



RAPPORT RSE

2024/2025



BASTIDARRA
Laiterie artisanale du Pays Basque



LETTRE D'ENGAGEMENT



S'engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) a surgi pour moi comme une évidence, très tôt partagée par toutes et tous. Plus qu'un point de départ ou un aboutissement, il s'agit d'une intime conviction que l'amélioration continue est un principe fondamental de la vie de notre entreprise et que le mieux vivre ensemble améliorera la qualité de nos échanges, à la fois internes comme externes, et induira une attractivité croissante pour l'ensemble de nos parties prenantes.

Créée en 2010, la laiterie Bastidarra est née d'un terreau favorable et de convictions environnementales que l'ISO 26000 et la démarche RSE nous permettent de structurer.

“Pérenniser et valoriser nos ressources, notre territoire pour vous régaler” constitue notre véritable raison d'être.

Se projeter dans la durée, investir pour les générations futures, innover de manière responsable font également partie de l'ADN de notre entreprise familiale. Intégrer les enjeux sociaux, territoriaux et environnementaux de notre filière dans notre recherche de création de valeur témoigne de notre volonté d'inscrire le développement durable au cœur de notre stratégie.

Pour cela nous nous appuyons sur les valeurs communes des femmes et des hommes qui œuvrent au quotidien pour le développement de Bastidarra :

- Le respect
- La confiance
- La culture client
- L'esprit d'équipe
- L'agilité

Améliorer la qualité de nos échanges afin de mieux réussir ensemble, intégrer les enjeux du développement durable et territorial dans nos orientations stratégiques, impliquer l'ensemble de nos parties prenantes dans notre démarche RSE sont autant de marqueurs de notre engagement.



Hubert Candelé

Fondateur et Dirigeant de Bastidarra

SOMMAIRE

BASTIDARRA

- DATES
- CHIFFRES
- HISTOIRE / ADN

NOTRE DÉMARCHE RSE

PARTIES PRENANTES & ENJEUX

PILIER 1 : ÉCONOMIQUE

- NOS ENGAGEMENTS
- INDICATEURS CLÉS

PILIER 2 : ENVIRONNEMENTAL

- NOS ENGAGEMENTS
- PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS
- INDICATEURS CLÉS

PILIER 3 : SOCIAL

- NOS ENGAGEMENTS
- PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS
- INDICATEURS CLÉS

PILIER 4 : SOCIÉTAL

- NOS ENGAGEMENTS
- PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS
- INDICATEURS CLÉS

BILAN : LE PROGRÈS INFINI DE LA RSE

NOTRE REMISE EN QUESTION PERPÉTUELLE

BASTIDARRA EN QUELQUES CHIFFRES



10 FERMES

partenaires situées à moins
de 20 km de la laiterie



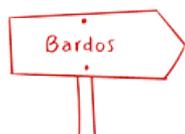
45 EMPLOYÉS

Moyenne d'âge 37 ans
dont 65% de femmes



6,5 MILLIONS

de chiffre d'affaires en
2024



3 ATELIERS DE PRODUCTION

yaourts et produits laitiers,
desserts, produits d'hygiène
et de cosmétiques



1 300 000 LITRES

de lait transformés par an



60 RECETTES

et 3 types de lait
transformés



Pérenniser et valoriser
nos ressources, notre territoire
pour vous régaler !

BASTIDARRA EN QUELQUES DATES

Développement de l'entreprise et de l'offre

Projets RSE

2010

Création de la laiterie

2011

Fabrication du premier yaourt
Lancement de la gamme au
lait de vache et brebis

2013

Lancement de la gamme fromage frais

2017

Lancement de notre gamme au lait de chèvre

2021

Construction de la nouvelle laiterie
Création d'un atelier pâtisier



2022

Première certification BIO
Création de notre gamme dessert : riz au lait,
crème et oeufs au lait, mousse au chocolat

2015



Labellisation de toutes nos fermes HVE 3



Première certification Happy Cow
Instauration de la prime à la pâture
Création du groupement d'employeurs

2023

Première ferme en France labellisée Happy Sheep
Diagnostic RTE
Audit blanc ISO 14001:2015
Premier forum RSE interne
Création d'un parcours de visite agro-touristique

2024



Obtention du label Engagé RSE niveau Exemplaire
Étude Reuse : faisabilité de la réutilisation de l'eau
Construction d'un bassin tampon à la station d'épuration
Mise à disposition de vélos électriques

2025

Création d'une nouvelle activité de **fabrication**
de produits d'hygiène et de cosmétique

De nouveaux projets
sont en cours... A suivre !

UNE HISTOIRE DE PASSIONNÉS

Tout commence en 2010, à La Bastide-Clairence.

Hubert Candelé, fils d'éleveur de brebis, souhaite valoriser le lait local en fabriquant des yaourts de qualité. Il s'entoure alors de quatre agriculteurs et fonde la laiterie artisanale Bastidarra.

Au fil des années, Bastidarra grandit, se diversifie et se structure. Mais l'essentiel ne change pas.

Nos motivations restent les mêmes :

- Fabriquer des produits de qualité à partir de lait local
- Renforcer les liens entre les filières agricoles et agroalimentaires
- Soutenir une agriculture durable, ancrée dans son territoire

10 PRODUCTEURS DE LAIT

Nous collectons le lait auprès de 10 exploitations agricoles, situées dans un rayon de 20 km autour de notre laiterie.

Philippe



Aymeric



Daan



Vincent



Gaby et Sandrine



Pascal & Claude



Patricia, Hervé
& Jérémy



Jean-Paul
et Peio



Alexandre



Clément

45 COLLABORATEURS



NOTRE SAVOIR-FAIRE

Notre cœur de métier : la transformation du lait.

Chez Bastidarra, nous œuvrons tous les jours, avec maîtrise et exigence, pour valoriser cette matière première locale. Grâce au savoir-faire de nos équipes et des outils performants, nous fabriquons des produits laitiers de qualité. Nous transformons les 3 types de lait : **vache, brebis et chèvre**.



FABRICATION DE YAOURTS, CRÈMES ET SPÉCIALITÉS LAITIÈRES

Nous proposons une large gamme de produits laitiers :

- Yaourts étuvés et brassés
- Fromages frais : fromages blancs, skyr, faisselles, caillés, fromages fouettés
- Riz au lait
- Crème dessert et crème aux œufs
- Mousses au chocolat

4 marques



FABRICATION DE PRODUITS D'HYGIÈNE ET DE COSMÉTIQUES

En mai 2025, nous avons lancé une nouvelle activité : la fabrication de produits d'hygiène et de cosmétique, **enrichis en lactosérum de notre laiterie**.

Nous proposons :

- Une gamme de savons et de shampoings solides, fabriqués dans nos ateliers à Bardos
- Une gamme de savons, shampoings et crèmes liquides, fabriqués dans les Pyrénées-Atlantiques

Une **démarche d'économie circulaire** qui renforce notre engagement pour préserver les ressources, réduire le gaspillage et créer de la valeur sur le territoire.

2 marques



NOTRE ADN

Notre laiterie a pour vocation d'être ancrée sur son territoire, le Pays basque, avec l'objectif de **pérenniser un modèle économique qui valorise l'agriculture durable.**

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Pérenniser et valoriser
nos ressources, notre territoire
pour vous régaler !

NOTRE MISSION

Fédérer et améliorer
les relations entre les
acteurs du monde agricole
et agroalimentaire.

NOS VALEURS

esprit d'équipe

culture client

respect

confiance

agilité



NOTRE DÉMARCHE RSE

Depuis la création de la laiterie, les enjeux sociaux, territoriaux et environnementaux sont au cœur de nos décisions.

Notre politique RSE n'est pas une option, elle est au cœur de notre activité.

Plus qu'une simple stratégie, Bastidarra s'engage à agir collectivement autour de 4 grands piliers :

ÉCONOMIQUE

Fabriquer des produits de qualité, locaux et responsables

SOCIAL

Garantir le bien-être et la sécurité des Hommes et des animaux

SOCIÉTAL

Construire des relations pérennes avec la filière agricole et les acteurs locaux

ENVIRONNEMENTAL

Préserver nos ressources et réduire notre impact sur l'environnement

UNE DÉMARCHE CERTIFIÉE



En 2024, nous avons obtenu le label Engagé RSE* au niveau Exemplaire. Résultat de 15 années d'engagements et d'actions pour construire un modèle économique durable sur notre territoire.

*Label décerné par l'AFNOR sur la base de l'ISO 26000 et les 17 objectifs de Développement Durable.

LES FONDEMENTS

Fidèle au cadre de l'**ISO 26000**, la démarche RSE de Bastidarra se base sur une analyse et une cartographie des **parties prenantes** et une **analyse des enjeux**, appelée aussi analyse de matérialité, nous permettant de prioriser nos engagements.



Les enjeux liés à Bastidarra ont été définis par son dirigeant et tous les pilotes de processus. En effet, chaque enjeu est associé à un processus de Bastidarra, ainsi qu'à une **question centrale** de l'ISO 26000 et à un **Objectif de Développement Durable**.

Ce parallèle aux ODDs nous permet de visualiser notre contribution par objectif et d'évaluer le niveau de maturité de nos actions.

LES 7 QUESTIONS CENTRALES DE L'ISO 26000



Droits de l'Homme



Environnement



Loyauté des pratiques



Relations et conditions de travail



Gouvernance

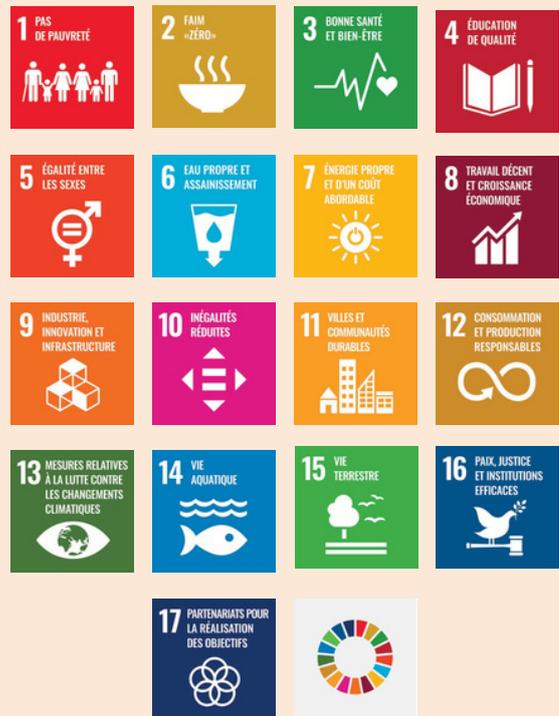


Questions relatives aux consommateurs

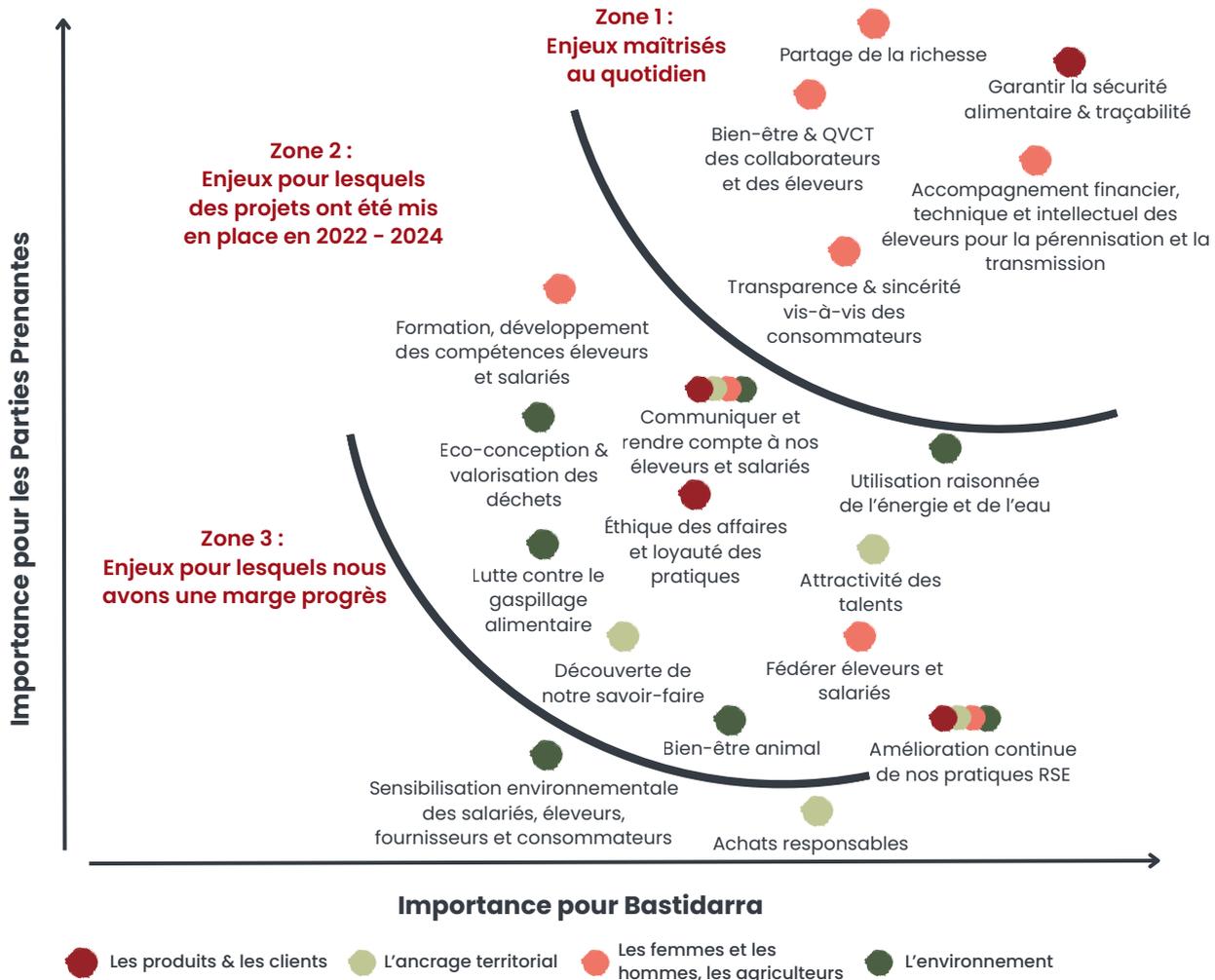
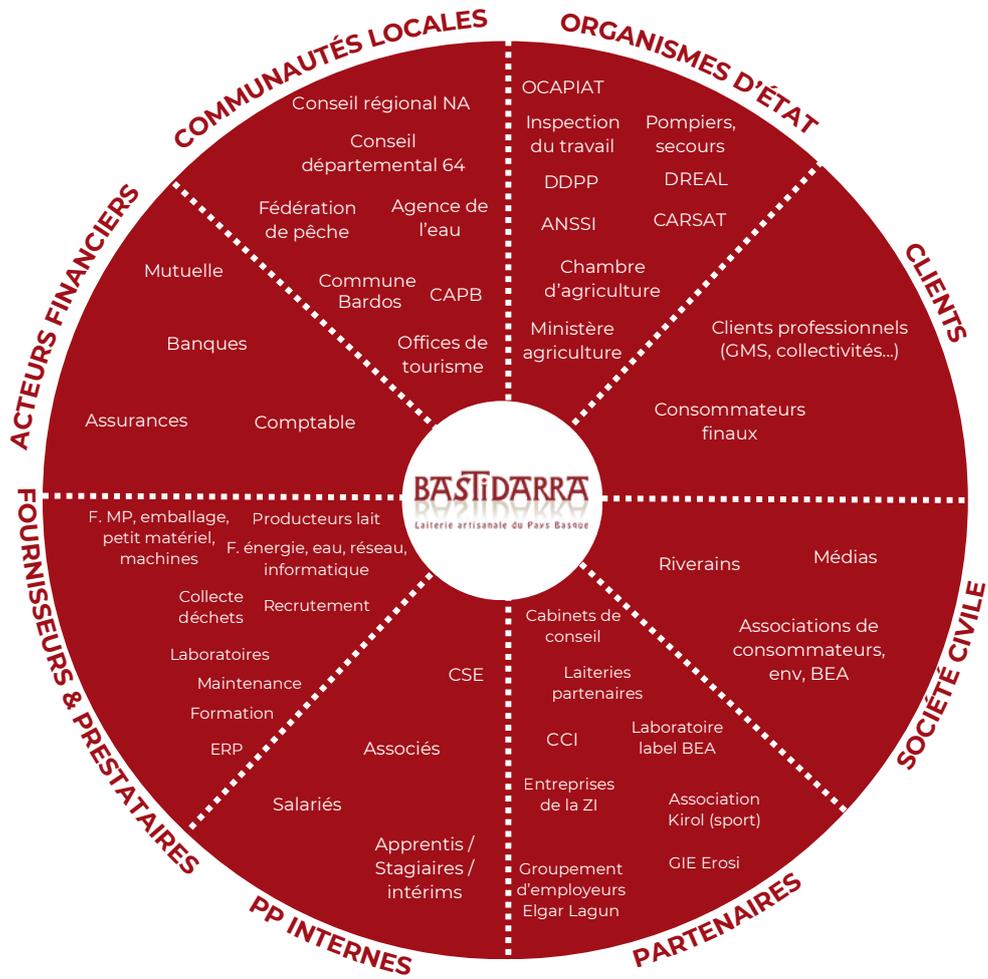


Communautés et développement local

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



PARTIES PRENANTES



MATRICE DE MATÉRIALITÉ

PILIER 1 - ÉCONOMIQUE

Fabriquer des produits de qualité, locaux et responsables

100%

du lait collecté au
Pays Basque

Lait rémunéré
10 à 15%

au-dessus de la
moyenne nationale

Alimentation des
animaux garantie

sans OGM*

*(<0,9%)

S'APPROVISIONNER DE FAÇON ÉTHIQUE ET RESPONSABLE

Un yaourt de qualité, c'est avant tout **du bon lait local** !

Notre lait est collecté tous les jours auprès des **10 fermes partenaires, situées à moins de 20 km** de notre laiterie. L'alimentation des animaux est garantie **sans OGM (<0,9%)**.

Au-delà du lait, nous apportons une attention particulière au choix de nos fournisseurs, et favorisons des collaborations locales et des démarches responsables. Pour cela, notre **charte des achats responsables** nous guide dans ces décisions. Aujourd'hui **46% de nos fournisseurs et prestataires majeurs** (hors producteurs de lait) sont **situés dans notre département des Pyrénées Atlantiques**.

	Pyrénées-Atlantiques	Nouvelle-Aquitaine	France	UE
Producteurs de lait & laiteries partenaires - 13	13	0	0	0
Fournisseurs de MP - 11	1	2	5	3
Fournisseurs d'emballages - 10	1	4	4	2
Fournisseurs de matériel et produits chimiques - 17	5	1	10	1
Prestataires - 43	26	13	4	0

NB : un fournisseur en PA n'est pas comptabilisé dans les autres localisations. De même pour NA et France. Par exemple, les fournisseurs comptabilisés dans "France" sont ceux situés en France, hors PA et NA.



PROJET EN COURS

Participation au Parcours "Achats responsables" proposé par l'ADEME Nouvelle-Aquitaine et la CCI Bayonne Pays Basque, durant 1 an.

RÉMUNÉRER LE LAIT DE MANIÈRE RESPONSABLE

Nous réévaluons le **prix du lait chaque début d'année avec les éleveurs** pour garantir une rémunération stable, sans être impactée par les fluctuations du marché ou les contraintes économiques de la laiterie.

Depuis 2010, nous avons choisi de valoriser le travail des éleveurs en achetant leur lait à un **prix stable ou en hausse chaque année. Le prix est supérieur de 10 à 15 % à la moyenne nationale.**

Pour encourager les pratiques vertueuses, notre laiterie propose également **plusieurs primes : pâturage, bien-être animal, label HVE* niveau 3...**

*Haute Valeur Environnementale

AMÉLIORER NOS PRODUITS, JOUR APRÈS JOUR

Nos équipes goûtent systématiquement tous les matins les produits fabriqués la veille et ceux arrivant à DLC, afin d'assurer des produits de qualité, conformes à nos standards et aux attentes de nos clients.

De plus, sont effectués :

- Audits hygiène / nettoyage internes hebdomadaires et mensuels
- Formations hygiène régulières
- Analyses bactériologiques produits finis / ambiance / surface



DÉVELOPPER L'OFFRE BIO



Notre deuxième site de production, Les Délices de Félicie, est certifié Agriculture Biologique.

Une évolution en accord avec nos convictions : favoriser une agriculture durable et respectueuse du territoire !

IINNOVER POUR PÉRENNISER NOTRE ACTIVITÉ

8

nouveaux produits lancés
entre S1 2024 et S2 2025

1

nouveau domaine d'activité
lancé en S1 2025 : produits
d'hygiène et de cosmétique

Nous sommes résolument tournés vers l'avenir.

Conscients des enjeux économiques et environnementaux qui touchent les secteurs agricoles et agroalimentaires, nous innovons en termes de : produits, processus, matériaux, RSE... **Tous les domaines de notre activité sont repensés dans une logique d'Amélioration Continue.**

VALORISER LES CO-PRODUITS

Réduire le gaspillage est une de nos préoccupations majeures. Un défi, qui se révèle être **une nouvelle opportunité pour notre laiterie !**

Depuis mai 2025, le **lactosérum** ou « **petit-lait** », qui était autrefois inutilisé, est désormais utilisé pour la **fabrication des produits d'hygiène et cosmétique** de nos nouvelles marques EMEKI et ONA COSMEHTIK.

Un moyen de diversifier notre activité pour **consolider notre modèle de développement socio-économique**, tout en s'engageant sur le territoire et en réduisant notre impact sur l'environnement



LES INDICATEURS CLÉS SUIVIS AU QUOTIDIEN

Garantir des produits sûrs et de qualité



Nombre d'**analyses microbiologiques** produits et surfaces conformes / nombre total d'analyses

2023 : >95%
2024 : >95%

OBJECTIF
>95%



Nombre de **non conformités majeures** liées à l'hygiène en audit externe (type de DDPP)

2023 : 0
2024 : 0

OBJECTIF
0



Nombre des **salariés formés à l'hygiène** annuellement

2023 : 100%
2024 : 100%

OBJECTIF
100%

S'approvisionner de façon éthique et responsable



Evolution du **prix d'achat du lait** (avec prime HVE) **vache**

2023 : 500€/t
2024 : 500€/t
2025 : 505€/t

OBJECTIF
> moyenne du marché



Evolution du **prix d'achat du lait** (avec prime HVE) **brebis Manech**

2023 : 1386 €/t
2024 : 1483€/t
2025 : 1505€/t

OBJECTIF
> moyenne du marché



Evolution du **prix d'achat du lait** (avec prime HVE) **chèvre**

2023 : 857€/t
2024 : 917€/t
2025 : 917€/t

OBJECTIF
> moyenne du marché



Part et % de nos fournisseurs et prestataires majeurs **localisés en Pyrénées-Atlantiques** (hors lait)

2023 : 46%
2024 : 46%
OBJECTIF 50%

PILIER 2 - ENVIRONNEMENTAL

Préserver nos ressources et réduire notre impact sur l'environnement

100%

des exploitations
labellisées HVE3

50%

des exploitations
labellisées Happy
Farmer

40%

d'énergie en
autoconsommation
(photovoltaïques)

99%

des déchets
envoyés en filière
de recyclage

ENCOURAGER UNE AGRICULTURE RAISONNÉE



CERTIFICATION - HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Toutes nos fermes partenaires sont certifiées **Haute Valeur Environnementale niveau 3**. Cette norme garantit que les exploitations agricoles préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement.



LABEL - HAPPY FARMER

50% de nos exploitations partenaires sont labellisées Happy Farmer, un label qui évalue le niveau de **bien-être des animaux et des éleveurs**.

Créé par des vétérinaires, ingénieurs en zootechnie et professionnels de la filière, le label est basé sur plus de 200 critères :

- le bien-être des animaux : leur état corporel et leur comportement, le temps de pâturage annuel,
- le bien-être des éleveurs : les services de remplacement, les maladies professionnelles, le nombre de jours de congés...

En partenariat avec le laboratoire OBIONE, nous avons participé à la création du label "Happy Sheep", dédié aux élevages ovins, une première en France.



FUTURS PROJETS

Participer à la création du label "Happy Goat" dédiée à l'élevage de caprins.

BILAN CARBONE & DIAGNOSTIC BIODIVERSITÉ

Des exploitations agricoles - à venir

Avec l'accompagnement du laboratoire OBIONE et de l'agence THINK+, nous proposons aux exploitations agricoles un bilan carbone et un diagnostic biodiversité de leur ferme.

Prochaines étapes : Premières fermes diagnostiquées d'ici décembre 2025.

De la laiterie - réalisés

Nous avons procédé au bilan carbone et au diagnostic biodiversité de notre laiterie avec l'accompagnement de l'agence THINK+.

Prochaines étapes : Finalisation et mise en place des plans d'action.

RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Avec les **2000m² de panneaux photovoltaïques** installés sur les toits de notre laiterie nous sommes **autonomes à hauteur de 40%** de notre consommation électrique.

Nos journées de production sont organisées de sorte à limiter la consommation d'eau et **optimiser les cycles de nettoyage**.

Chaque semaine, **nous économisons 15% d'eau** grâce au passage au NEP* monophasé.

De plus, le **bassin tampon** installé dans notre station d'épuration nous permet d'optimiser le traitement de l'eau de la laiterie.

Une attention particulière est apportée à **l'éclairage et au chauffage** :

- La température est bloquée à 19°C en hiver dans les parties administratives
- 100% des éclairages sont en LED
- Certaines zones sont munies de détecteurs de mouvements



FUTURS PROJETS

Dans le cadre du **projet REUSE**, des travaux seront effectués dans notre laiterie. L'objectif : traiter les eaux usées pour les réinjecter dans nos cycles de nettoyage.

FAVORISER L'ÉCO-CONCEPTION DE NOS EMBALLAGES

Depuis la création des premiers yaourts, nous utilisons des **emballages recyclables** : des pots verre ou en carton, des opercules en aluminium ou en plastique.



Aujourd'hui nous allons encore plus loin : **nos pots en verre sont réemployables !** C'est l'essence du **projet BILBÔKO**.

Nous sommes entreprise pilote pour ce projet porté par l'association Les Retournées, avec le soutien de CITEO. Un réseau d'entreprises en Nouvelle-Aquitaine s'est créé pour déployer des pots réemployables et bientôt consignés en Grande Surface.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Grâce à une politique de tri stricte, **99% de nos déchets sont envoyés en filière de recyclage**. Nous savons que nous avons un rôle majeur pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Nous donnons nos **produits invendus aux associations locales** : BAB Solidaire, Restos du Cœurs à Ayherre, Secours pour Tout Humain
- Nous **requalifions régulièrement nos dates limites de consommation**
- Nous mettons à disposition **des paniers « anti-gaspi »** dans notre magasin
- Les restes de lait et de yaourts, sont **transformés en énergie via la méthanisation**

NOS PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS



RÉUTILISATION DE LA LAINE

En avril, nous avons accueilli **TOKILIA** chez Pascal et Claude, nos partenaires producteurs de lait, pour la **tonte annuelle des brebis Manech**. Ce jour-là, 390 brebis et 100 agnelles ont été tondues.

Jean, le fondateur de TOKILIA **trie et récupère cette laine**, habituellement peu valorisée, pour lui **donner une seconde vie** : rembourrage, fil, création textile...



FUTURS PROJETS

Développer avec Tokilia de nouveaux produits fabriqués à partir de cette laine.

COLLECTE DE DÉCHETS EN CANOË

Comme en 2024, nous avons organisé une collecte de déchets en canoë sur La Joyeuse (rivière qui longe notre laiterie). Cette année, des élèves du Lycée Paul Bert ont participé à cette action. Résultats :

- **45 kg de déchets collectés sur 4 km** (plastiques, verre, ferraille, céramique, pneus...)
- Une **sensibilisation** aux enjeux de la pollution
- Un moment de **partage et d'apprentissage** en pleine nature



LABEL HAPPY FARMER

En 2025, **deux nouvelles exploitations ont obtenu le label "Happy Farmer"**, évaluant le bien-être des animaux et de l'éleveur :

- Claude et Pascal, "Happy Sheep" en ovin
- Daan, "Happy Cow" en bovin

Aujourd'hui, 5 exploitations partenaires (sur 8 éligibles) sont labellisées "Happy Farmer".

PRIX "ÉCO-RESPONSABLE"

Lors des **"Trophées Makilak de l'Economie"** organisées par la **CCI Bayonne Pays Basque**, nous avons obtenu le prix "Eco-responsable".



LES INDICATEURS CLÉS SUIVIS AU QUOTIDIEN

Ratio moyen consommation
litres d'eau / litre de lait

2023 : 5,30
2024 : 5,18

OBJECTIF
5

en progrès

Ratio moyen consommation
litres kWh / litre de lait

2023 : 0,57
2024 : 0,55

OBJECTIF
0,55

en progrès

Consommation électrique
(MWh) par M€ de CA / an

2023 : 111
2024 : 120

OBJECTIF
< 120

en recul

% d'énergie en
auto-consommation
(photovoltaïques) sur la
consommation électrique totale

2023 : 35%
2024 : 39%

OBJECTIF
45%

% de déchets recyclés
dans la laiterie

2024 : 99,2%

OBJECTIF
>99%

Nombre de certification
Happy Cow / Sheep
délivrées

2023 : 2
2024 : 1
2025 : 2

OBJECTIF 1/an

en progrès

Budget alloué à la RSE
(RH internes, cabinets de
conseil, audit)

2023 : 123.000€
2024 : 100 000€

PILIER 3 - SOCIAL

Garantir le bien-être et la sécurité des Hommes et des animaux

PRIMES

PRIMES - PRODUCTEURS

- Jeunes agriculteurs : 1000€/an versés pendant 5 ans pour un producteur qui s'installe
- Bien-être animal : Obtention du label Happy Farmer
- Haute Valeur Environnementale niveau 3
- Pâturage

PRIMES - SALARIÉS

- Intéressement
- Prime de Partage de la Valeur
- 13ème mois
- Prime sur objectifs
- Prime de fidélité
- Cooptation

Au-delà des primes, chez Bastidarra, le salaire minimum est supérieur ou égal au SMIC de 6%.

AVANTAGES

FINANCIERS

- Tarifs préférentiels dans les magasins de la zone artisanale Etxecolu (Bastidarra, Montauzer, La Brasserie du Pays Basque)
- Carte Cadeau "Pays Basque au Coeur" à Noël
- Pour les producteurs de lait : accord relatif a paiement d'une avance aux fins d'approvisionnement en matières premières

MATÉRIELS

- Salle de repos
- Salle de sieste
- Parc de vélos à assistance électrique
- Salle de sport : tarif préférentiel à l'adhésion à l'association Kirol Bastidarra



QUALITE DE VIE AU TRAVAIL

CHARTES & ENQUÊTES

- Enquêtes QVCT et RPS réalisées auprès des salariés
- Création et diffusion d'une charte éthique et sociale donnée et expliquée aux nouveaux arrivants

ÉVÉNEMENTS

- Barbecue tous les 2 mois organisé par des salariés
- Goûter de Noël en famille
- Fête estivale

FORMATIONS

DES SALARIÉS

- Formation hygiène : tous les salariés formés
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Perfectionnement Excel
- Procédés de fabrication (égouttage)

DES ÉTUDIANTS

- 14 étudiants en stage ou en contrat d'alternance
- 1 stagiaire en reconversion professionnelle, pour validation d'une formation RSE avec l'AFNOR

NOS PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS



PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION "LES BATTEMENTS D'ELLES"

Nous avons organisé plusieurs activités en partenariat avec l'association Les Battements d'Elles, qui **accompagne les femmes pendant et après leur traitement contre le cancer**. Une journée riche en échanges et en convivialité, avec au programme :

- Visite de la laiterie
- Découverte de l'exploitation agricole EARL Couture et déjeuner partagé

Nous soutenons également l'association par un don financier.



FUTURS PROJETS

Nous interviendrons lors d'une table ronde dédiée au retour à l'emploi après un cancer

CÉLÉBRATION DE L'ANCIENNETÉ

Une cérémonie a été organisée pour **mettre à l'honneur la fidélité de nos collaborateurs**. Des trophées bronze, argent et or ont récompensé leurs 3, 6 et 10 années d'engagement.

Chaque salarié a reçu une prime et a été convié à une soirée d'équipe.



SORTIES AVEC LES PRODUCTEURS

Diverses sorties ont été organisées avec les producteurs, afin créer des **moments d'échanges entre eux, avec nos équipes et des intervenants externes** :

- Une journée au Salon de l'agriculture de Tarbes en mars
- Visite des exploitations agricoles du client Blanc des Pyrénées dans le Gers et les Hautes Pyrénées
- "Points café" organisés à Bastidarra, chez GAEC Mendixolan et EARL Barthes



JOURNÉE COHÉSION D'ÉQUIPE

Avec l'accompagnement de la société VAKOM, dix collaborateurs ont participé à un **test OPR** (Outil de Profil Relationnel) afin de mieux comprendre leur mode de fonctionnement et de **renforcer la communication au sein des équipes**.

Des entretiens individuels ont ensuite permis d'approfondir les échanges et de **valoriser les points forts de chacun**.



RENCONTRES ET ACTIVITÉS AU MAGASIN

La boutique Bastidarra n'est pas seulement un magasin : c'est un **lieu de rencontres et de découverte des producteurs locaux**.

Nous avons organisé des **événements ouverts au public**, comme :

- Un **goûter de Pâques** avec la Maison Deuza (café et thés) et la chocolaterie Antton
- **Une après-midi jeux de société** en partenariat avec Oika-Oika, pour partager des moments ludiques autour de jeux et loisirs créatifs



“JOURNÉE RSE” AVEC LES ÉLÈVES DU LYCÉE PAUL BERT

Les **élèves de Première de la classe AGORA**, dont Céline Uhaldeborde est marraine, se sont rendus **à la laiterie à vélo pour deux journées** riches en découvertes :

- Visite de l'exploitation EARL Couture
- Échanges autour de la RSE avec Hubert Candelé
- Dégustation de nos yaourts et desserts
- Initiation à l'euskara (langue basque)



BARBECUE ORGANISÉ PAR LES SALARIÉS

Tous les 2 mois, un repas collectif est organisé dans la laiterie, par 4 salariés. L'objectif :

- renforcer la cohésion d'équipe
- créer de nouveaux souvenirs



FUTURS PROJETS

- Participation au DUODAY en novembre 2025 : journée d'inclusion de personnes en situation de handicap
- Etude de mise à disposition d'une assistante sociale

LES INDICATEURS CLÉS SUIVIS AU QUOTIDIEN

Garantir la sécurité & le bien-être au travail

Nombre d'utilisateurs
de la salle de sport

2023 : 26
2024 : 26

OBJECTIF
> 25

en progrès

Nombre d'AT avec et sans
arrêt de travail

2023 : 8 sans AT
4 avec AT
2024 : 2 avec AT

OBJECTIF
< 6 AT/an

en progrès

Taux d'absentéisme

2023 : 2,54%
2024 : 2,63%

OBJECTIF
< 6%

en recul

Renforcer la marque employeur & le talent de nos collaboratrices et collaborateurs

Taux de salariés en
contrat CDI

2023 : 90%
2024 : 92%

en progrès

Ancienneté moyenne

2023 : 2,5 ans
2024 : 2,25 ans

OBJECTIF
3 ans

en recul

Nombre de salariés ayant
eu une évolution de poste

2023 : 6
2024 : 3

OBJECTIF
au moins 3
promotions / an

en recul

Développer la diversité et l'inclusion

Nombre de nouveaux
alternants / stagiaire

2023 : 10
2024 : 14

OBJECTIF
> 2/an

en progrès

% de salariés en situation
de handicap

2023 : 1.9%
2024 : 2%

OBJECTIF
6%

en progrès

PILIER 4 - SOCIÉTAL

Construire des relations pérennes avec la filière agricole et les acteurs locaux

1/3

3 emplois chez Bastidarra soutiennent 1 emploi agricole

10%

du capital détenu par des producteurs de lait

2

logements en location pour les salariés

PÉRENNISER ET CRÉER DES EMPLOIS SUR NOTRE TERRITOIRE



ASSOCIATION ELGAR LAGUN

Au-delà de la rémunération du lait, nous accompagnons les éleveurs pour trouver des voies de pérennisation de leur activité.

L'association Elgar Lagun, financée à 50% par Bastidarra, emploie un salarié agricole pour les aider dans leurs tâches quotidiennes et assurer un service de remplacement.

Le pilotage, le support technique et l'administration sont assurés par Bastidarra.

En parallèle, les résultats du **diagnostic de Responsabilité Territoriale des Entreprises** effectué en 2023 sont clairs, l'activité de notre laiterie contribue à la création d'emplois au Pays basque, et plus largement dans la région :

- **3 emplois chez Bastidarra soutiennent 1 emploi agricole**
- **Bastidarra induit indirectement 21.5 emplois en Nouvelle Aquitaine** (dont 16.6 emplois en Pyrénées Atlantiques)

PERMETTRE L'ACCÈS À UN LOGEMENT DÉCENT AUX SALARIÉS

L'accès au logement pour la population locale est une problématique majeure au Pays basque, qui impacte nos salariés ainsi que l'évolution de notre activité. Nous proposons des solutions concrètes pour palier à cela.



LOGEMENTS DE CONCIERGERIE

Deux logements de conciergerie sont disponibles à la location pour les salariés de la laiterie.

Le loyer est **25% en dessous de la moyenne du marché** de l'immobilier de la zone géographique.

SCI - HERRIAN LAN ETA BIZI

Avec la SCI Lan eta Bizi Herrian (groupement d'entreprises du Pays basque), 2 maisons ont été achetées et rénovées, afin de les **proposer aux salariés par la vente d'usufruit (loyers 10 à 30% inférieures au marché).**

FAIRE CONNAÎTRE LES FILIÈRES AGRI/AGRO



VISITE AGRO-TOURISTIQUE DE LA LAITERIE

Nous avons créé un parcours de visite agro-touristique de notre laiterie, ouvert au public toute l'année. L'objectif : éduquer, sensibiliser et renseigner sur les enjeux de notre secteur.

ACCUEIL D'ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Nous accueillons de nombreux établissements scolaires : de la maternelle à l'enseignement supérieur. Un parcours adapté à leur demande est alors proposé.

CO-CRÉATION D'UN MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Nous participons à l'organisation d'un événement dans la Zone Artisanale Etxecolu, en partenariat avec La Brasserie du Pays Basque et la Maison Montauzer. Il est organisé chaque été au mois d'août. Le but est de promouvoir le savoir-faire des producteurs locaux et de renforcer l'attractivité de la ZA.

COOPÉRER ET MUTUALISER AVEC LES ACTEURS

ÉCONOMIQUES

Bastidarra est membre de réseaux d'acteurs :

- Pays Basque Industrie
- Réseau Entreprendre Adour
- Club des Jeunes Entrepreneurs

En 2024, Hubert Candelé a rejoint l'administration de l'AREA.

RSE

- Membre du Club Résolution RSE Pays Basque
- Participation à des tables rondes liées à la RSE : gestion de l'eau, de l'énergie...
- Organisation de tables rondes RSE avec l'AFNOR, des clients, partenaires, banques, salariés...

FORMATION ET SOUTIEN DES JEUNES ÉTUDIANTS



MARRAINAGE D'UNE CLASSE SECTION RSE

Céline Uhaldeborde est devenue marraine de la classe de Première AGORA du Lycée Paul Bert, coloration RSE. Elle accompagnera les étudiants jusqu'à l'obtention de leur baccalauréat lors de divers projets liés à la RSE.

PARTENARIAT NQT

Nous versons une cotisation annuelle pour le coaching de jeunes diplômés en voie d'insertion professionnelle. Deux salariés de la laiterie exercent le rôle de "mentor" pour les aider.

STRUCTURATION ET ÉVOLUTIONS

COMMISSION DON

Une commission de don a été nommée pour gérer un budget annuel et choisir les projets que nous souhaitons soutenir : social, santé, environnement, sport, bien-être animal, développement du territoire, soutien de la culture basque.

NOS PROJETS ET ÉVÉNEMENTS MARQUANTS

COLLECTE DE SANG

Depuis 2023, nous organisons chaque année au **minimum une collecte de sang** au sein de la laiterie, en collaboration avec l'Établissement Français du Sang.



DON DE SANG Bastidarra - Bardos Lundi 19 mai 2025

- 56 Donneurs accueillis
- 29 Femmes (52%)
- 7 Nouveaux donneurs (13%)
- 16 Retours au don (29%) >2 ans

OBTENTION DU TROPHÉE RÉSONANCE 2024

Lors des Trophées Résonance de la RSE/RSO, organisés par l'ADI Nouvelle-Aquitaine, nous avons obtenu **2 prix dans la catégorie «territoire et ancrage territoriale»** :

- Prix du jury
- Coup de cœur du public

JOURNÉE PRÉVENTION DES RISQUES CARDIOVASCULAIRES

En partenariat avec Ramsay Santé, une journée de prévention des risques cardiovasculaires a été organisée à la laiterie. Sur la base du volontariat, tous les salariés et les producteurs ont pu participer à des **ateliers : nutrition et détection des risques**.

Des **consultations individuelles** avec un cardiologue ont été également proposés pour les plus exposés aux risques.



FUTURS PROJETS

Organiser une journée de vaccination contre la grippe.



COURS DE LANGUE BASQUE

Depuis septembre 2025, des cours de basque sont proposés aux salariés volontaires.

2 heures de cours par semaine, proposés par Xabi Castorene de la société Ikusi eta Ikasi.

Une partie des frais est couverte par Bastidarra.



FUTURS PROJETS

- Projet de **création filière Herriko lait de vache** avec le cluster agroalimentaire Uztartu
- **Projet Dans Ta Ferme** : ouverture des portes des fermes aux citoyens pour partage de tâches professionnelles et casser les préjugés sur les pratiques agricoles
- **Partenariat avec fond de dotations de l'Aviron Bayonnais Rugby** pour Movember : les fonds seront reversés à l'association LOREA Belhara
- Etude d'un **projet de MAM/crèche** en lien avec entreprises de proximité
- Etude de mise en place d'une **journée associative sur les heures de travail**
- Projet **création entreprise** avec un salarié d'origine guinéenne en **Guinée**

LES INDICATEURS CLÉS SUIVIS AU QUOTIDIEN

Renforcer le lien avec nos producteurs de lait

% d'éleveurs se déclarant
satisfaits des relations avec
Bastidarra

2023 : **100%**
sur 81% d'éleveurs ayant répondu

OBJECTIF : >80%

Nombre de **rencontres**
officielles avec l'ensemble du
groupe de producteurs / an

2023 : **15**
2024 : **12**

OBJECTIF : 6

Part du capital détenu par
des producteurs de lait

10%

Connaître notre impact sur le territoire

Nombre d'emplois à
Bastidarra **soutenant 1**
emploi agricole

3

Nombre d'emplois indirects
et induits **soutenus en**
Pyrénées-Atlantiques

16.6

Nombre d'emplois indirects
et induits **soutenus en**
Nouvelle-Aquitaine

21.5

Faire connaître notre filière, les mondes agri / agro

Nombre de visiteurs de la
laiterie / an

2023 : **411**
2024 : **845**

OBJECTIF : 1000/3ans

Coopérer et mutualiser avec les acteurs économiques

Montant de mécénat à
destination des acteurs
économiques et associatifs
locaux / an

30.000 € / an

BILAN & PROJECTIONS

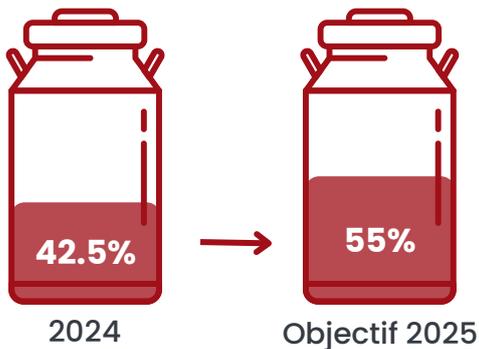
Le progrès infini de la RSE



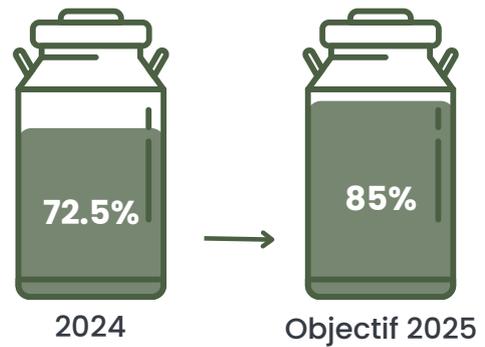
Suite à notre primo-évaluation du Label Engagé RSE réalisée en mars 2024, nous avons obtenu le niveau Exemple.

Nous avons synthétisé les scores obtenus par pilier et avons fixé de nouveaux objectifs de progression :

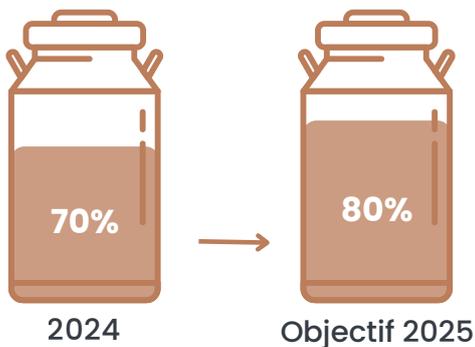
LES PRODUITS & CLIENTS



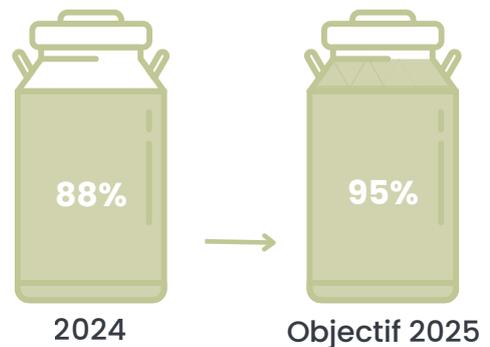
L'ENVIRONNEMENT



LES FEMMES & LES HOMMES, LES AGRICULTEURS



L'ANCRAGE TERRITORIAL



Projections d'après l'évaluation Label Engagé RSE de mars 2024

NOTRE REMISE EN QUESTION PERPÉTUELLE

Chaque année, Bastidarra réalise une revue annuelle de sa performance globale sur la base d'indicateurs.

L'objectif est de définir une politique d'amélioration court et moyen terme au regard des résultats globaux obtenus, des attentes des parties prenantes, des analyses de risques et des évolutions des éléments de contexte.

Toutes les actions de déploiement du projet stratégique, des objectifs et actions d'améliorations à court terme font l'objet d'une planification dans le plan d'actions stratégique de Bastidarra.

En fonction du contexte de nos 4 piliers : environnemental, économique, social et territorial, nous mettons à jour notre politique RSE et notre stratégie.

Bastidarra s'engage à rendre compte de sa démarche RSE à ses parties prenantes systématiquement tous les ans, en mettant à jour le présent rapport.

BASTIDARRA

Laiterie artisanale du Pays Basque



35 allée des Barthes - ZA Etxecolu
64520 Bardos
05 59 03 23 70

www.bastidarra.fr

