



# Recueil de bonnes pratiques 2021

## CAPITAINE COOK KERANNA

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site [www.produitenbretagne.bzh](http://www.produitenbretagne.bzh)

### Gouvernance responsable

#### Informations des parties prenantes

Nous travaillons avec des entreprises membres de Produit En Bretagne telles que la STEF et NICOT Frigorifiques.

### Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

#### Sensibilisation / communication

Nous sommes en lien régulier avec les autorités (DIRECCTE/DDPP), les instances locales, les fournisseurs, les clients. En interne, nous communiquons avec nos instances du personnel et nos collaborateurs via des outils de communication de type journal interne trimestriel.

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Concernant la qualité de vie au travail, nous avons mis en place des échauffements musculaires afin de limiter les maladies professionnelles et les accidents de travail. L'indicateur sera le nombre d'accident de travail en 2022 et les maladies professionnelles.

#### Santé et sécurité au travail

Nous avons un nombre de secouristes (SST) supérieur à la réglementation et nous possédons un défibrillateur sur site.

### Préservation de l'environnement

#### Gestion et optimisation des énergies

Nous envoyons uniquement des camions complets pour les produits finis vers notre plateforme logistique mutualisée (LUG).

### Développement local et intérêt général

#### Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Nous effectuons un don au Bagad de Quimperlé en 2022.

### Savoir faire / Certifications

#### Savoir faire / innovation

Nous avons automatisé la ligne de production de notre surimi haut de gamme : L'Authentique de marque Odysée.

**Certifications qualité / environnementales**

Capitaine Cook est certifié IFS, BIO et MSC.