateur : le passage à la palettisation automatique.

**0%** de **manutention manuelle** grâce à un process automatisé



**À la SEMA, chaque occasion est bonne pour partager un moment convivial autour d'un petit-déjeuner** : célébrer un anniversaire, accueillir d'anciens/nouveaux collègues, goûter les nouvelles recettes des uns et des autres, savourer une galette des rois ou des crêpes à la Chandeleur... ou encore pour marquer un travail exceptionnel, la réussite d'un audit, ou tout simplement pour faire plaisir... **Tous les prétextes sont bons pour se régaler ensemble !**



En 2023, **l'installation de 3 rafraîchisseurs d'air a permis d'améliorer le confort des opérateurs sur les lignes d'embouteillages.** Des conditions optimales et agréables en période estivale !

Depuis 2023, **une gazette trimestrielle** a été mis en place, un outil précieux de communication !

## UNE SOURCE DE PARTAGE ET DE RICHESSE

Chaque année, les collaborateurs bénéficient d'une **belle participation aux bénéfices, représentant entre 3 et 4 mois de salaire.**

Les employés de la Source profitent aussi **d'avantages sociaux** tels que la **prise en charge de la mutuelle à 50%**, de prime vacances, d'un **13ème mois** et d'une **participation aux frais kilométriques.**



Le CSE propose **des chèques vacances, des cadeaux de Noël, ainsi que des aides pour les activités sportives et culturelles de la rentrée scolaire.**

**60** cadeaux fournisseurs mis en place lors d'un **bingo de Noël** avec l'ensemble des salariés

# Enquête sur la qualité de vie au travail

## LA DIRECTION

**Je suis bien informé des projets et des objectifs de mon entreprise.**



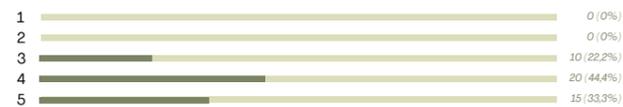
**Je peux facilement communiquer avec la direction de mon entreprise.**



**Je trouve que ma rémunération est en adéquation avec le travail que j'accomplis.**



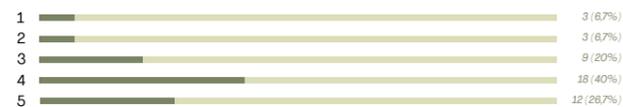
**Mon entreprise prend en compte mes problèmes personnels.**



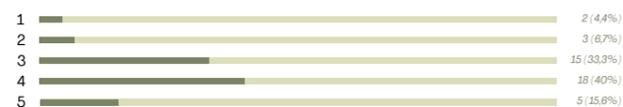
**Mon entreprise reconnaît la qualité de mon travail.**



**Mon entreprise me donne des occasions d'accroître mes compétences.**



**Mes supérieurs prennent en compte mes avis dans leur prise de décision.**



## LE RELATIONNEL

**Je trouve que les relations de travail sont agréables dans mon entreprise**



**Je sais clairement ce que j'ai à faire.**



**Je peux facilement discuter avec mon chef direct.**



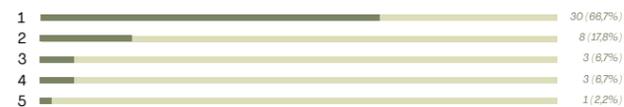
**Je n'ai pas de difficulté dans mes relations avec les autres.**



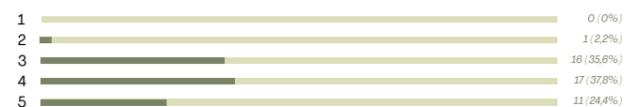
**Je peux compter sur le soutien de mes collègues.**



**Des personnes de l'entreprise me font subir des pressions actives répétées.**

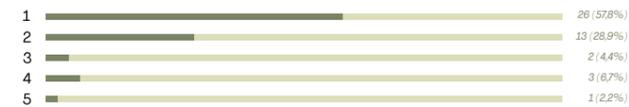


**Les représentants du personnel sont à l'écoute et je suis satisfait du travail qu'ils font.**

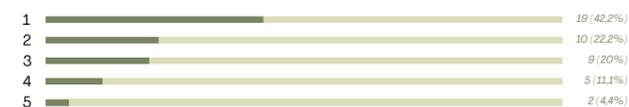


## VOTRE TRAVAIL

**J'ai des difficultés à assurer ma charge de travail.**



**Mes conditions de travail représentent un risque pour ma santé.**



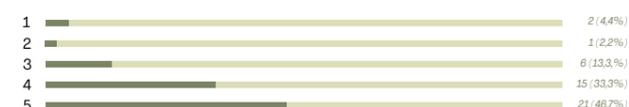
**Mon environnement de travail est agréable.**



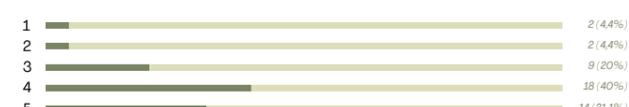
**Dans mon travail, j'ai des activités variées.**



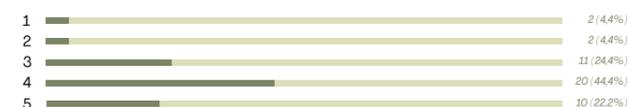
**L'organisation du temps de travail me permet de concilier ma vie personnelle et mon travail.**



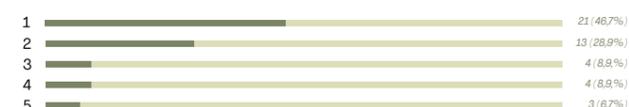
**J'ai la liberté de décider comment je fais mon travail.**



**Je dispose des moyens matériels nécessaires pour accomplir mon travail dans de bonnes conditions.**

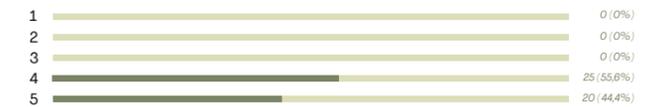


**Les contraintes de temps m'empêchent d'accomplir mon travail comme je le souhaite.**

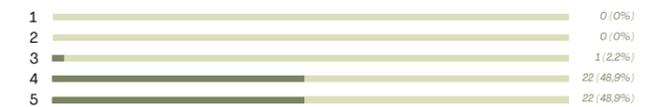


## VOTRE AVENIR

**Je pense que mon entreprise se porte bien.**



**J'ai confiance en l'avenir de mon entreprise.**



**J'estime qu'elle est capable d'assurer l'avenir des salariés.**



Sur 52 collaborateurs, 45 personnes ont participé à cette enquête de satisfaction, réalisée de manière anonyme.

- 1 Pas du tout d'accord
- 2 Plutôt pas d'accord
- 3 Neutre
- 4 Plutôt d'accord
- 5 Tout à fait d'accord

# 4. LES PRODUITS FINIS & LES CONSOMMATEURS

Gamme Abatilles

BORDELAISE VERRE



**Eau minérale naturelle**  
plate ou finement pétillante  
33 cl • 50 cl • 75 cl

BORDELAISE PET



**Eau minérale naturelle**  
plate ou finement pétillante  
50 cl • 1 L

EAU DE TOUS LES JOURS



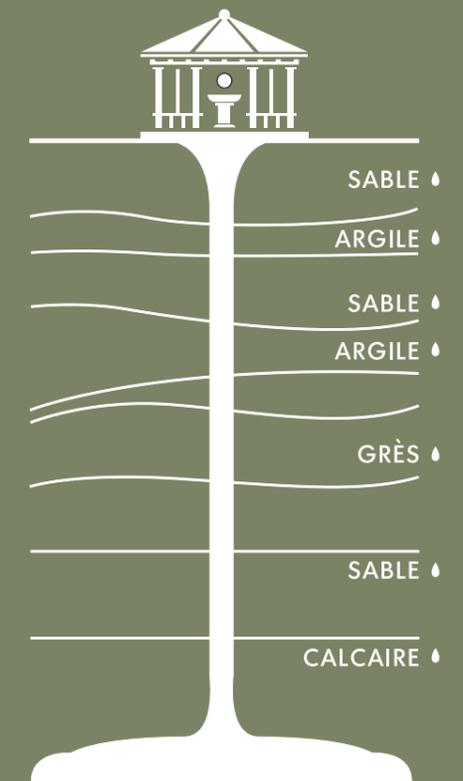
**Eau minérale naturelle** plate  
50 cl • 1,5 L • 1 L



Tous les jours à Arcachon, depuis bientôt un siècle, l'Eau Minérale Naturelle des Abatilles est puisée à **472 mètres**. Cette profondeur de captation unique lui confère un **taux zéro nitrate** et une faible minéralisation qui en font, tel un grand cru, l'eau idéale des gastronomes.

**Composition**

Calcium: 19 mg/l - Magnésium: 9 mg/l  
Sodium: 100 mg/l - Potassium: 4 mg/l  
Sulfates: 8 mg/l - Hydrogénocarbonates: 127 mg/l  
Chlorures: 137 mg/l - Résidu à sec 180°C: 354 mg/l  
pH: 8,2 - ZERO NITRATE - Inférieur à la limite de détection.



**472 MÈTRES**

# 4. LES PRODUITS FINIS & LES CONSOMMATEURS

Gamme Source des Pins



CONVIENT  
POUR LES NOURISSONS



ZÉRO  
NITRATE



100%  
RECYCLABLE



BOUCHON  
SOLIDAIRE



Sur le Bassin d'Arcachon, entre dune, mer et forêt de pins. C'est là, dans un univers protégé, que la Source des Pins puise force et naturalité à 330 mètres de profondeur.

#### Composition

Calcium: 13 mg/l - Magnésium: 8,4 mg/l  
Sodium: 30 mg/l - Chlorures: 34 mg/l  
Bicarbonates: 103 mg/l - Fluor: 0,34 mg/l  
Sulfates: 6 mg/l - Résidu à sec 152°C: 354 mg/l pH: 8,3  
ZERO NITRATE - Inférieur à la limite de détection.

## FOCUS QUALITÉ

### Composition et pureté garanties.

L'Eau des Abatilles et de la Source des Pins sont puisées en profondeur grâce à des équipements parfaitement protégés. Les qualités naturelles et la pureté originelle ne subissent aucun traitement ni contact avec l'homme jusqu'à ce que vous ouvriez une bouteille ! La composition stable dans le temps est aussi régulièrement contrôlée.

**50**

contrôles qualité/jour  
en interne

**1 à 2**

contrôles qualité/mois  
par l'Agence Régionale  
de Santé

**100%** des analyses  
sont conformes

## TÉMOIGNAGE

Je suis technicienne de laboratoire et guide touristique au sein de la SEMA depuis 2017. Je forme également les stagiaires que l'on accueille dans le cadre de leurs formations scolaires tous les ans.

Je travaille en collaboration avec les différents services. La communication est primordiale pour fabriquer des produits de qualité ! La direction est présente au quotidien et très impliquée dans le service qualité.

Je suis reconnaissante de travailler au sein de la SEMA, dans une ambiance familiale et chaleureuse. Fière de mettre en vente des produits d'une qualité exceptionnelle, nos eaux ne subissent aucun traitement avant leur mise en bouteille et en tant que technicienne de laboratoire, je peux confirmer que 100% de nos analyses sont conformes et respectent la réglementation en vigueur.

**Sophie Descat** - Laborantine



Des clients satisfaits avec seulement  
**0,6 réclamations par million de  
bouteilles vendues en 2023.**

**96,38**



Une certification  
IFS au top !



## TÉMOIGNAGES

Je suis originaire d'Arès, sur le Bassin d'Arcachon, il était essentiel pour moi de représenter cette source en région parisienne, longtemps négligée avant qu'Hervé Maudet n'en reprenne les rênes.

Outre l'élégance de la bouteille, d'inspiration girondine (forme bordelaise), je tiens à souligner la qualité de l'eau, à la fois pure et neutre en goût. De plus, la performance des équipes commerciales, actives sur le terrain, attentives et investies, est un atout majeur qui fait toute la différence.

**Frédéric Pechet** - Restaurateur en Île de France  
(Lupin - Courbevoie & Les Tontons - Paris 15ème)

« Quand les clients de notre magasin sont un peu perdus devant l'offre d'eau proposée et qu'ils nous sollicitent, c'est sans aucune hésitation que nous leur indiquons la Seule Eau Régionale présente dans notre magasin... L'eau des Abatilles ! Quand les questions tournent autour du goût ou des bienfaits sur l'organisme, c'est une nouvelle fois l'Eau des Abatilles qui est mise en avant...

"De l'eau pétillante? avec une bulle fine?" et c'est encore l'Abatilles finement pétillante qui sort du lot par la qualité de sa bulle et son goût si particulier ! Puissiez-vous garder cette qualité de goût et de minéralité optimale encore longtemps...

**Pedro Gabriel** - Manager du Leclerc de Bruges (33)





# SEMA

• EAUX MINÉRALES NATURELLES •

ABATILLES  
EAU MINÉRALE NATURELLE  
Arcachon

SOURCE  
DES  
PINS  
EAU MINÉRALE NATURELLE

A-AQ-AF-015 • 2024

## POLITIQUE QUALITÉ

Depuis bientôt 100 ans, la Société des Eaux Minérales d'Arcachon embouteille ses deux marques d'eaux minérales naturelles Abatilles et Source des Pins dans le plus grand respect de la législation, des règles sanitaires et de l'environnement qui les entoure.

Puisées en profondeur grâce à des équipements adaptés, elles sont embouteillées sans subir aucun traitement pour garantir la pureté originelle des eaux.

Des contrôles réguliers attestent de la qualité de ces deux marques. Les exigences croissantes en matière de santé publique, nous font évoluer chaque année vers plus de rigueur dont notre système de management de la qualité est le garant. Ainsi, des indicateurs de performance concernant les différents services ont été mis en place et sont régulièrement surveillés.

## LES ENGAGEMENTS DE LA DIRECTION SE DÉCLINENT

### EN 4 OBJECTIFS

#### 1 Clients

- **Écoute et prise en compte des souhaits et besoins** des clients.
- **Objectif : 100% Clients satisfaits.**

#### 3 Amélioration constante de l'outil

##### de travail et de l'organisation

- **Communication fluide et facilitée** de la direction vers les différents services et de chaque service vers la direction grâce aux nombreuses réunions.
- **Mise en place d'un logigramme** pour des réunions/points plus réguliers.
- **Informatisation des documents et optimisation des lignes de production.**
- **Politique de recrutement** active.
- **Certification IFS au niveau supérieur.**

#### 2

#### Amélioration continue de la qualité de nos produits

- **La culture de la Sécurité Alimentaire = élément clé de l'ADN de l'entreprise.**
- Notre objectif est que chaque collaborateur soit conscient de l'impact de son activité sur la santé du consommateur et que l'ensemble du personnel mobilisé dans la démarche qualité. Pour cela, nous mettons tous les moyens nécessaires pour que l'ensemble du personnel soit formé et impliqué dans la FSC.
- **Surveillance et renforcement des contrôles sur la qualité de l'eau** pour qu'elle réponde constamment aux exigences sanitaires.
- **Respect des exigences réglementaires.**
- **Formations continues** pour vérifier les compétences du personnel (notamment sur les BPF).
- **Mise en place des plans de surveillance « Food Fraude » et « Food Défense »** : protection du produit contre tout acte malveillant pouvant nuire au consommateur et à l'entreprise
- **Maîtrise de la traçabilité** de nos produits et matières premières.

#### 4

#### Démarche RSE

*Nous demander pour consulter notre démarche RSE (document spécifique)*

En tant que Directeur Général, je renouvelle mon engagement dans cette démarche qualité et m'engage à ce que les moyens nécessaires sont mobilisés pour l'obtention des objectifs définis.

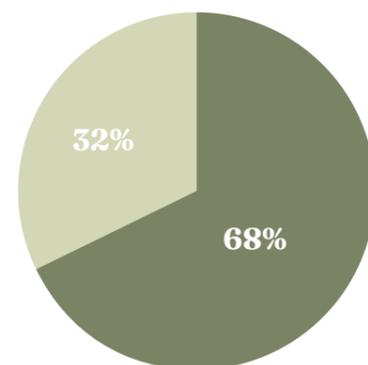
**Hervé MAUDET**

# 5. L'ÉCONOMIE

## Évolution du Chiffre d'Affaires sur les 5 dernières années

2017	10.7 M
2018	11.9M
2019	13 M
2020	11.8 M (covid)
2021	12.7 M
2022	17.5 M
2023	18.2 M

## Répartition du CA selon les types de marché



■ Grande & moyenne surface    ■ Consommation hors domicile

**9 M 751**

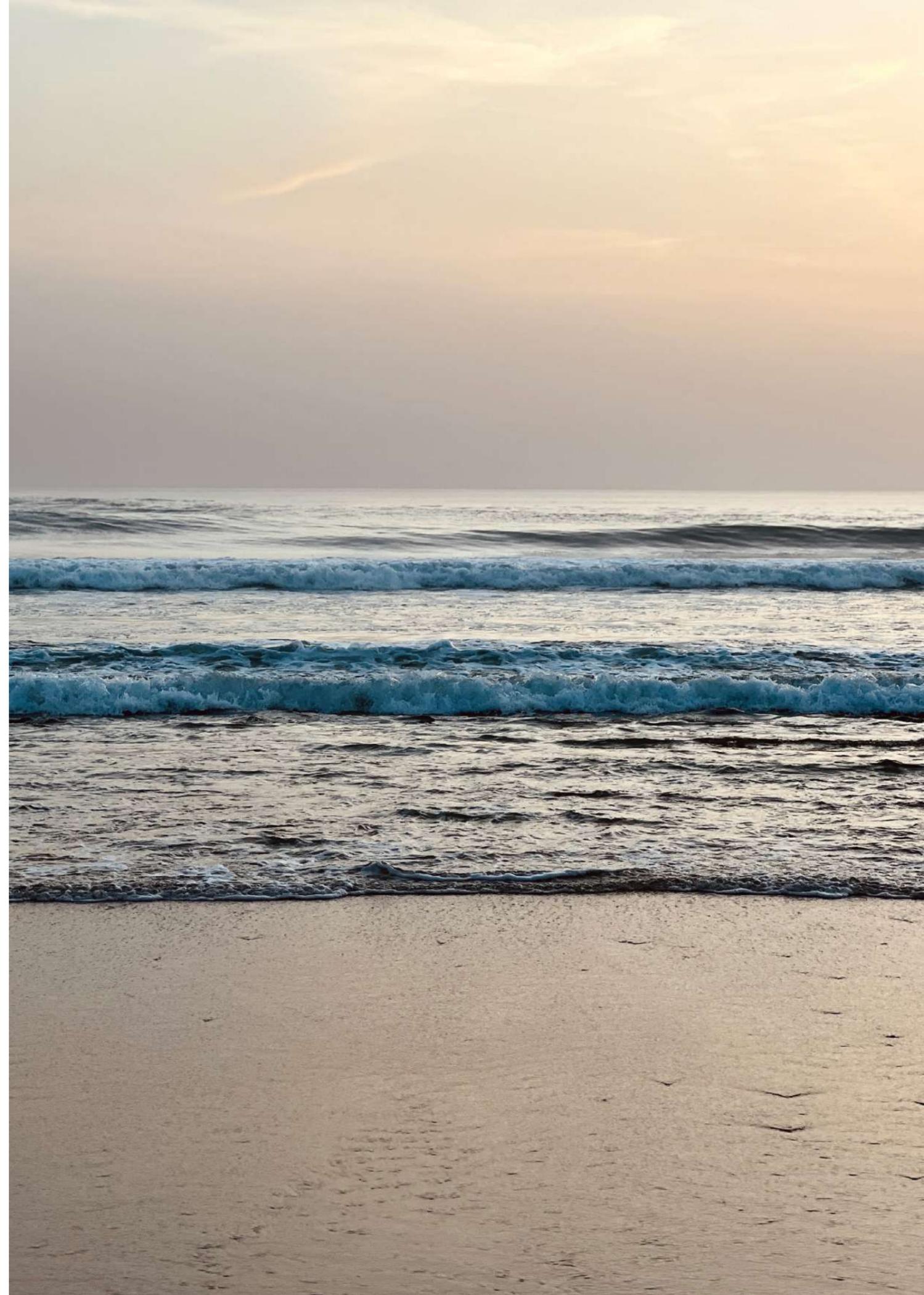
investis pour l'achat  
des matières premières

**2 M 299**

achats en Nouvelle-Aquitaine  
soit 23%

**365 000 €**

de taxes données à la commune  
13 000 € en taxe d'apprentissage  
& 6000 € de taxe Adour Garonne



# SEMA

• EAUX MINÉRALES NATURELLES •

