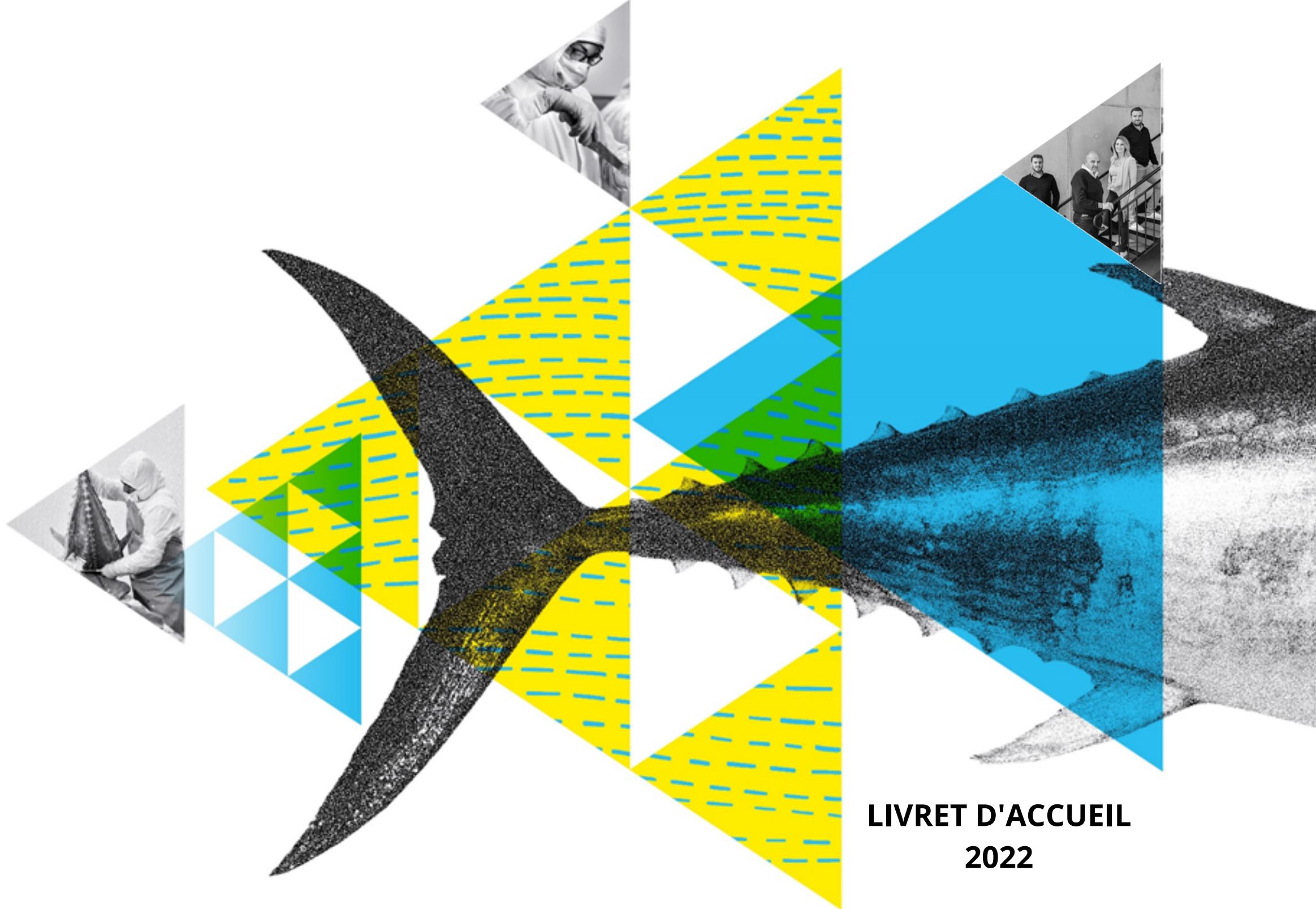


bienvenue



LIVRET D'ACCUEIL
2022

GROUPEBARBA.FR

DES HOMMES • DES VALEURS • DES ENGAGEMENTS

NOM : GEMMA
PRENOM : TASSELI
DATE D'ENTREE : 01/03/2022
SERVICE : ADMINISTRATIF & FINANCIER
REFERENT : ERIC CONTARIN

! Les mesures d'hygiène pour les salariés et les visiteurs sont accentuées durant la période COVID19.
[Consignes spécifiques en annexe]



SOMMAIRE

PRESENTATION & GENERALITES

Valeurs d'entreprise	p.1
Historique et activités	p.2
Nos principaux produits	p.3
Nos métiers d'expertises	p.4
Quelques chiffres clés	p.5
Situation géographique, plan d'accès	p.5
Informations pratiques	p.6
Nos sites de production	p.8
Plan des infrastructures	p.9
Circulation	p.12
Lexique de l'entreprise	p.13

SECURITE

Document unique	p.18
Manutention manuelle	p.18
Plan d'évacuation et consigne incendie	p.18
Consignes en cas d'incendie	p.19
Risque électrique	p.20
Moyens mis à disposition	p.20
SST	p.20
Règles de sécurité générales	p.20

HYGIENE & SANTE

Règles d'hygiène	p.15
Tenue de travail	p.16
Santé	p.17

ENVIRONNEMENT

Nos démarches durables	p.21
------------------------	------



Vous allez faire partie du personnel du **GROUPE BARBA**, soit en qualité de stagiaire, d'intérimaire ou de collaborateur, et nous sommes très heureux de vous accueillir.

Ce livret vous délivre des informations sur la société, son fonctionnement, votre environnement de travail et les règles en matière de sécurité et d'hygiène.

N'hésitez pas à vous adresser également à votre référent ou au service concerné pour obtenir des éléments d'informations complémentaires.

Nous vous souhaitons une bonne intégration parmi nous et un bon déroulement de carrière !

La Direction Générale



Considérer chacun et chaque demande c'est le respect.

Au quotidien, nous respectons

- les clients
- les partenaires
- l'ensemble des salariés



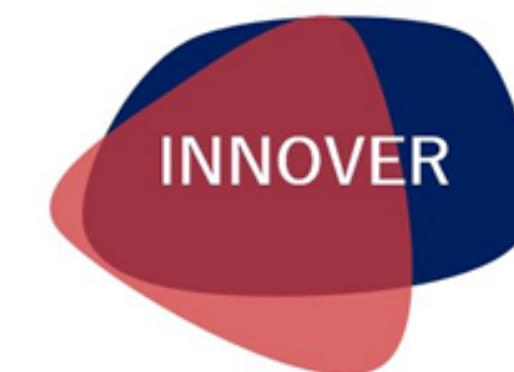
Diffuser nos compétences d'entreprise et individuelles.

- au quotidien
- à tous
- pour améliorer nos performances



L'esprit d'équipe c'est le partage.

- d'expériences
- d'idées
- de projets
- d'entraides
- de conseils



C'est notre passion du métier qui nous guide, pour innover chaque jour.

- pour rester leader
- pour surprendre nos clients
- pour créer de la valeur ajoutée à nos produits et à nos services



Etre professionnel, c'est

- s'engager et respecter ses engagements
- être responsable de ses décisions et de ses actes au quotidien
- assurer constance et recherche de perfection

HISTORIQUE ET ACTIVITES

Un savoir-faire et une même passion **depuis 5 générations**

Années 30

L'arrière-grand-mère d'**Henri Barba** commence à vendre du poisson acheté au Port de Valras et vendu aux halles de Béziers et dans les villages du grand biterrois.

Années 50

Le grand-père d'**Henri Barba** développe l'activité de **mareyage sur le bassin Méditerranéen** et la vente en gros et au détail aux halles de Béziers. Sa fille le rejoindra par la suite dans l'activité de poissonnerie.

Années 70

Henri Barba rejoint l'**entreprise familiale**. Il développe la vente de produits congelés auprès de la restauration et des poissonneries et conquiert les marchés espagnol et italien avec des produits de Méditerranée achetés sur les criées du Golfe.

Années 90

Construction de nouveaux ateliers conformes aux normes européennes du côté de Frontignan. L'**entreprise diversifie son activité** et expédie notamment du thon rouge de Méditerranée au Japon. Un spécialiste coréen intervient pour initier les équipes à la découpe du filet de thon, une technique encore méconnue en France.

1997 / 1998

Henri Barba, avec son épouse Danielle, reprend **Barba Marée**, abandonne la vente au détail et se **spécialise dans la transformation**, avec comme axe prioritaire de développement les GMS et les circuits spécialisés. Il devient aussi armateur avec le Septimanie II.

Années 2000

Précursor sur le marché français, Barba Marée lance la **commercialisation des produits de qualité Sashimi (- 60°C)**. Hervé puis Benoit, les fils d'Henri et Danielle se lancent dans l'aventure familiale.

2009 / 2012

Barba Marée est alors le premier producteur français de semi-conserve avec la mise en place d'une ligne de transformation de céphalopodes en saumure. Depuis 2012, cette activité est transférée dans la filiale de Barcelone créée spécialement pour transformer les céphalopodes. **Barba Marée devient le Groupe Barba**.

Aujourd'hui

Installé depuis janvier 2017 dans un complexe dernière génération de 6000 m², **Groupe Barba est actuellement dirigé par la famille Barba, quatrième et cinquième génération : Henri, Danielle, Hervé et Benoît**. Ce ciment familial est une vraie force pour le Groupe et lui confère des valeurs fortes telles que l'éthique du travail, l'amour du produit de qualité et le respect de ses clients.

NOS PRINCIPAUX PRODUITS

Le Groupe Barba sélectionne le meilleur des produits de la mer et offre un large choix de produits frais, surgelés, Ultra Basse Température (UBT), élaborés et saumurés disponibles dans les conditionnements différents : barquette, skin pack, vrac, sous vide...



THON

Thon rouge de Méditerranée, thon germon, thon albacore, thon obèse, melva, thonine... ils sont tous dans la catégorie du Groupe Barba.

Entier, en longe, en steak, frais, sashimi -60°C, congelé, décongelé...

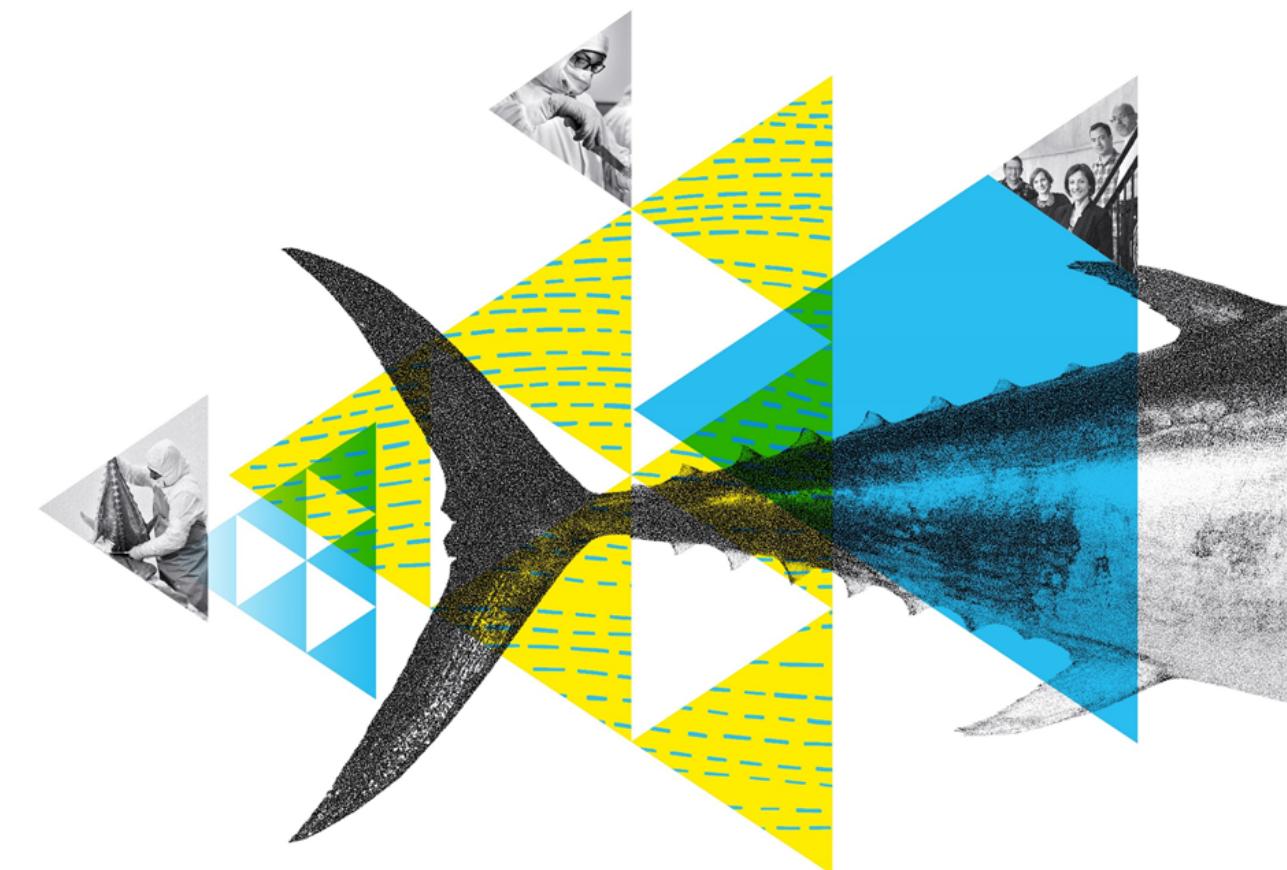
Le Groupe met à votre disposition et celle de vos clients une gamme de thon complète : du produit d'appel au produit de haut de gamme.

ESPADON

Le Groupe Barba offre un large choix d'espadon : en frais ou en surgelé entier ou dans de nombreuses autres découpes.

CEPHALOPODES

Encornet géant, seiche, encornet, poulpe, sous toutes les formes : entier, lamelle et anneaux, en frais, en saumure ou en congelé, en provenance de tous les océans de la planète.



SASHIMI
Thunnus albacares, Thunnus thynnus



SAUMURÉ
Thunnus albacares, Xiphias gladius



EN SAUMURE
Dosidicus gigas, Sepia aculeata



DARFRESH
*Thunnus albacares, Xiphias Gladius,
Gadus morhua*



SAUMURÉ
Dosidicus gigas, Sepia aculeata

NOS METIERS & EXPERTISES

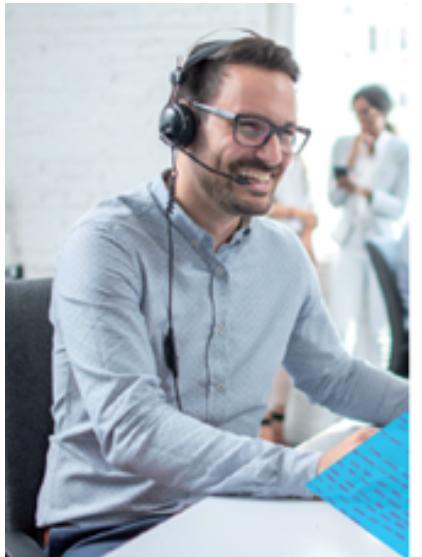
Thon, espadon, cabillaud, céphalopodes, le Groupe Barba décline son expertise sur 4 grandes familles de produits. Pour garantir ce large choix en frais, saumuré, surgelé et Ultra Basse Température, le groupe s'approvisionne dans tous océans. Afin de répondre aux besoins spécifiques de chaque client, la découpe et la préparation peuvent être effectuées sur mesure. Le tout en flux tendu, puisque la production a lieu le jour même de la vente. De quoi garantir un approvisionnement de qualité, souple et réactif, en totale adéquation avec les attentes actuelles du marché en termes de fraîcheur.



MAREYAGE

Cette **activité historique de notre Groupe** est une passion partagée depuis **5 générations**. C'est toujours le respect et la qualité des produits qui se transmettent au sein de nos ateliers de marelage. Nos bateaux partenaires vous garantissent des produits d'une fraîcheur optimale avec une parfaite traçabilité. **Tous nos poissons de Méditerranée proviennent des criées et partenaires** de l'ensemble des côtes méditerranéennes pour vous offrir le plus large choix de produits frais.

SOURCING



Une phase clé pour notre groupe afin de répondre à nos choix en termes de politique de qualité et de développement durable. Pour cela, **l'ensemble des achats est certifié selon les réglementations internationales en vigueur, spécifiques à chaque espèce**.

Dans un objectif de relations stables et durables, le groupe impose la même exigence à ses fournisseurs en termes de contrôles, ce qui permet de garantir **une parfaite traçabilité de ses approvisionnements** et de répondre au mieux aux exigences qualité des clients.

Pour tous ses produits (transformés et commercialisés), le Groupe Barba s'approvisionne directement dans les pays d'origine au plus près de la ressource.



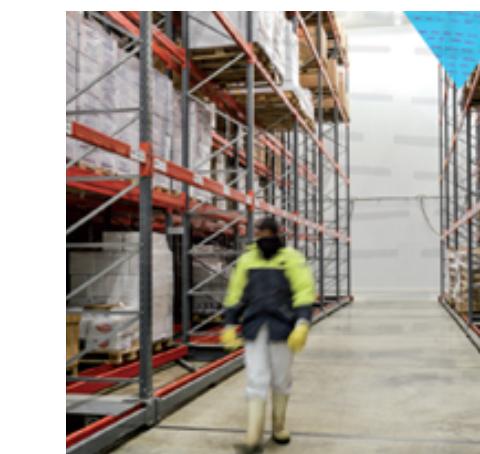
TRANSFORMATION

Tous les poissons sont préparés, découpés et conditionnés dans les établissements du Groupe en flux tendu. Notre Groupe assure à ses clients des volumes mais aussi **du travail sur-mesure** de manière très réactive car nous savons qu'aujourd'hui ils ont besoin de cette souplesse dans leurs demandes et leur quotidien.

Dans nos établissements en France et en Espagne, **nous traitons et transformons chaque année plus de 6 000 tonnes de produits finis** (soit un équivalent de 15 000 tonnes de produits entiers).



STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT



Le Groupe Barba dispose dans son nouvel établissement de **6 000 m², de la plus grande zone de stockage à -60°C en France ainsi que d'un espace permettant le stockage à -25°C de 3 000 palettes**.

Notre usine idéalement située à Béziers, au croisement de l'A9 et l'A75, à proximité de la Méditerranée est **en cours de certification IFS**.

Nous pouvons aussi proposer des prestations de services telles que la préparation de commandes, le conditionnement de différents types, l'étiquetage et l'expédition.

Notre Société Barba Stocklog est spécialisée dans l'ensemble de ces activités et étudie chaque besoin de manière spécifique.



QUELQUES CHIFFRES CLES

CA :
2019 : 46.15 millions
2020 : 43 millions
2021 : 52 millions

Effectif :
77 salariés en France 
25 salariés en Espagne 

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET PLAN D'ACCES

Nos coordonnées

Groupe Barba
ZAC La Méridienne - Rue Konrad Adenauer
34420 Villeneuve-les-Béziers

Standard : **04.67.43.43.13**
Fax : **04.67.43.91.09**

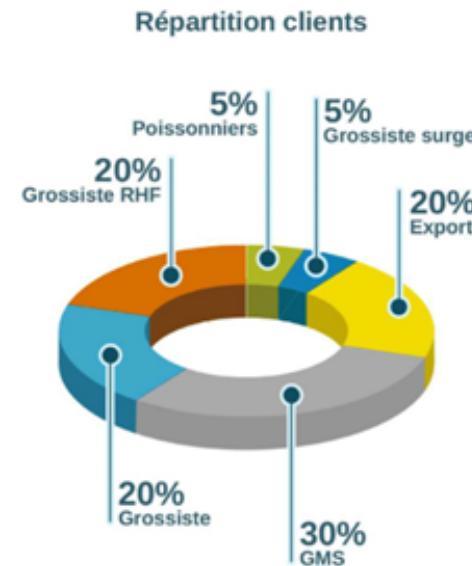


COVOITURAGE :

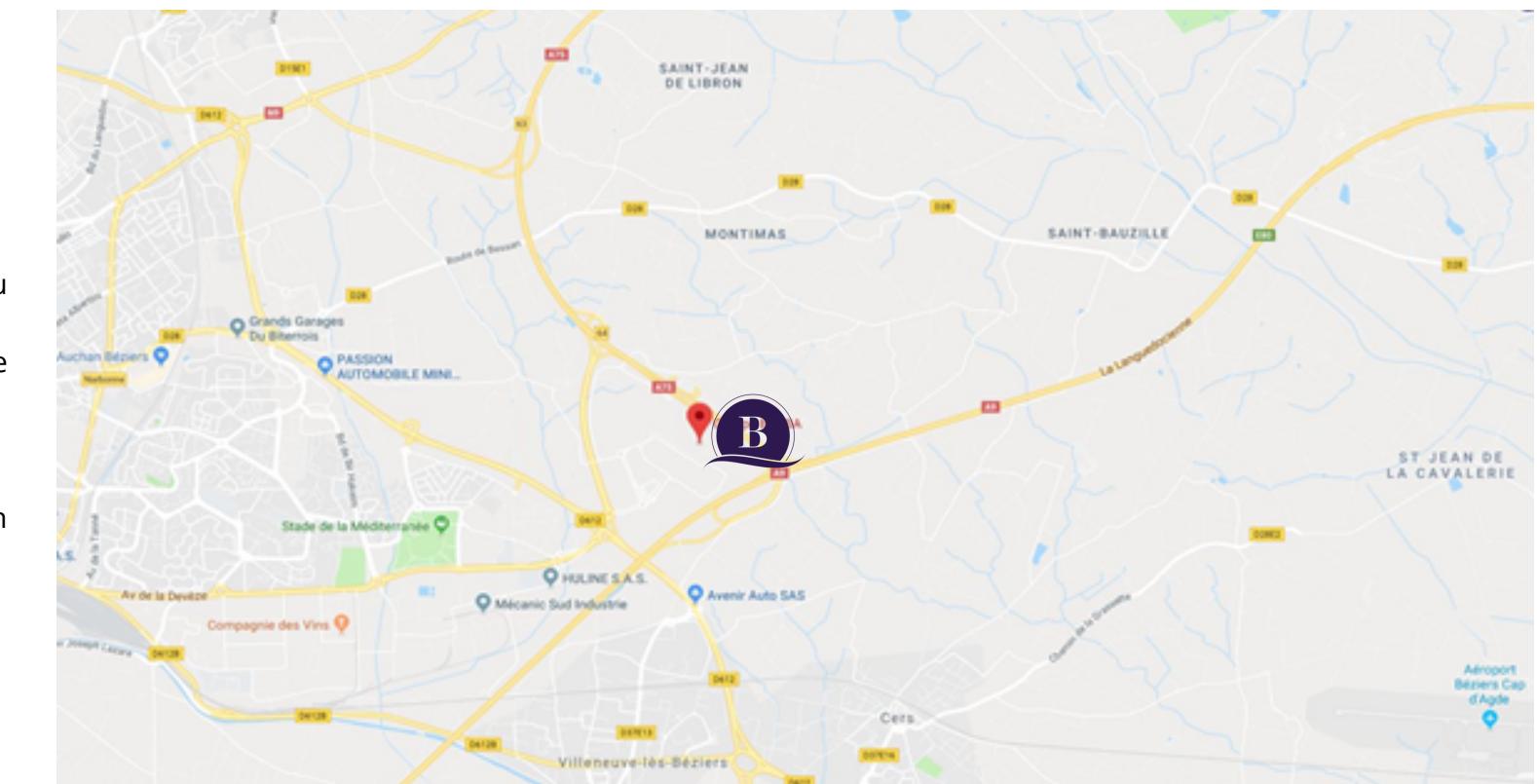
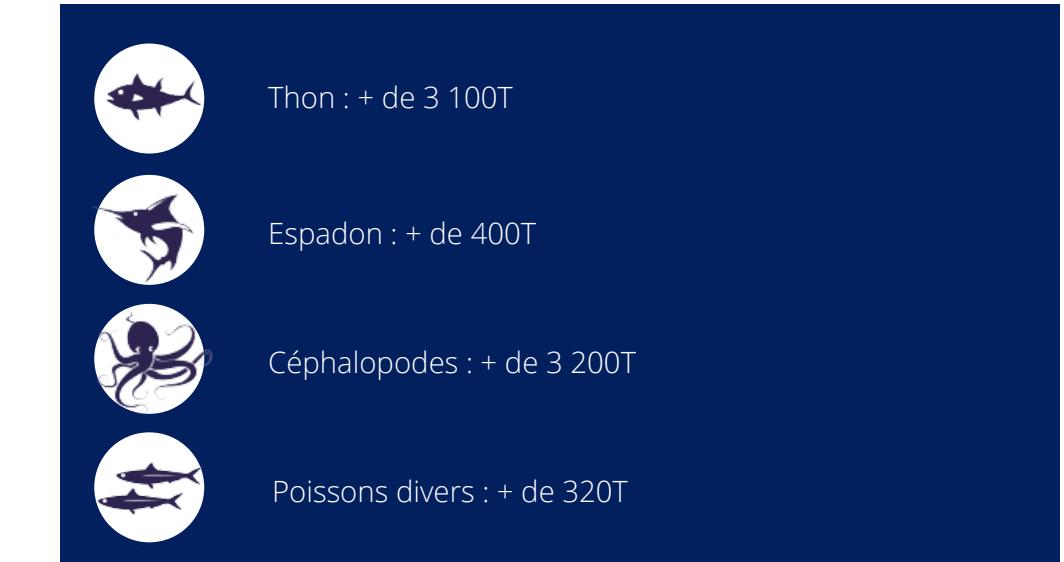
Des pratiques informelles de covoiturage existent au sein de l'établissement.
Un parking de co-voiturage est situé juste à côté de l'entreprise.

LIGNE DE BUS :

Les lignes A, 3 et 13 s'arrêtent au niveau du magasin Decathlon



Volume en tonne de produits finis : **7 200T**



Cécile ALLEGRET-BOURDON

Secrétaire / Représentante



INFOS PRATIQUES ET D'ENTREPRISE

MUTUELLE D'ENTREPRISE

Un document de souscription à notre mutuelle d'entreprise prévoyance vous est remis lors de votre arrivée

DATE DE PAIE

Il existe un calendrier de paie établi en début d'année et consultable sur les panneaux d'affichage

*Suppléant***Joseph DUBOSC**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR ET CONVENTION COLLECTIVE

Le règlement intérieur (vous est remis avec votre contrat de travail). Il est visible sur les panneaux d'affichage situés dans les 2 salles de pause de l'entreprise. La convention collective est consultable auprès du DRH

[Collège Employés titulaires](#)

HORAIRES DE TRAVAIL

Les horaires et planning de travail sont affichés pour la production sur la panneau du bureau de gestion de production et pour l'administration et le commerce en salle de pause administrative

Julien ALARYRéférant de lutte contre le harcèlement /
Représentant

ABSENCE, RETARDS, ACCIDENTS

Tout retard doit être signalé à votre responsable de service qui en informera le service RH. Toute absence doit être justifiée au plus tard dans les 48h et accompagnée du justificatif correspondant. Pour les accidents du travail se référer aux règles de sécurité générales. Pour toutes demandes liée à un motif évènement familial, se rapprocher du DRH.

Ilaria BURLET

Trésorière

Mohamed OUAICH

Membre actif

CONGES

Une feuille de demande de congé est à compléter et remettre à votre responsable de service pour validation. L'acceptation se fera par retour du service RH. Le document à remplir est disponible auprès de votre responsable hiérarchique.

*Suppléant***Mylène VAUBERT**

NOTE DE FRAIS

La matrice de note de frais est disponible auprès de votre chef de service. Elle est actualisée chaque année au niveau du barème kilométrique. La note de frais signée par votre responsable de service est à remettre à la comptabilité pour remboursement.

Le bureau du CSE se situe en face
de la salle de pause administration
"Océan"

ACHAT DE MARCHANDISE

Vous avez la possibilité d'acheter nos produits à un tarif préférentiel. Pour cela, vous devez :

- vous faire créer un compte client auprès du service administratif
- faire saisir la commande par le service commercial
- régler le montant de la facture auprès de la comptabilité
- vous présenter au service des expéditions avec la facture acquittée pour récupérer la marchandise commandée

SALLE DE PAUSE ET FONTAINE A EAU

Deux salles de pause équipées de réfrigérateurs, micro-ondes, distributeurs de boissons et de nourriture sont à votre disposition. Un badge rechargeable pour les distributeurs vous sera remis lors de votre arrivée dans l'entreprise.

Ces salles sont accessibles uniquement en tenue de ville. Merci d'en respecter la propreté pour une utilisation agréable pour tous.

Vous trouverez une fontaine à eau en salle de pause de production, dans le couloir face aux bureaux du commerce ainsi que dans le bureau de gestion de production et de qualité.

BADGE

Un badge nominatif vous a été remis. Il vous servira à ouvrir les barrières du parking et la porte de la zone dans laquelle vous travaillez. Il servira également à pointer les heures pour les personnes concernées. A la 3^e perte de badge, ce dernier vous sera facturé à prix coutant.

ZONE "FUMEURS"

4 espaces sont réservés pour les fumeurs indiqués sur les plans ci-après, conformément à la législation en vigueur. Il est interdit de fumer en dehors de ces zones et impératif, bien sûr d'utiliser les cendriers.

PERTES, VOL, DETERIORATIONS

L'entreprise décline toutes responsabilités en cas de pertes, vols ou détériorations dans l'enceinte de l'établissement, y compris les vestiaires.

VIDEO SURVEILLANCE

Cet établissement est placé sous vidéosurveillance pour des raisons de sécurité des biens et des personnes. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux images vous concernant. Pour tout renseignement, s'adresser à Monsieur Henri BARBA.

Tout visiteur accueilli au sein de l'entreprise doit respecter les mêmes normes d'hygiène et de tenue que les salariés (kit visiteur comprenant blouse, sur-chaussure et charlotte disponible auprès de la qualité).

Il doit s'inscrire préalablement dans le registre d'arrivée situé à l'accueil et signer la consultation de la charte visiteurs.

NOS SITES DE PRODUCTION



FRANCE

VILLENEUVE-LES-BEZIERS (34)

Siège social - 6000m² de bâtiment.

Une grande maîtrise du froid avec **une chambre de stockage à -60°C**, une à -25°C et trois chambres froides à 0°C.

Plateforme principale de réception, d'expédition, de réexpédition pour les marchés français et européens.

Ses principaux clients français sont les GMS, les grossistes, les mareyeurs et les grossistes spécialisés, les Cash & Carry, la restauration hors domicile chainée, la restauration collective et commerciale et les industriels du surgelé.

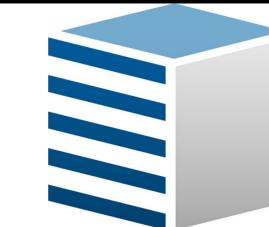


ESPAGNE

BARCELONE

2200m² et une capacité de stockage à -25°C de 500 tonnes. Usine spécialisée dans la transformation et le conditionnement des céphalopodes en semi-conserve et la production de produits congelés (thon et espadon)

Production des céphalopodes saumurés, expédiés à Villeneuve-les-Béziers. L'usine a aussi des clients en direct en Europe. La logistique se fait par voie terrestre en frais ou en surgelé



Barba StockLog



CAPACITE DE STOCKAGE

A -25°C DE 3000 PALETTES



PLUS GRANDE ZONE DE STOCKAGE DE FRANCE

A -60°C



GESTION INNOVANTE DE LA PREPARATION DE COMMANDES L'EXPEDITION



PLATEFORME DE MASSIFICATION DE COMMANDES



LOCALISATION STRATEGIQUE AVEC ACCES IMMEDIAT A9 - A75

FAIRE RAYONNER LES PRODUITS DE LA MER

Grâce à une galerie de visite spécialement conçue et à un espace cuisine aménagé pour les dégustations, **l'entreprise accueille régulièrement des séminaires de clients, de partenaires mais aussi des écoles** pour promouvoir le secteur des produits de la mer et ses enjeux.

PLAN DES INFRASTRUCTURES

Plan du rez-de-chaussée

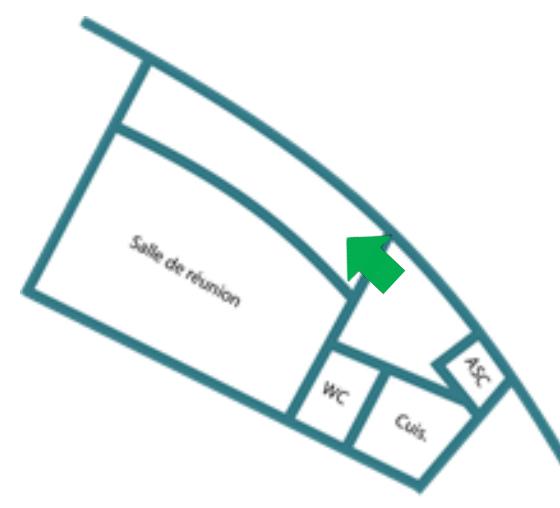


Plan du 1er étage



→ Itinéraire d'évacuation

Plan du 2eme étage



Flux du personnel

ZONE GRISE



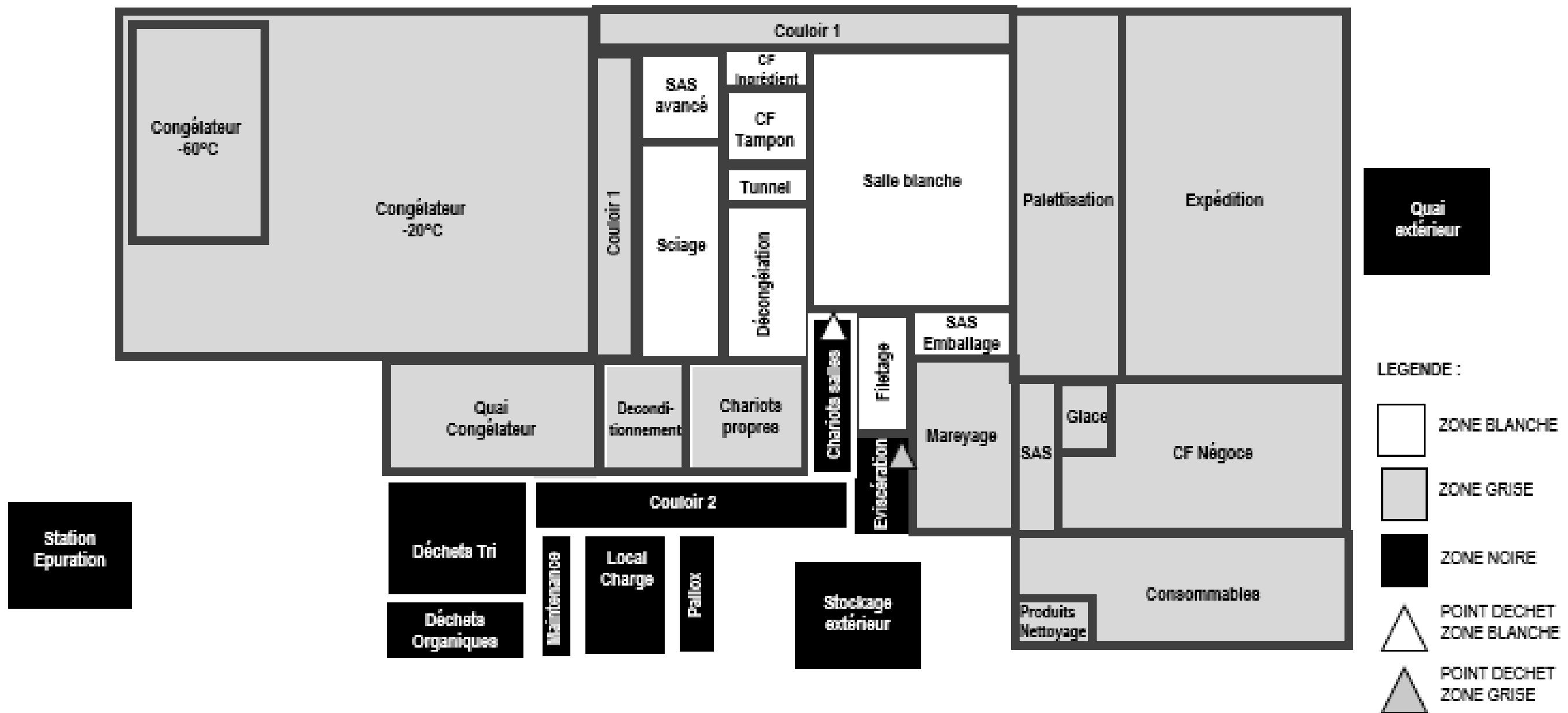
ZONE GRISE

ZONE BLANCHE

Détail de l'organisation des zones sur plan ci-après

NB : Ces flux s'appliquent uniquement pendant vos heures de travail. Vous pouvez traverser une zone grise lors de vos pauses.

PLAN USINE - 3 ZONES



CIRCULATION

A L'EXTERIEUR



Pour les piétons :

- Prenez garde à la circulation des véhicules et engins de manutention ;
- N'encombrez pas les voies de circulation ;
- Ne courez pas.



Pour les voitures:

- Respectez le code de la route : priorité aux piétons, roulez au pas (10 km/h max) etc ;
- Garez-vous en marche arrière ;
- Longez les parkings pour ne jamais couper le parking, les quais d'expédition et de réception ;
- Respectez les marquages au sol, les installations/personnes chargées d'organiser le trafic, s'il y a lieu.

DANS LE SITE

Pour les piétons : En plus des règles à l'extérieur : portez vos bottes de sécurité, ne pas travailler dans un environnement encombré.

Pour les engins de manutention (en général) :

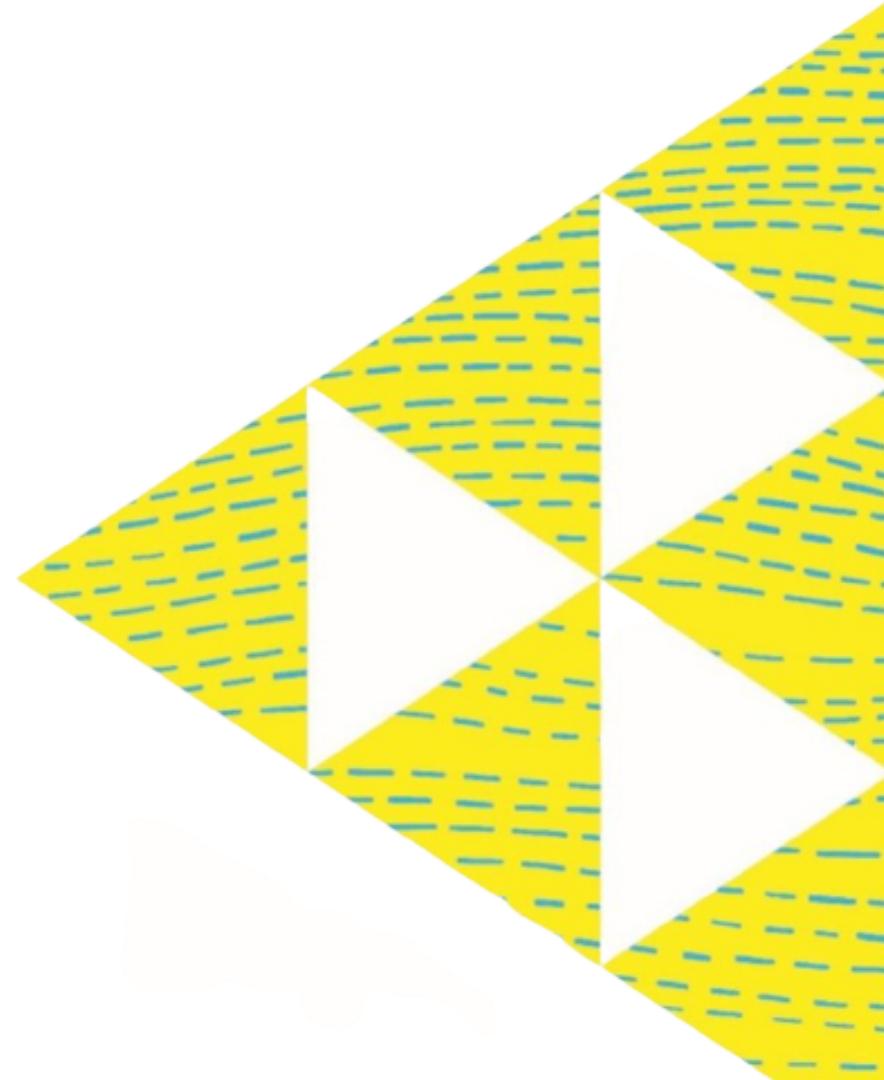
- Respectez la vitesse maximale de 6 km/h ;
- Signalez-vous en l'absence de visibilité ;
- Restez vigilant au risque d'écrasement des pieds pour vous comme pour les autres ;
- Utilisez les mesures de protection prévues sur le véhicule ;
- Pour les engins que vous conduisez : attendre l'arrêt complet avant de descendre calmement.

Pour les chariots élévateurs : Ne pas monter dessus, roulez fourches baissées et ne pas rouler à vide avec les rallonges de fourches.

Pour les transpalettes manuels : Ne pas monter dessus, poussez le chariot plutôt que de le tirer

Pour les transpalettes électriques : Conduisez-le par l'avant et pensez à les mettre en charge à chaque fin de journée.

Pour les échelles, escabeaux, marchepieds : Utiliser ces équipements comme moyen d'accès, s'assurer que l'assemblage est solide et stable, ranger ses équipements après utilisation.



LEXIQUE D'ENTREPRISE

AGREAGE

Pratique commerciale qui désigne le fait par l'acheteur, d'examiner la marchandise pour l'achat de laquelle il a passé commande afin de reconnaître si elle est ou non conforme.
A lieu en général avant que l'entreprise ne quitte les locaux du fournisseur.

ARRIVAGE

Arrivée des marchandises.

BL

Bon de livraison qui permet de prouver que les marchandises achetées ont bien été livrées et réceptionnées par le client..

BP

Il s'agit du bon de préparation de commande. C'est un document interne regroupant toutes les instructions à suivre par un opérateur pour préparer les commandes.

B.R.C

Le British Retail Consortium. Il a pour but de définir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire pour les fabricants de produits MDD (Marque de distributeur) sur le marché britannique et ainsi d'uniformiser les audits.

CASH AND CARRY

En français : payer et emporter. C'est une technique de vente où les consommateurs se déplacent sur le point de vente en gros pour enlever leur marchandise, la payer comptant et l'enlever directement sur place.
Généralement réservé aux professionnels, voire aux personnes qui détiennent une carte de fidélité leur donnant accès à ce service.

CENTRALE D'ACHAT

Organisme qui centralise les achats pour un ensemble de distributeurs ou grossistes indépendants.
L'objectif essentiel de la centrale d'achat est d'obtenir de meilleures conditions commerciales grâce aux volumes obtenus par le regroupement des achats.

CONDITIONNEMENT

Mise sous emballage d'un produit alimentaire qui permettra sa conservation.

CEPHALOPODES

Mollusque supérieur qui a un pied à tentacules munis de ventouses.

D.D.P.P

La Direction Départementale de la Protection des Populations est chargée, par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquête, d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation.
Elle participe à la protection de l'environnement, à la régulation des relations commerciales entre entreprises et veille au bon état sanitaire des élevages du département.

D.G.C.C.R.F

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes est une administration qui a pour objet de veiller aux conditions des échanges marchands entre les entreprises afin d'assurer la loyauté des transactions à l'égard des consommateurs.

Elle assure trois grandes missions : la régulation concurrentielle des marchés, la protection économique et la sécurité des consommateurs.

GMS

Signifie Grandes et Moyennes Surfaces. Cette catégorie regroupe principalement les supermarchés et hypermarchés, par opposition aux GSS (Grandes Surfaces Spécialisées)

GROSSISTE

Le grossiste est un intermédiaire dans le circuit de distribution d'un bien placé généralement entre le producteur et le détaillant.

Contrairement à ce qui est parfois pensé, l'existence d'un grossiste ne renchérit pas le prix de vente, car la fonction de grossiste permet de réduire les coûts

HISTAMINE

Composé organique présent dans la plupart des tissus animaux et dont le rôle est important dans les manifestations allergiques.

La chair de certains poissons tels que le thon, l'espadon, maquereaux est riche en histidine, un acide aminé, une des "briques de base" des protéines.

Lorsque les conditions de traitement ne sont pas optimales après la capture du poisson, des bactéries se trouvant dans les branchies ou intestins peuvent en quelques heures transformer cette histidine en histamine.

I.S.O

Norme ISO définie par l'Organisation Internationale de Normalisation et s'appliquant aux produits et aux services.

Ici, ISO 22000 définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dont la conformité à la norme peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'un organisme doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les risques qui menacent la sécurité alimentaire afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre.

I.F.S

International Featured Standards. Norme basée sur le système de management de sécurité des denrées alimentaire (ISO 22000) issue de la grande distribution.

LS

Libre-service. Rayon où le client se sert.

MP

Matières Premières. Il s'agit de la matière à l'état brut, ou après collecte, ayant subi une première transformation sur le lieu d'exploitation pour la rendre propre à l'échange international.

METHODES DE PECHE

Voir schéma :



PRIX DEPART

Prix de vente d'une marchandise ne comprenant pas les frais qui sont à la charge de l'acheteur et qui lui sont facturés pour le transport jusqu'à son magasin ou jusqu'à destination à partir de l'usine.

PRIX RENDU

Comprend en plus des prix et conditions, les frais de transport, majorations, taxes supportés par l'acheteur, sous possible déduction des rabais, ristournes dont il peut bénéficier.

SASHIMI

Le sashimi parfois orthographié shashimi, est un mets traditionnel de la gastronomie japonaise, art culinaire attesté dès le XV^e siècle, composé de tranches de poisson frais consommé cru.

SAUMURE

Solution aqueuse de sel aromatisée où l'on conserve des viandes, poissons, légumes.

SOUS ATM

Ou Conditionnement Sous Atmosphère Modifiée consiste à emballer les aliments dans un sac ou barquette plastifiée avec un gaz ou un mélange de gaz présentant certaines propriétés protectrices et réactives.

SOUS VIDE

Méthode de conservation consistant à conditionner le produit dans un emballage étanche dont on retire, partiellement l'air. Le manque d'oxygène empêche la prolifération des microbes.

STEEPLE

Il s'agit de notre solution de communication interne.

THUNNUS ALBACARES

Nom latin qui désigne le thon jaune ou thon albacore.

THUNNUS THYNNUS

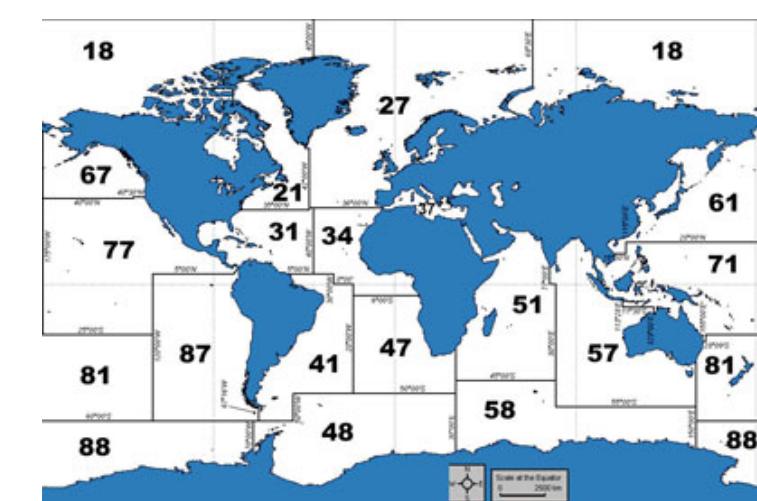
Nom latin qui désigne le thon rouge.

TRAD

Rayon traditionnel où le client est servi.

ZONE FAO

Correspond à la zone de pêche délimitée par l'Organisation des Nations Unies



HYGIENE

Travailler dans l'agroalimentaire implique le respect strict des consignes d'hygiènes afin de protéger les consommateurs

LE LAVAGE DES MAINS



Il doit être fait **impérativement** avec savon et rinçage :

- ✓ Avant toute prise de poste de travail
- ✓ Changement d'espèce,
- ✓ Après contact avec les déchets,
- ✓ Après contact avec le sol,
- ✓ Après avoir manipulé du produit de nettoyage,

- ✓ Lorsque vous vous mouchez,
- ✓ Lorsque vous toussez,
- ✓ Lorsque vous vous coiffez,
- ✓ Lorsque vous touchez le visage, etc



Attention ! **Le port des gants ne remplace pas le lavage des mains !**

PROPRETE TENUE ET MATERIEL

- Un vestiaire individuel est attribué à chaque personne : **toutes vos affaires personnelles doivent y être rangées**
- Chaque employé doit veiller à la propreté permanente de sa tenue et de ses outils de travail
- Votre tenue de travail (blouse/combinaison et bottes/surchaussures) **est strictement réservée à l'atelier de production** : vous devez la quitter pour tout autre endroit : toilettes, salle de pause, bureaux administratifs, extérieur, etc.
- Lorsque vous ne la portez pas :
 - Pendant la journée : votre tenue de travail doit être suspendue aux porte-manteaux présents sur chaque casier ou au SAS chauffeur ;
 - A la fin de journée : la tenue doit être mise dans l'armoire à linge sale à la sortie du vestiaire.
- Les bottes ne doivent pas dépasser du banc et doivent être rangées correctement sur les portes-bottes destinés à cet effet
- Des sous-gants vous seront fournis à votre arrivée, leur entretien est à votre charge. Chaque jour, utilisez une nouvelle paire de gant propre.

MANIPULATION DE PRODUITS CHIMIQUES

Lors du nettoyage de nos locaux, vous serez amenés à manipuler des produits chimiques qui peuvent être corrosifs ou dangereux pour l'environnement. Pour les utiliser, vous devez **être formés** et équipés d'**EPI**. Les **fiches techniques et fiches de sécurité** de chaque produit sont à votre disposition au bureau qualité/production.



Corrosif



Dangereux pour l'environnement

TENUE DE TRAVAIL / EPI (EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE)

Le port de la tenue de travail en zone de production est obligatoire :

Zone noire ou grise	Zone blanche
ou ou ou ou ou	ou ou ou ou ou

L'entrée dans l'atelier de production implique certaines règles en plus de celles précédemment citées. Sont interdits :



Les bijoux : alliance, bague, collier, piercing, bracelet...



Le port de vernis, de faux ongles
Maquillage à limiter



Les téléphones portables
(hors ceux de production)



Les boissons, la nourriture,
les chewing-gums et
tout autre corps étranger
(cure-dents)



De fumer
De vapoter



Bottes de sécurité a votre taille
(à chaque prise de poste)



Lors de la manipulation de couteaux,
vous devez porter des gants en côte de maille anti-coupure
Lors d'emploi de produits chimiques, vous devez porter les gants appropriés



Si vous manipulez des produits chimiques,
vous devez porter des lunettes de protection

POLITIQUE QUALITE

Depuis toujours nous nous sommes engagés à fournir les produits de la mer les plus savoureux à nos clients : c'est l'histoire de notre entreprise, son ADN. Il a toujours été essentiel pour nous de s'adapter et d'adapter notre offre pour satisfaire nos clients. Cette force nous caractérise et guide nos choix stratégiques.

Notre objectif est aujourd'hui de rester à la pointe pour offrir à nos clients des produits toujours plus qualitatifs et adaptés à leur besoin et ainsi conserver notre avantage concurrentiel.

Pas un jour sans innover, pas un jour sans penser à nos clients et à la qualité de service qu'ils sont en droit d'attendre. Un état d'esprit que chacun des collaborateurs du Groupe Barba a adopté et fait sien.

Nous avons fait des principes de sécurité alimentaire le cœur de notre système qualité. Tout notre quotidien est pensé et orienté vers la sécurisation de nos processus de production.

LES 5 ENGAGEMENTS DU GROUPE BARBA

COMPRENDRE

- Anticiper, comprendre et répondre aux besoins des clients
- Développer l'image de notre société au travers de nos produits et dynamiser le marché

MAITRISER

- Maîtriser intégralement nos produits et processus de fabrication
- Garantir la sécurité alimentaire
- Fournir des produits conformes à notre politique interne et à la réglementation

COMMUNIQUER

- Mettre en place les outils pour garantir une veille réglementaire et technologique
- Partager nos savoir-faire en interne comme externe

FEDERER

- Impliquer nos collaborateurs dans la politique de l'entreprise
- Fidéliser nos collaborateurs

PERENNISER

- Améliorer en continu nos performances
- Garantir la viabilité de notre entreprise

SANTE



SANTE

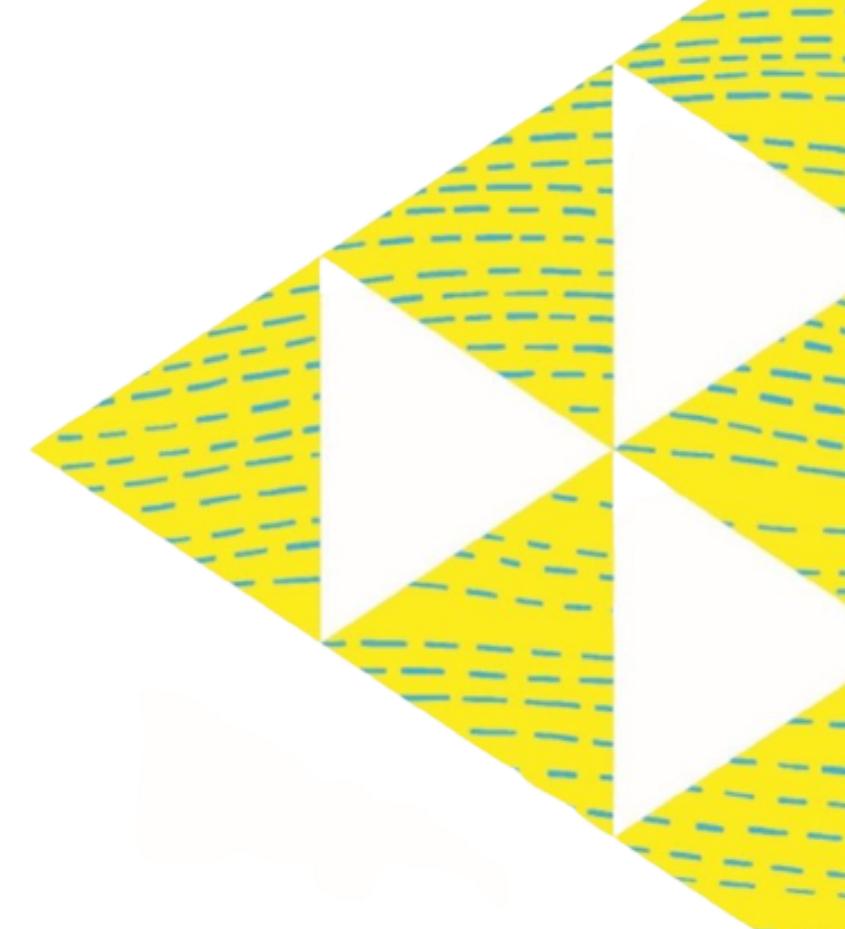
Toute maladie doit être signalé à l'entreprise avant la prise de poste



FROID

Il fait souvent entre 0 et 4°C en production. De ce fait, couvrez-vous bien (polaire, chaussettes, etc.) et n'hésitez pas à utiliser les sous-gants qui vous sont fournis. Une pause de 20 minutes **au bout de 6 heures de travail est obligatoire.**

Soyez vigilants au risque d'**hypothermie** (frissons, désorientation, confusion) qui dans les cas les plus graves peut entraîner la mort.



ALCOOL ET SUBSTANCES PSYCHOACTIVES

Il est strictement interdit de consommer ou de faire pénétrer de l'alcool ou des substances psychoactives (drogues, médicaments impactant la vigilance, etc.) sur votre lieu de travail, ou d'être sous leur influence pendant les heures de travail.



TABAC

La consommation de tabac n'est autorisée que pendant les pauses prescrites par l'organisation et aux endroits prévus (indiqués sur le plan)

Il en va de même pour l'usage des cigarettes électroniques



BRUIT

Pour une journée de travail (8 heures), on considère que l'ouïe est en danger à partir de **80dB**. Si le niveau de bruit est supérieur, l'exposition doit être de plus courte durée. Les effets sur la santé peuvent être multiples : fatigue auditive (siflements d'oreilles, bourdonnement/acouphènes, baisse de l'acuité auditive), surdité augmentation du risque d'accidents de travail, troubles du sommeil, stress, etc.

Si vous le souhaitez, **des bouchons d'oreilles** sont disponibles au service qualité.



SECURITE



LE DOCUMENT UNIQUE

Il évalue les risques qui existent sur chaque poste de travail concernant la santé et la sécurité des employés dans le but de mettre en place des actions. Le document unique est à votre disposition pour consultation dans le bureau de la Qualité.

LA MANUTENTION MANUELLE

- Ne surestimez jamais vos possibilités : il vaut mieux utiliser un appareil de manutention que de vouloir porter un maximum de poids.
- Adoptez la bonne position :
 - > Rapprochez-vous le plus possible du poids à soulever ;
 - > Accroupissez-vous à chaque fois que cela est possible
 - > Travaillez avec les cuisses plutôt qu'avec le dos.

Evitez les opérations et postures qui peuvent provoquer des douleurs (comme le "dos rond" par exemple)



PLAN D'EVACUATION / CONSIGNES EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie :
 - > Déclencher l'alarme et téléphoner aux secours (18 sur fixe, 112 sur portable) ;
 - > Prévenir l'un des membres du personnel le plus proche ;
 - > Prévenir toute personne proche dont la situation immédiate interdirait le repérage de l'incendie pour qu'il puisse intervenir ou se mettre à l'abri ;
 - > Si le feu n'est pas trop important : tenter de commencer à l'éteindre avec les moyens d'extinction à proximité si vous êtes apte à le pratiquer ;
 - > Si le feu persiste ou si vous entendez la sirène d'évacuation, rejoignez le point de rassemblement le plus proche sans courir et en veillant à n'oublier personne derrière vous.
- Vérifier que les voies de circulation et issues de secours sont dégagées ;
- Se référer au plan (annexé) pour connaître les voies de circulation, issues de secours, matériel d'alerte et les voies d'intervention des secours.

CONSIGNES EN CAS D'ACCIDENT

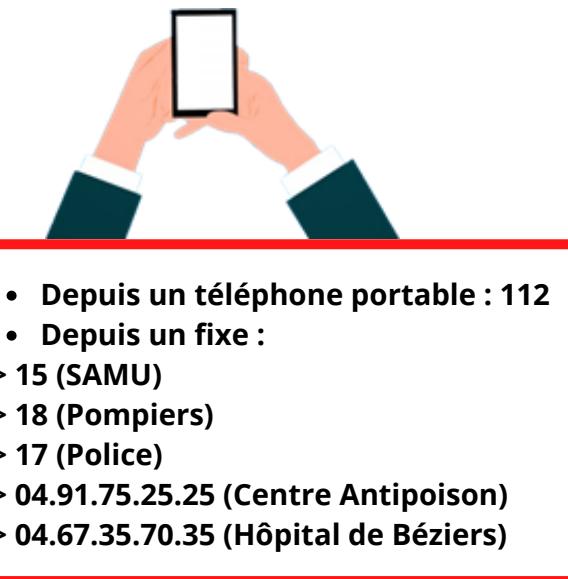
Si vous êtes témoin d'un accident, gardez votre calme et adoptez les bons réflexes :

1) Protéger la victime :

- a. Je protège la victime sans me mettre en danger,
- b. Je ne déplace la victime qu'en cas d'extrême nécessité,
- c. Je ne véhicule jamais un collègue jusqu'à l'hôpital ou chez le médecin.

2) Alerter (tout téléphone de l'entreprise est mobilisable à cet effet) :

- a. Votre responsable,
- b. Les Sauveteurs Secouristes du Travail (SST),
- c. Les Secours

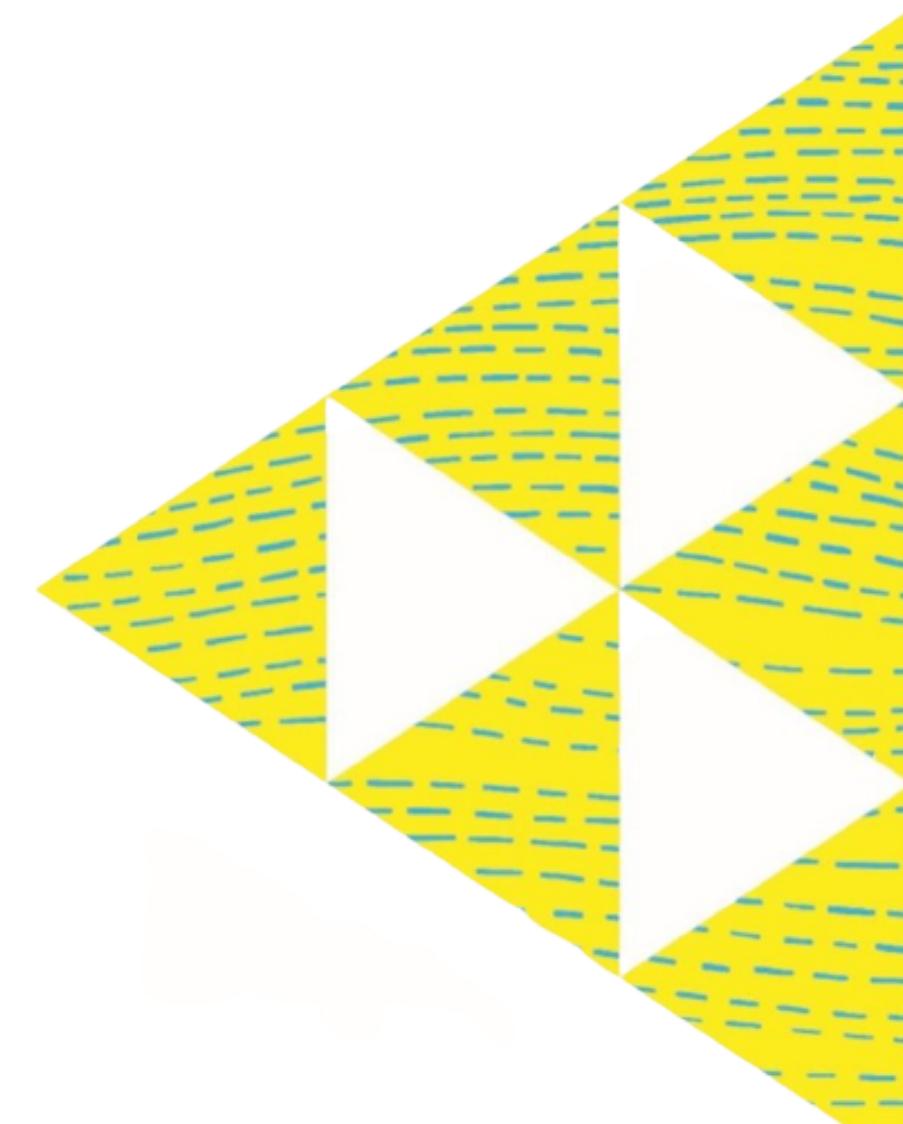
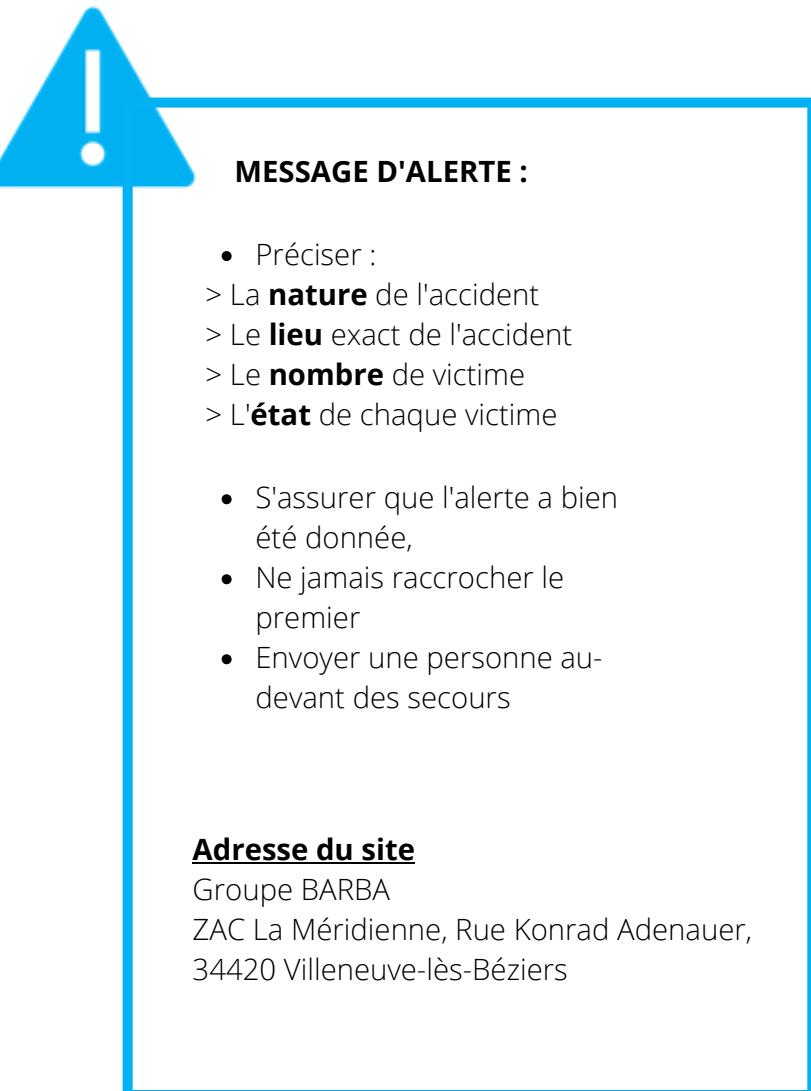


- d. Le service RH

Si vous êtes victime d'un accident du travail (y compris pendant le trajet ou pendant une mission, il faut le déclarer le plus tôt possible (24 heures au maximum) à votre responsable

3) Secourir :

- a. Effectuer les gestes de premier secours si vous êtes apte à les pratiquer selon la situation (ex : position latérale de sécurité).
- b. Ne donner ni à boire ni à manger à la victime.



RISQUE ELECTRIQUE

- Ne pas mouiller en direction des installations électriques non-protégées,
- Seules les personnes habilitées sont autorisées à intervenir sur ou à proximité des installations électriques,
- En cas de problèmes électrique : avertir votre responsable.

MOYEN MIS A DISPOSITION

Si besoin, vous avez accès à :

- Une trousse à pharmacie, au laboratoire qualité. Elle contient le matériel de premier secours,
- Des douches,
- Des rinçages-oeil.

En cas d'évacuation, se rendre aux points de rassemblements précisés sur le plan en début de livret.



Liste SST

- Cécile ALLEGRET BOURDON (Production) : 2653
Cédric CULTIL (Expédition) : 2751 - 06.42.00.59.21
Hervé HERITIER (Informatique) : 2451 - 06.45.63.05.69
Emmanuelle HAYE (Administratif & Financier) : 2153
Véronique GACHON (Production)
Sandra BRUNI (Production)
Christelle BILS (Production)
Aurélie BROUAT (Qualité) : 2802
Magalie MARCHADIER (Responsable RH) : 2851 - 07.87.81.54.47
Sébastien ROBERT (Production)
Yohan CARPENA (Expédition)

LES SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL SST

Ce sont des salariés de l'entreprise qui ont été formés afin de porter secours à toute victime d'un accident de travail ou d'un malaise. Vous devez les avertir dès que vous êtes témoin d'un accident.

REGLES DE SECURITE GENERALES

- Pensez à fermer les portes après votre passage,
- Signalez toute personne suspecte à votre responsable,
- Pour les postes travaillant avec écran : la bonne posture, gardez une distance entre 50 et 70cm de l'écran, les pieds doivent reposer à plat sur le sol, dos droit ou légèrement en arrière et soutenu par le



NOS DEMARCHE DURABLES

L'entreprise s'engage dans une démarche durable via plusieurs actions :

- Equipement de panneaux photovoltaïques recouvrant les ombrères de notre parking
- Construction d'une station de pré-traitement des effluents
- Choix du nettoyage vapeur pour nos ateliers afin de limiter la quantité d'eau utilisée
- Favoriser le sourcing MSC et appliquer un cahier des charges fournisseurs exigeant la non-utilisation DCP

Vous aussi, pensez à la planète en adoptant quelques gestes simples !

- Jetez tous les déchets dans la poubelle ou dans le conteneur adapté à sa nature (papier, carton, etc) ;
- Evitez tout gaspillage de matière première et de consommable (papier, barquette, etc) ;
- Privilégier le permanent au jetable dès que cela est possible ;
- Pensez à éteindre toutes les lumières, les machines que vous avez utilisées et les équipements informatiques avant de quitter votre poste ;
- Ne laissez pas couler inutilement les points d'eau. En cas de repérage de fuite, prévenez votre responsable.

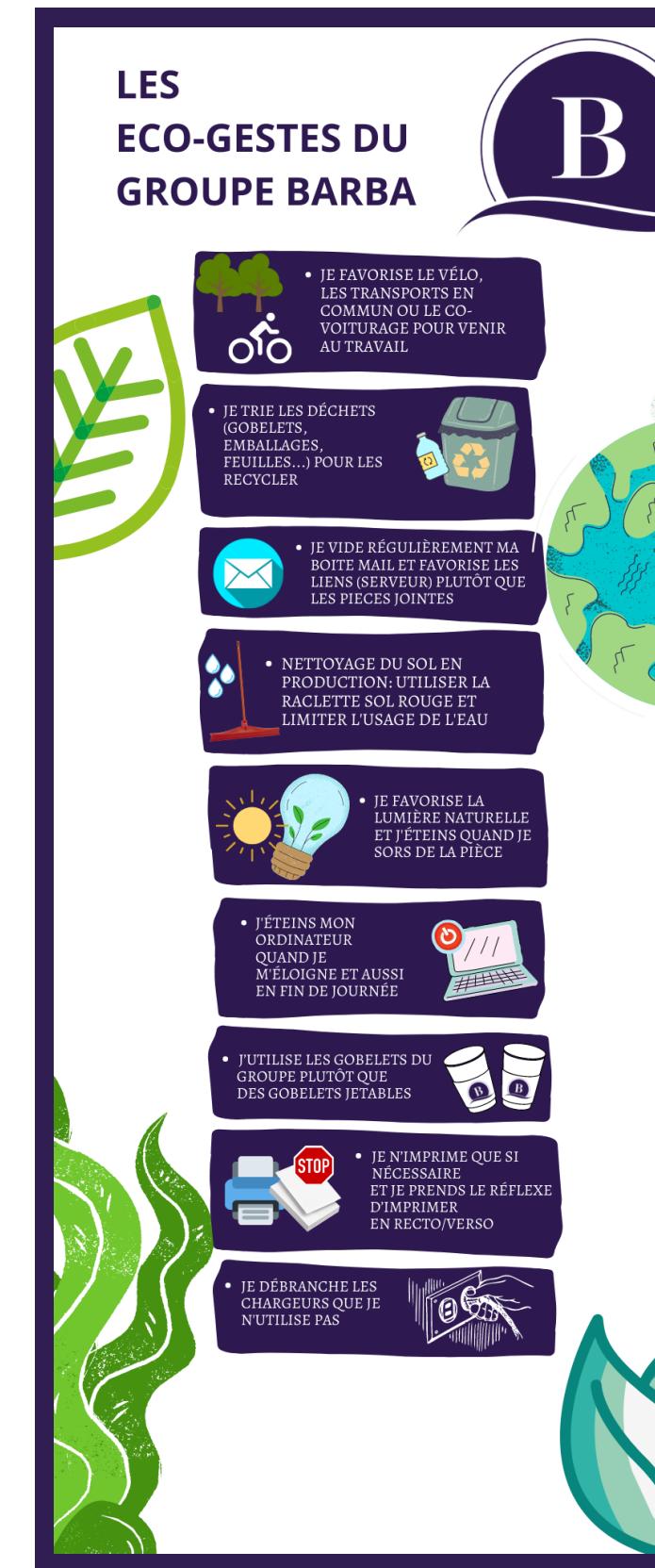
ET PARCE QUE POUR NOUS, PRESERVER LES RESSOURCES NOTAMMENT MARINES EST ESSENTIEL, NOUS SOUTENONS L'ASSOCIATION "PROJET RESCUE OCEAN"

Les **3 missions** de Projet Rescue Ocean :



Pour recevoir **votre kit de collecte**
dirigez-vous
vers le **service marketing**

Chiffres clés de 2020 :



TESTE TES CONNAISSANCES SUR LE GROUPE BARBA !

1. Quel mot ne fait pas partie des 5 valeurs du Groupe Barba ?

- Respecter Innover Bouger Partager

2. Depuis combien de générations le Groupe Barba est-il passionné par son métier ?

- 4 générations 2 générations 5 générations 3 générations

3. Quelle marque créée par le Groupe Barba n'existe pas ?

- Fresh Fish Fish Up Pod Up Criée des Saveurs

4. Combien y a t-il de collaborateurs au sein du Groupe Barba ? (France et Espagne)

- 65 85 90 75

5. Le sourcing est-il l'activité historique du Groupe Barba ?

- Vrai Faux

6. Combien de palettes peuvent être contenues dans la zone de stockage à -25°C ?

- 2500 3000 5000 4500

7. Quel est le premier geste à effectuer en cas d'incendie ?

- Prévenir l'un des membres du personnel Déclencher l'alarme incendie Appeler les pompiers Rejoindre le point de rassemblement le plus proche

8. A quoi correspond la zone FAO ?

- Une zone de pêche Une zone d'envoi Une zone de stockage Une zone de transformation

9. Quelle est la première consigne à pratiquer en cas d'accident ?

- Alerter les secours Protéger la victime Alerter les membres du personnel Effectuer les gestes de premier secours

10. Notre usine est certifiée :

- FSC BRC MSC

Votre SCORE :

- De 0 à 4 De 5 à 7 De 9 à 10 10



Dans nos locaux, nous pouvons être amenés à recevoir des écoles, des clients, des journalistes, des instances locales et politiques.

Grâce à notre couloir de visite et nos bureaux très largement vitrés, nos visiteurs pourront voir chaque espace de travail. Il est donc important que nos attitudes soient professionnelles et cohérentes avec nos ambitions.

Nous devons garder en tête que l'image de l'entreprise passe par chacun de nous.

