



S.A.S. NAULT & FILS  
Boulangerie-Pâtisserie  
Rue des Hortensias  
86 460 Availles-Limouzine  
05.49.48.50.64/ fax : 05.49.48.58.38  
nault@nault.fr

# PRESENTATION

## NOS MOYENS ET ATOUTS

*« En 2004, nous avons repris les rênes de l'entreprise que nos parents avait fondée en 1961. A l'époque, il s'agissait d'une simple boulangerie de village. Aujourd'hui, nous sommes toujours une boulangerie, seule notre taille a changé pour devenir un prestataire important en matière de restauration collective de la région Poitou-Charentes et du Limousin. »*

Philippe NAULT



## PRESENTATION DE NOTRE STRUCTURE

### HISTORIQUE

Créée en 1961, la boulangerie de village de Jean NAULT se développe dans les années 70-80 en dépannant les collègues boulangers qui partaient en vacances et se créant ainsi une bonne réputation dans le département de la Vienne. Son fondateur Jean NAULT a l'idée de créer et fournir les rayons boulangerie dans les premières supérettes qui apparaissent dans la région.

L'activité et la production augmentent : en 1963, la société fabriquait 300 pains par jour, en 1983, ce chiffre est passé à 10 000. Les moyens matériels et la main d'œuvre ont aussi augmenté : quatre camions, cinq fours rotatifs et quinze employés.

En 2004, Jean NAULT prend sa retraite et cède sa place à son fils Philippe qui continue de développer la boulangerie-pâtisserie dans le secteur du Poitou-Charentes.



## MOYENS TECHNIQUES

Pour répondre aux besoins des hôpitaux, des centrales de restaurations, des collectivités (établissements de santé, scolaires et militaires...), des grandes et moyennes surfaces (GMS) et des particuliers, la SAS Nault possède et met en œuvre quotidiennement :

- Une surface de production de 4 800 m<sup>2</sup>
- 4 lignes automatiques de fabrication ayant une capacité de production de 40 000 petits pains par heure
- 26 fours de cuisson alimentés au gaz pouvant cuire 1 300 petits pains à la minute
- une flotte de 17 véhicules qui sillonnent 7 départements tous les jours





Toutes les équipes mettent quotidiennement en œuvre les processus de gestion des commandes, de production et de livraison pour garantir la **satisfaction maximale** de nos clients.

**POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE** L'entreprise a toujours eu à cœur de respecter les normes de fabrication et de qualité. Depuis que Philippe NAULT dirige l'entreprise, il s'efforce de formaliser toutes les procédures et d'aller encore plus loin dans le souci de la Qualité.

Depuis toujours :

- Soucieux de fournir les meilleures prestations à nos clients, nous appliquons une **sélection stricte** dans l'achat de nos matières premières. Aussi, **la farine que nous utilisons dans la fabrication du pain est issue de blé entièrement récolté dans le Poitou-Charentes**. De ce fait, nous favorisons les filières courtes et l'économie locale et réduisons ainsi notre production de CO<sup>2</sup>

Depuis 2004

- Suite à un effort d'investissement significatif, la source d'énergie des fours a été modifiée. L'entreprise a renoncé au fioul pour alimenter ses fours au Gaz. Cet investissement a permis de réduire son impact CO<sub>2</sub>

Depuis 2005

- Dans la même optique **d'économie d'énergie**, nous avons été les pionniers du département en faisant réaliser un audit énergétique et à avoir mis en place le système **GTB Energie Système** préconisé par la Sorégies. Ce matériel nous assure un suivi du **maintien des températures dans les congélateurs et chambres froides** et nous garantit une **économie d'électricité de 10%**

Depuis 2006

- L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication de nos produits, c'est pourquoi afin d'en assurer la **qualité maximale**, nous avons fait appel à une société spécialisée E-Développement implantée à Thouars (79). Celle-ci nous a installé une **station de traitement** qui filtre les nitrates, le chlore, le calcaire, les impuretés, les sédiments et les bactéries. Elle réduit aussi les teneurs en plomb, fer et métaux lourds.



Depuis 2007

- L'entreprise réorganise en permanence son schéma logistique et modifie ses circuits de distribution, afin de réduire les distances parcourues par ses camions chaque jour.

### Depuis 2008

- Une qualitiennne applique la **méthode HACCP** (Hazard Analysis and Control Critical Point) et assure la **traçabilité** de nos produits. Elle garantit un contrôle quotidien du nettoyage et de l'hygiène. Enfin, un laboratoire extérieur Eurofins vérifie que nos produits, nos employés et notre matériel respectent les normes les plus strictes d'hygiène. Elle contrôle également la mise à jour depuis 2011 du dossier de Demande d'Autorisation d'Exploiter auprès de la préfecture de la Vienne.

### Depuis 2010

- A partir des données de production de 2008, l'entreprise a fait réaliser un bilan Carbone, la SAS Nault agit chaque jour pour diminuer son impact sur la production de CO<sup>2</sup>.
- En partenariat avec les Ets NAULT, la Soregies a installé 1 600 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques dont la production est estimée à 220 000 kWh/an soit la consommation de cent habitants. Plus de 1 000 panneaux photovoltaïques sont installés sur la toiture du bâtiment de production boulangerie (lignes de production et fours)





## Depuis 2012

- Nous avons obtenu de la part du BUREAU VERITAS (Organisme certificateur), la certification Bio Pour cela, nous avons investi et mis en place un local et du matériel (chambre froide négative, fours, chariots, pétrins, façonneuse, tapis, table inox, ...) totalement dédiés au Bio.
- Depuis 2015, les gaz frigorigènes utilisés par les systèmes de refroidissement de nos tunnels de congélation ont été remplacés par des gaz plus écologique, et nécessitant moins d'entretien.
- Le prochain projet est de remplacer le gaz propane par le GNL dans un premier temps pour les fours et dans un second temps les véhicules de livraison (au fur et à mesure des besoins)

## POLITIQUE SOCIETALE

Notre entreprise se définit par trois valeurs primordiales qui s'inscrivent dans toutes nos actions:



- Notre **localisation**. Nous sommes une entreprise « à la campagne » et nous revendiquons cette situation rurale comme un atout, car nous favorisons le dynamisme de notre village et la qualité de vie de nos employés.

43% de nos employés résident à AVAILLES LIMOUZINE et 57% dans un rayon de 20 KM

- 40% SONT DES FEMMES

Avec une moyenne d'âge de 45 ans.

- Notre **politique d'investissements**. Chaque année, l'entreprise réinvestit pour assurer des bonnes conditions de travail et une productivité nécessaire à notre



développement.

- Notre **engagement** pour l'éducation et la formation  
Notre entreprise s'implique fortement dans la formation initiale et continue afin de favoriser l'intégration professionnelle des jeunes. A titre d'exemple nous avons embauché
  - Une apprentie en BTS TECHNICO COMMERCIAL par alternance sur deux ans qui débouchera sur un CDI.
  - Nous accueillons régulièrement des stagiaires dans les différents services (maintenance, boulangerie, pâtisserie) en partenariat avec plusieurs lycées techniques.
  - Nous pouvons également accueillir des stagiaires dans le cadre d'une réinsertion.

Nous allons également chaque année au-delà des obligations légales en matière de formation continue de nos salariés. Nous essayons également de sensibiliser nos équipes sur les formations par le biais du CPF et mettons en place des formations internes par le tutorat pour faire évoluer les carrières de nos salariés.

L'entreprise est redevable de la taxe d'apprentissage. Toutefois, nous préférons attribuer celle-ci aux établissements scolaires qui nous sont fidèles leur faisant bénéficier ainsi de versements spécifiques de taxe d'apprentissage qui leur permettent d'investir dans des outils indispensables à la formation des personnes.

