Recueil de bonnes pratiques 2022

Les Maraîchers d'Armor

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

Gouvernance responsable

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

La coopérative Les Maraîchers d'Armor, inscrit son activité dans la démarche régionale RSE portée par la marque Prince de Bretagne et déploie les grands axes de cette stratégie au niveau des Côtes d'Armor :
- Défendre les valeurs de notre organisation pour pérenniser notre filière légumière
- Proposer un service de qualité et une gamme de produits de qualité, frais, bons et sains;
- Développer la communication externe et interne;
- Respecter l'environnement et protéger les ressources
- Maintenir le niveau de compétence de nos collaborateurs et des producteurs adhérents et prendre en compte les conditions de travail

Informations des parties prenantes

-L'écoute des clients et des parties intéressées nous a conduit à identifier les enjeux de nos marchés commerciaux, de la société civile et de nos administrations.

- Ouverture de la coopérative aux écoles, lycées, collège, au grand public pour faire découvrir la filière.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Participation aux jobs dating proposés par l'APECITA
Participation aux forum de l'emploi des antennes locales de Pôle Emploi
Interventions dans les écoles et lycées lors des journées entreprises pour décrire la filière et la coopérative

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Proposition régulière d'instrument d'ergonomie

Santé et sécurité au travail

Le siège et chaque site de production ont un référent sécurité.
Le plan de formation est ouvert à toute suggestion des salariés, permettant la formation de nombreux SST

Formation des salariés

Proposition annuelle des souhaits de formation à tous les salariés en plus des formations réglementaires

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Procédure d'intégration des nouveaux arrivants, avec diffusion auprès de tout le personnel. Programme de tutorat élaboré.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Mise en place de panneaux photovoltaïques sur les toits des bâtiments
Audit énergétique de 2019, suivi du plan d'actions

Réduction, tri et recyclage des déchets

- Valorisation des déchets organiques par méthanisation
- Valorisation des écarts de tri par l'alimentation animale
- Réduction de l'utilisation du plastique en proposant des conditionnements en carton

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Engagement dans la démarche GRASP, module social lié à la certification GlobalGAP qui garantit le respect des principes fondamentaux du droit du travail.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Politique qualité rédigée sur la base d'une écoute clients et des parties intéressées

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Le cœur de métier des Maraîchers d'Armor est de fournir des produits frais, bons et sains.
Nous nous sommes engagés dans plusieurs démarches de certification à l'échelle des fermes (GlobalGAP, HVE, Bio, Sans Pesticide) et des stations de conditionnement et d'expédition (IFS) afin de valoriser nos bonnes pratiques.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Indicateur de suivi de la part des prestataires et fournisseurs locaux (Bretagne et Loire atlantique)

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Participation à des évènements locaux

Mise à disposition des invendus aux œuvres caritatives

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Implication dans une école de formation supérieure de la filière fruits et légumes
Recrutement réguliers d'alternants

Savoir faire / innovation

L'AOP Coco de Paimpol couronne le savoir faire de générations de producteurs

Un groupe de producteurs est aussi impliqué dans le développement de nouveaux produits au sein de la commission innovation

La Station d'Essais, ferme expérimentale, permet de valider l'intérêt technique et économique de nouvelles cultures et pratiques culturales

Certifications qualité / environnementales

Engagement dans plusieurs démarches de certification en réponse aux demandes clients et qui valident nos bonnes pratiques environnementale ainsi que le respect de la sécurité des aliments :
- GlobalGAP
- Agriculture Biologique
- HVE
- Plante Bleue
- Sans Pesticide
- IFS