

A close-up photograph of a person's hand holding a single stalk of golden wheat. The background is a vast field of similar wheat stalks, slightly out of focus, creating a sense of depth and connection to nature. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the grain and the skin.

DECK & DONOHUE

Bières de sens

RAPPORT DE MISSION 2024

UNE MISSION, POURQUOI?

Deck & Donohue a **fêté ses 10 ans en 2024, et fête en 2025 ses 5 ans en tant qu'entreprise à mission.** Comme chaque année, nous publions ce rapport qui revient sur nos engagements, nos accomplissements et nos axes d'amélioration. Ce rapport fera l'objet d'un audit par un organisme externe accrédité.

UNE ENTREPRISE À MISSION, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une entreprise à mission est une entreprise qui intègre dans ses statuts une mission, une raison d'être et des objectifs sociétaux et environnementaux. Par défaut, une entreprise existe pour générer du profit. Une entreprise à mission ajoute à l'idée de profit des objectifs sociétaux et environnementaux. Le fait d'inscrire ces objectifs dans les statuts de l'entreprise et de les soumettre à un audit externe est une manière d'affirmer et d'approfondir l'engagement, pour aller au-delà des bonnes intentions ou des effets d'annonces green.

POURQUOI C'EST IMPORTANT POUR NOUS

L'ère de l'abondance et du « toujours plus » a créé de graves déséquilibres sociaux et environnementaux sans fondamentalement rapprocher notre société de l'idée du bonheur. Il nous semble urgent de repenser notre modèle dans la direction d'une « sobriété heureuse ».

Nous sommes convaincus que les entreprises, principales responsables de la situation actuelle, peuvent aussi être des leviers d'actions efficaces pour corriger ces excès, et viser un impact social et environnemental positif. Dans la manière d'organiser le travail pour leurs équipes, leurs liens avec leurs partenaires et fournisseurs, dans les produits qu'elles proposent à leurs clients et dans l'utilisation qu'elles font de leurs profits.

Il nous semble urgent de repenser notre modèle dans la direction d'une « sobriété heureuse »

Nous voulons à notre modeste échelle **tourner Deck & Donohue vers une action sociétale et environnementale positive et utile**, sans oublier le profit, gage de pérennité, mais sans en faire l'alpha et l'omega de nos décisions et de notre quotidien.

Thomas Deck



NOTRE MISSION ?

Créer des expériences gustatives inspirantes: porteuses de sens et créatrices de liens.

NOS OBJECTIFS

Nous voulons que notre entreprise joue un rôle social et environnemental positif en valorisant des modes d'approvisionnement, de production et de consommation responsables et durables via 3 axes de travail:

1. Soutien à la transition agroécologique, valorisation des filières locales, empreinte environnementale de production minimisée;
2. Croissance partagée: transparence, formation, responsabilisation, partage de la valeur avec notre équipe;
3. Promotion d'une consommation saine et responsable, génératrice de plaisir, de lien social et de questionnement, et sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociaux auprès de l'ensemble de notre éco-système.



NOS ACCOMPLISSEMENTS ET OBJECTIFS

La tâche à accomplir pour créer et faire vivre une entreprise ayant une contribution positive à la société et à l'environnement est colossale : il y a toujours mieux à faire, des sujets à creuser, des choses qui ne vont pas. L'ampleur de la tâche peut parfois décourager, et les critiques de l'entreprise engagée ont toujours la possibilité facile de mettre le doigt sur ce qui ne va pas pour dénigrer l'ensemble d'une démarche de progrès. Ne nous laissons pas abattre par ce cynisme et cette facilité !

2024

- Passer de 50 à 65% de malt bio ultra local
- Préparer un passage à 100% de houblon français d'ici 2026
- Poursuivre la réduction du turnover
- Réemployer 100 000 bouteilles

2025

- 0% de malt bio ultralocal
- 90% de houblon français
- Réduire encore le turnover
- Réemployer 10% de nos bouteilles

2027

- 90% de malt bio ultralocal
- 100% houblons bio français
- Une équipe sereine et engagée
- Réemployer 20% de nos bouteilles



BIO ET LOCAL, C'EST LA BASE

L'univers de la bière artisanale est en pleine ébullition depuis plus de dix ans, mais les contours de «l'artisanal» et du «local» restent malheureusement flous et il peut être difficile pour les consommateurs de s'y retrouver. Pour nous, une démarche bio et locale, c'est la base. Est-ce qu'on peut être une bière locale sans approvisionnements locaux? Pour nous, évidemment non!

Est-ce que cela a du sens de vendre une démarche locale dans la bière aujourd'hui sans être bio? Pour nous, clairement non!

EN 2024



100%
DE NOS BIÈRES
CERTIFIÉES BIO



100%
DE MALTS BIO



100%
DE HOUBLON BIO
EUROPÉEN,
84% FRANÇAIS

**BONNEUIL-
SUR-MARNE**

Rayon de 30km autour de Bonneuil : 92% de nos bières ont été livrées dans ce rayon autour de notre brasserie en 2023



LUMIGNY (77)

c'est là que pousse notre orge bio ultra local !



PITHIVIERS

La majorité de nos céréales 100% françaises et bio sont maltées ici



ALSACE

84% de notre houblon provient d'Alsace (60% en 2022)



SOUTIEN À LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

LE MALT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

Le malt, c'est le principal ingrédient de la bière. On en utilise environ 200g par litre de bière. C'est le résultat de la transformation de céréales, en général de l'orge. Notre malt est 100% bio depuis 2019, garanti 100% français depuis 2020, mais il n'existait pas de filière plus locale, malgré la grande production céréalière en Ile-de-France.

LE MALT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

En 2022, nous avons mis en place une filière de malt bio ultra locale avec 5 agriculteurs de Seine et Marne dont les champs sont situés à moins de 50km de la brasserie. Cela permet d'ancrer nos bières dans leur territoire, et de fournir un débouché mieux rémunéré pour les agriculteurs. Notre objectif est que ces filières permettent de couvrir 90% de nos besoins en malt d'ici à 2027.

POURQUOI PAS 100%?

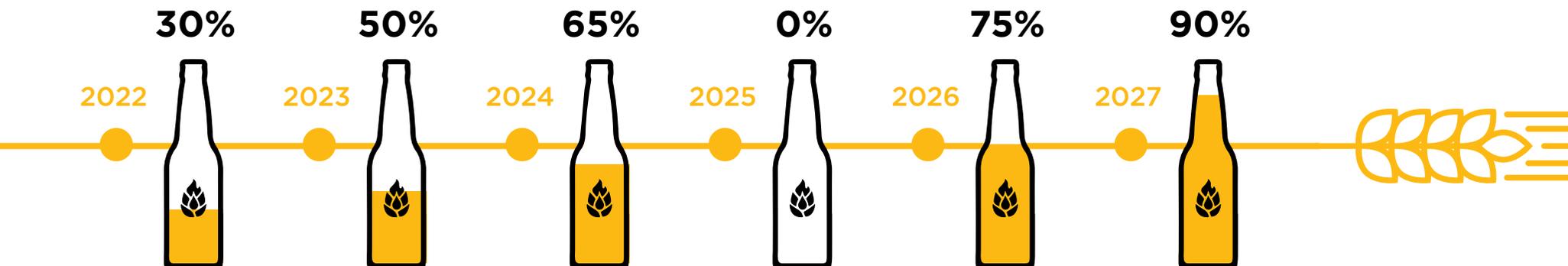
Chaque recette de bière va utiliser 1 à plusieurs malts différents. Le malt de base dit "pils" est le même dans toutes les recettes, et des malts spéciaux, caramélisés, torrifiés, vont ensuite donner la typicité à chaque bière. Ce malt pils représente de l'ordre de 90% de nos approvisionnements. Les malts spéciaux représentent de faibles quantités et nous n'aurons pas d'ici 2027

CRÉATION D'UNE FILIÈRE DE MALT BIO ULTRALOCAL

Des agriculteurs à moins de 50km de la brasserie.



Découvrez les acteurs de cette filière.



MALT ULTRALOCAL : BILAN 2024

UNE ANNÉE CATASTROPHIQUE EN ÎLE-DE-FRANCE

Nous brassons chaque année avec les céréales récoltées l'année précédente. Nous avons atteint nos objectifs d'utilisation de malt ultralocal en 2024 sur la base des récoltes 2023, mais les récoltes 2024 ont été catastrophiques et ne nous permettrons pas d'atteindre nos objectifs 2025. Les conditions climatiques ont été particulièrement rudes pour les agriculteurs de Seine et Marne. La pluie incessante du printemps a énormément retardé les semis et l'orge s'est très peu développée. Les rendements ont été particulièrement bas (-60%) et une partie de la récolte en dehors du cahier des charges de maltage. Nous n'avons ainsi malheureusement pas pu sécuriser de lot de maltage pour 2025.

LA FORMALISATION DE NOS ENGAGEMENTS AVEC LES AGRICULTEURS

En 2024, nous avons formalisé la filière de malt ultralocale via la signature d'une charte d'approvisionnement pour les 3 ans à venir. L'idée est de renforcer la visibilité pour les partenaires agriculteurs et la brasserie, et d'avoir un cadre duplicable pour créer d'autres filières. Le principe fondamental de la charte est que les tarifs sont déterminés par les agriculteurs, en se basant sur leurs coûts de revient, indépendamment des cours de marché, sur la base des principes du commerce équitable.

LA CONCENTRATION DU MALT ULTRALOCAL SUR DES RECETTES CLÉS

Ce n'est pas forcément très parlant de dire que 50, 60% ou 80% de nos approvisionnements sont ultra-locaux. Pour gagner en lisibilité, nous avons pour objectif d'avoir des bières 100% ultra locales, à commencer par Indigo IPA notre best seller! En 2024, nous avons décidé de concentrer l'utilisation de nos malts ultralocaux sur les recettes d'Indigo IPA, Mission pale ale et Cuvée des Moissons. Pour la première fois, nous avons ainsi fait malter un lot de céréales caramélisées, pour nous permettre de nous rapprocher d'une couverture à 100% pour certaines recettes.



MALT ULTRALOCAL : BILAN 2024 TÉMOIGNES D'AGRICULTEURS



Samuel & Lise
Ferme de Retal
77220 Livery en Brie

Lise & moi venons tous les deux des sciences humaines, avec des parcours dans l'enseignement et le conseil. En 2017, nous avons commencé à nous tourner vers une activité plus ancrée, plus concrète : la paysannerie. C'est à la ferme de Retal, en Seine-et-Marne, que nous avons posé nos premières bottes. Elle est en bio depuis 1999, et aujourd'hui, nous l'avons reprise. Nous cultivons une douzaine de plantes en grandes cultures, transformons une partie de nos récoltes en farine et en pain, élevons des brebis shetland pour leur laine, et en saison, nous récoltons aussi des plantes aromatiques. Lise est également tisserande. Nous avons tenu à ouvrir cette aventure à d'autres : deux maraîchers et une productrice de tisanes se sont installés avec nous, faisant passer le nombre d'actifs de 1,5 à 6 en quelques années. Nous ne nous étions pas imaginés en Île-

de-France, mais il y avait ici une part de mon histoire familiale. Et puis rester là où nos valeurs sont minoritaires, c'était aussi un acte militant. Plus on s'ancre quelque part, plus les liens tissés nous retiennent.

Être paysans, pour nous, c'est entretenir le vivant avec humilité, sans céder à l'illusion de toute-puissance que promettent la technique ou l'énergie facile. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'une agriculture sans intrants chimiques.

La saison 2023-2024 a été particulièrement rude. Des pluies incessantes, des semis retardés ou annulés, des rendements très bas, et même nos brebis, pourtant rustiques, ont souffert. Malgré tout, le travail collectif autour de la filière malt, et la charte que nous avons signée ensemble, nous redonne de l'élan. Ce document incarne des liens humains précieux, du respect mutuel et une volonté de faire ensemble, même dans la difficulté. Dans un monde incertain, ces liens tissés localement sont notre boussole.



Anne-Charlotte et
Sylvain Beaugrand
EARL Domaine de Beauvière
Ferme de la Tessonnerie
77540 VOINSLES

Après plus de dix ans à travailler comme cadre dans les domaines du développement durable et du social, nous avons ressenti le besoin de donner plus de sens à notre quotidien. En 2018, j'ai décidé de reprendre la ferme familiale à Voinsles avec mon père, dans une logique de cohérence avec nos valeurs écologiques. Sylvain m'a rejointe en 2021 après s'être formé au métier, et depuis, nous avançons ensemble.

Nous avons converti la ferme en agriculture biologique dès le départ, convaincus que c'est la seule manière de produire des aliments sains tout en respectant les écosystèmes. Nous développons des pratiques agroécologiques exigeantes, et avons aussi lancé des ateliers de transformation : farine, boissons végétales au soja, graines décortiquées. Depuis 2022,

un berger vient faire pâturer ses brebis sur nos intercultures, une belle synergie.

La saison 2024 a été particulièrement difficile. Entre des rendements catastrophiques, des parcelles non récoltées, et l'impossibilité de semer nos couverts d'été, notre stratégie agroécologique a été mise à mal. S'y ajoutent des difficultés indirectes comme l'arrêt des usines de luzerne, essentiel à nos rotations, dans un contexte économique déjà tendu pour le bio.

Malgré tout, nous croyons fortement à notre engagement dans la filière malt bio. Contribuer aux bières de Deck and Donohue nous motive autant par le plaisir que par l'exigence technique, environnementale et sociale que cela implique. C'est une aventure collective : avec les autres signataires de la charte, nous travaillons déjà sur des solutions concrètes de tri, de stockage et de logistique. Notre objectif est clair : consacrer 15 à 20 % de notre surface à cette orge, en visant toujours une qualité optimale et un impact positif sur notre territoire.

LE HOUBLON LE PLUS LOCAL POSSIBLE

Le houblon est une plante grimpante dont on utilise les fleurs en brassage. Les fleurs de houblon confèrent à la fois l'amertume et son côté aromatique à la bière. On utilise environ 5g de houblon par litre de bière.

LA PROVENANCE DE NOTRE HOUBLON

Pour le houblon, nous travaillons depuis le début avec la coopérative du houblon d'Alsace pour environ 70% de nos approvisionnements et nous avons lancé un grand chantier pour rapatrier en France et transformer en bio nos approvisionnements en houblons à partir de 2019. La problématique de filière rend les évolutions longues, car il faut donner aux planteurs de houblon de la visibilité sur plusieurs années pour justifier qu'ils passent leur production en bio.

NOS OBJECTIFS

Les premières années, nous utilisons jusqu'à 50% de houblons provenant des Etats Unis, très aromatiques et parfumés. Nous avons arrêté entièrement nos approvisionnements extra-européens et avons pour objectifs d'être 100% houblons européens à compter de 2023. Des ventes plus faibles que prévues ont fait que nous avons finalement continué à utiliser un stock de houblons américains en 2023 et début 2024 mais nos approvisionnements sont désormais 100% Européens.

Notre objectif 2027 est d'atteindre 100% de houblon français. Nous fixons un objectif de proximité moins fort que pour le malt car le houblon est moins lourd (5g vs. 200g de malt par litre de bière) et parce que la production ultralocale est moins développée. La montée en puissance du houblon français dans nos approvisionnements nécessite:

- d'adapter nos recettes avec des variétés cultivées en France: pas facile de préserver le goût avec des ingrédients qui changent!
- de trouver des producteurs avec des surfaces suffisantes par rapport à nos besoins!
- de coordonner et fédérer différents acteurs pour une qualité produit optimale: le houblon s'utilise tout au long de l'année, et son séchage et sa transformation dès la récolte sont des enjeux clés pour sa conservation au cours de l'année. La coopérative du houblon d'Alsace se propose d'aider des producteurs de différentes



Cueillette à la HOUF, La Houblonnière Francilienne

régions dans ce processus pour nous permettre de renforcer nos approvisionnements locaux sans perdre en qualité.

Au-delà du malt et du houblon, nous essayons au maximum d'utiliser des ingrédients locaux pour nos bières: les potirons de notre bière d'automne sont bios et viennent de la Ferme des Prés Neufs, à 25km de la brasserie.



	2019	2022	2024	2025	2027
PART DE HOUBLON BIO	0%	96%	100%	100%	100%
PART DE HOUBLON EUROPÉENS	40%	87%	100%	100%	100%
PART DE HOUBLONS FRANÇAIS	25%	67%	84%	93%	100%

EMPREINTE DE PRODUCTION MINIMISÉE

Nous avons réalisé notre **bilan carbone**, scope 3 en 2022. La brasserie a généré 545 tonnes d'émission de CO2 équivalent en 2021, correspondant à :



1.6kg CO2 équivalent/litre pour la bière vendue en bouteille en verre



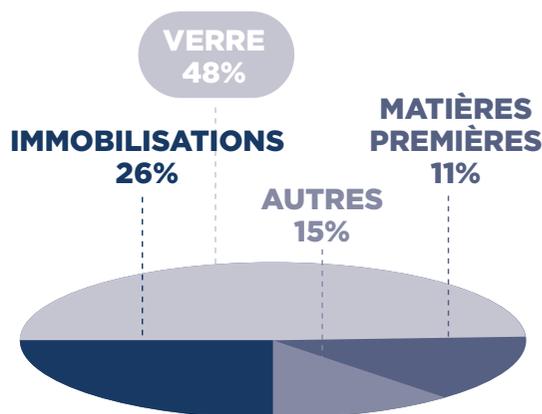
0.6kg CO2 équivalent/litre pour la bière vendue en fût.

Le verre représente 48% de nos émissions totales! Nous sommes convaincus que le réemploi de bouteilles est la solution la plus efficace pour réduire cet impact, on vous en parle en page xx. Nous utilisons près de 200 tonnes de verre par an.

Les autres principaux postes d'émission présentent peu de potentiel d'amélioration :

→ Les équipements et immobilisations (26%), essentiellement le bâtiment et les machines que nous utilisons. Leur optimisation passe par la montée en cadence.

→ Les matières premières (11%) : nous travaillons exclusivement avec des produits bio, et le plus locaux possibles.



Répartition des postes d'émission de Co2

NOS OBJECTIFS SUR LA MINIMISATION DE NOTRE EMPREINTE DE PRODUCTION :

- mettre à jour notre bilan carbone en 2026
- poursuivre nos efforts d'optimisation de consommations énergétiques (eau, CO2, gaz, électricité) mais avec des potentiels essentiellement liés à des montées en cadence plus qu'à de la réduction structurelle
- d'approfondir nos efforts de réemploi (voir page 13)
- investir dans une capacité de récupération de CO2 d'ici 2027*.

INDICATEURS D'EMPREINTE DE PRODUCTION

Nous mesurons notre impact pour nous efforcer de le réduire

	OBJECTIFS 2024	RÉEL 2024	OBJECTIFS 2025	OBJECTIFS 2027
CONSUMMATION EAU (LITRE PAR LITRE DE BIÈRE)	5 L	6 L	5L	4L
CONSUMMATION CO2 (KG/HL)*	1,5 KG	2 KG	1,5 KG	1 KG
PART DE BOUTEILLES RÉUTILISÉES	12,5%	9%	12%	20%

* La fermentation de bière est une activité génératrice de CO2. Nos cuves de fermentation pressurisées nous permettent de conserver la majeure partie de ce CO2 pour la carbonatation de nos bières, réduisant ainsi nos émissions de CO2 dans l'atmosphère. Nous achetons néanmoins une part de CO2 pour compléter nos besoins en pétillance, que nous cherchons à réduire au maximum.



UNE CROISSANCE PARTAGÉE

Une entreprise qui se préoccuperait de l'environnement mais oublierait l'humain n'aurait pas de sens. En 2024, nous avons poursuivi les mêmes principes que par le passé.

SALAIRE MINIMUM

Le salaire horaire minimum pratiqué au sein de la brasserie est supérieur de 11% au SMIC. Comme nous proposons des emplois à temps plein et avec heures supplémentaires, le salaire minimum mensuel au sein de la brasserie est supérieur de 26% au SMIC mensuel (en tenant compte des heures sup). L'écart entre la rémunération la plus basse et la plus haute au sein de l'entreprise est de 2.6x. À titre de comparaison, les règles de l'économie sociale et solidaire prévoient un écart maximal de 7.

INDEXATION DES SALAIRES

En 2022, face à la brutalité de l'inflation, nous avons mis en place une indexation annuelle des salaires sur la base de l'inflation. Ainsi au 1^{er} avril 2025, les salaires ont été revalorisés de 2% pour tous les salariés justifiant d'un an de présence, après une hausse de 4.9% l'an passé.

INTÉRESSEMENT

Nous avons signé un accord d'intéressement en 2022 pour approfondir l'idée de croissance partagée. Les termes de notre accord sont les suivants : l'intéressement représente 3% de la croissance du CA d'une année à l'autre, dans la limite de 10% de l'EBE. L'intéressement est réparti de manière égale au sein de l'équipe. Malheureusement, l'absence d'EBE positif fait qu'il n'y aura pas de versement d'intéressement au titre de 2024.

EXPÉRIENCES GUSTATIVES

Nous sommes fiers de travailler avec de beaux clients et mettons l'expérience gustative au cœur de notre mission : chaque mois chaque membre de l'équipe dispose d'un budget de 150 euros pour visiter nos clients, cela permet à chacun de vivre pleinement la mission de l'entreprise et avoir un lien privilégié avec nos clients autour du goût.



SATISFACTION DÉCLARÉE, MAIS UN TURNOVER ENCORE ÉLEVÉ

Notre sondage de satisfaction équipe 2025 montre une moyenne de 4.25 sur 5 critères clés, au même niveau qu'en 2022. On progresse sur la cohérence de la mission et des valeurs, mais on recule sur la qualité de la circulation de l'information au sein de la brasserie.

LES AXES DE TRAVAIL IDENTIFIÉS POUR 2024 ONT ÉTÉ MENÉS À BIEN :

→ Clarification des postes et des attentes avec des fiches de poste dédiées et des points d'étapes plus réguliers

→ Réflexion avec l'ensemble de l'équipe pour mieux conjuguer nos valeurs d'excellence, d'exigence et de bienveillance: nous avons notamment mis en place un plan d'intégration détaillé pour les nouveaux arrivants, et clarifié et partagé nos objectifs au sein de l'équipe

→ Un travail pour renforcer les liens au sein de notre équipe: voyage à Londres, temps de convivialité et de partage réguliers.

Nous constatons que les départs restent à un niveau élevé avec un turnover de 35%, et 3 départs déjà prévus pour les premiers mois de 2025. Néanmoins, une amélioration sensible est visible dans la nature des départs: 3 départs sont liés à une évolution de notre modèle d'activité avec un besoin réduit en magasinage, en livraison et en administration des ventes.

	2022	2023	2024
DÉPARTS 👤→	9	7	6
→ 👤 ARRIVÉES	9	6	6

NOS AXES DE TRAVAIL 2025 CONCERNENT:

La mise en place de plans de formation détaillés pour favoriser la montée en compétences
Le recrutement et l'intégration

PAR AILLEURS, NOUS POURSUIVONS NOS EFFORTS:

→ En termes de parité: la brasserie compte 15 personnes à fin mars 2025, dont 5 femmes.

→ En proposant des embauches systématiques en CDI et en n'accueillant pas plus de 3 stagiaires en même temps (c'est la loi!)

»

« On a beaucoup de liberté dans le travail et il y a un esprit de famille au sein de l'équipe. J'aime qu'il y ait de l'écoute et qu'on puisse partager nos idées! »

Tiago Leite

Responsable logistique et conditionnement chez Deck & Donohue depuis 2021



« C'est une équipe dans laquelle il y a beaucoup d'entraide. Se lever le matin pour bosser ensemble c'est déjà extra! »

Quentin Dellupi

Brasseur chez Deck & Donohue depuis 2022



« Ce que j'apprécie chez Deck & Donohue, c'est de pouvoir faire des expériences gustatives chez nos partenaires! Ça permet de mieux connaître ce qu'on propose, de mettre des visages sur les commandes, et de créer un vrai lien avec nos clients. »

Julie Bouttaga

Responsable marketing chez Deck & Donohue depuis 2024

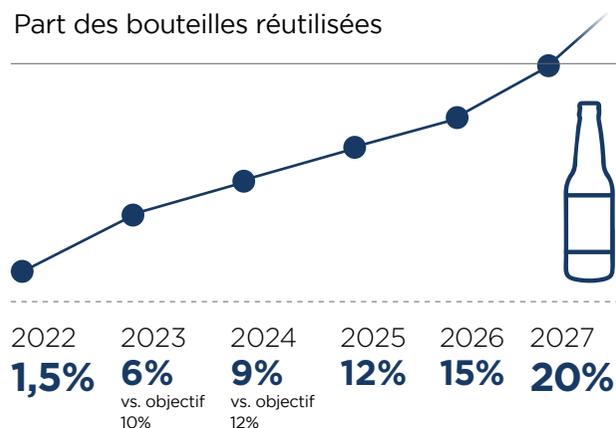


PROMOTION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET DURABLE

Notre principal objectif identifié concerne la sensibilisation et la montée en puissance du réemploi. Depuis 2020, nous travaillons pour remettre le réemploi des bouteilles en verre au goût du jour. Le réemploi est au cœur de notre mission dans la dimension «consommation responsable et durable».

En 2024, nous avons concentré nos efforts sur :
→ La fluidification opérationnelle du réemploi, en utilisant des bouteilles et des caisses spécifiques dédiées à la consigne
→ La concentration sur le CHR, avec un taux de retour théorique proche de 100% et sur Indigo IPA notre best seller

Part des bouteilles réutilisées



POURQUOI NOUS N'AVONS PAS ATTEINT NOS OBJECTIFS ?

Le taux d'adoption du réemploi par nos partenaires distributeurs et clients s'établit à 50%. Cela a été le principal frein à l'atteinte de notre objectif et nous allons faire tous nos efforts pour convaincre le plus grand nombre de partenaires possibles d'opter pour les bouteilles en réemploi. Les motifs de blocage avancés ont été : la place, la contrainte logistique.

Parallèlement, le taux de retour des bouteilles de réemploi semble s'établir à 80%, alors que nous l'imaginions virtuellement à 100%. Nous allons étudier les moyens d'augmenter ce taux en 2025, notamment en clarifiant auprès de nos clients les mécanismes de retour et en expliquant davantage la concentration sur Indigo IPA.

En 2025, nous mettons en place un partenariat avec Haut La Consigne pour permettre le réemploi de nos bouteilles en magasins via des points de collecte mutualisés. Nos bières sont désormais certifiées France Consigne et peuvent être ramenés dans tous les points de collecte adhérents. Cela va nous permettre d'amplifier l'impact de notre programme de réemploi au cours des années à venir.

« POURQUOI VOUS NE FAITES PAS DE BIÈRE SANS ALCOOL ? »

Une des questions les plus entendues en 2024 ! Jusqu'à présent, ce n'était pas une priorité pour nous. Techniquement, la production de bière sans alcool nécessite des investissements trop élevés pour nous et des procédés qui ne correspondent pas nécessairement à nos intentions ; il faut soit désalcooliser la bière (coûteux, et barbare), soit brasser une bière en rendant chaque étape la moins 'efficace' possible : extraire le moins de sucres possibles, utiliser la levure la moins efficace possible pour convertir le moins de sucres en alcool, etc. soit le contraire du métier habituel du brasseur ! Et dans ce cas il faut aussi pasteuriser le produit final. Autant de choix qui ne nous enthousiasmaient pas. Nous allons revoir en 2025 les évolutions les plus récentes afin de voir si les solutions peuvent répondre à nos standards en termes d'approvisionnement (français et bio), de goût et de qualité.

DES ENGAGEMENTS DÉMONTRÉS

Nous croyons aux démarches de certification qui viennent démontrer des engagements. Nous sommes persuadés que la valeur de démonstration est supérieure aux limites inhérentes à chaque modèle de certification.

En complément de notre engagement en tant qu'entreprise à mission, nous avons obtenu la certification B Corp en 2022, que nous espérons renouveler en 2025, et avons obtenu la certification PME+ en 2025.

CERTIFICATION B CORP

B Corp est un label à la renommée internationale. Progressiste et exigeant, il reconnaît les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental, et dessine un chemin de progrès et de transformation au cœur de leur modèle d'affaires. B Corp fédère près de 10 000 entreprises dans le monde dont 500 en France.



CERTIFICATION PME+

PME+ est le label RSE des entreprises françaises à taille humaine, fournisseurs de la distribution, engagées en faveur de pratiques plus éthiques et responsables. Le label PME+ est attribué après un contrôle annuel effectué par Ecocert environnement, selon un référentiel issu de la norme ISO 26000. PME+ fédère 250 PME françaises.



L'accomplissement d'une mission est un long chemin et nous accueillons avec plaisir tous vos commentaires, questions et idées, contactez nous !
Nous essaierons de faire plus et mieux l'an prochain !

COMITÉ DE SUIVI DE NOTRE MISSION



Thomas Deck,
président



Sophie Naudé,
directrice de production



Thomas Salmon,
commercial senior



Sandrine Olive,
membre indépendante

SUIVEZ NOUS!



WWW.DECK-DONOHUE.FR