



# Recueil de bonnes pratiques 2021

## BERNARD JARNOUX CRÊPIER

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

#### Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

Création d'un comité RSE pour valider la stratégie RSE de l'entreprise et suivre l'avancement du plan d'actions. Ce comité est composé de : la direction et les services RH, marketing, achat, sécurité et environnement.

#### Informations des parties prenantes

Utilisation du kit RSE ANIA ACTIA pour prioriser les actions avec nos parties prenantes principales.

Mise en place d'une note d'information mensuelle dédiée à la RSE à destination des salariés.

Duplication de ces informations à l'extérieur grâce à nos réseaux sociaux.

#### Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

Animation d'ateliers pour aider les adhérents du 22 à remplir leurs rapports de progrès RSE

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Organisation de notre 2ème journée du développement durable durant laquelle nous sensibilisons l'ensemble de nos salariés sur des enjeux environnementaux.

Cette année le thème était : abeilles et biodiversité.

Au programme :

- présentation d'une ruche pédagogique animé par un apiculteur partenaire
- cadeau d'un pot de miel de blé noir fait un partenariat avec cet apiculteur
- cadeau d'un sachet de fleurs mellifères
- atelier confection de Bee-Wrap
- quizz

#### Santé et sécurité au travail

Pour améliorer le lien entre les équipes et le service sécurité et pour encore mieux connaître et réduire les risques en travail "réel" nous organisons des journées "d'immersion" durant lesquels le service sécurité occupe le poste des salariés.

Création de groupe de travail pour réduire le port de charges de nos pâtisseries : achat d'un transpalette haute levée pour réduire le port des sacs de farine.

### Préservation de l'environnement

#### Gestion et optimisation des matières premières

Remplacement du PVC par de l'APET.

Réduction de la taille et de l'épaisseur de nos emballages.

Livraison des pots de pancakes en technifils plutôt qu'en carton.

## **Réduction, tri et recyclage des déchets**

En 2021 nous mettons en place le recyclage des masques chirurgicaux et charlottes usagés avec notre fournisseur de masque local. Nous participons également à une expérimentation sur le recyclage des plastiques rigides PP et PEHD. Nous recyclons ainsi nos bidons et seaux plastiques.  
Diffusion de vidéos de recettes "antigaspi" à destination du grand public via nos réseaux sociaux.

## **Prévention et protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité**

Nous travaillons en collaboration avec Lamballe Ter et Mer pour rechercher des actions en faveur de la biodiversité que nous pourrions mettre en place sur notre territoire (haies bocagères, arbres fruitiers, ...).  
Nous avons offert à nos salariés des graines de fleurs mellifères lors de notre journée annuelle pour le développement durable.  
Nous avons adhéré à l'association Merci Les Algues ! qui promeut une agriculture respectueuse de l'environnement avec l'utilisation d'algues en substitution de produits phytosanitaires

## **Développement local et intérêt général**

### **Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général**

Nouveaux partenariats sportifs :  
- Sponsor de l'équipe féminine du Lamballe Football Club  
- Sponsor de l'équipe masculine de L'En Avant de Guingamp

## **Savoir faire / Certifications**

### **Education et formation sur le territoire**

Participation un évènement Bleu Blanc Coeur au lycée Saint-Joseph de Lamballe pour sensibiliser les étudiants au bien manger (accompagné d'une visite de notre entreprise pour les gagnants)

### **Savoir faire / innovation**

Lancement d'une crêpe labellisée Merci Les Algues ! avec du blé cultivé avec des extraits d'algues (sans insecticide ni pesticide pour le respect de l'environnement).  
Création d'un poste de Responsable Amélioration continue.  
Suppression de 100% des phosphates dans la poudre à lever (E450).  
Visite d'une minoterie partenaire par les salariés pour découvrir la fabrication d'une de nos matières premières principales.