

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

Le développement de la FOOD SAFETY CULTURE, se caractérise par des valeurs, croyances et normes communes qui ont au sein de notre Atelier une incidence sur l'état d'esprit et le comportement à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments.

La FRAUDE ALIMENTAIRE fait aujourd'hui partie de notre quotidien, de nos engagements afin d'éviter toute substitution, dilution ou addition intentionnelle d'un produit alimentaire ou élément alimentaire ayant pour objectif un gain financier. Notre ADN passe par un produit sain dans un corps sain. Nous sommes également très vigilants sur l'intégralité des étiquetages réceptionnés.

Cette volonté est caractérisée par l'approvisionnement de nos matières premières agricoles à 99% en provenance du Grand Ouest. Cette caractéristique nous permet de minimiser les intermédiaires et donc les risques.

Le 1% restant est, suivi, vérifié et le cas échéant analysé afin de ne prendre aucun risque pour le consommateur final. Il est de notre devoir en tant qu'industrie alimentaire de sécuriser afin d'être en adéquation avec les valeurs qui nous sont chères.

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

Dès que nous le pouvons, nous participons aux ateliers organisés par Produit en Bretagne:

- Six personnes de différents services ont participé avec beaucoup de plaisir au Trophée Trug en septembre dernier.
- Participation aux 3èmes rencontres professionnelles culture et économie à La Gacilly en septembre
- Participation à la conférence "L'économie régénérative: horizon de la RSE" avec Walter BOUVAIS

Logo Produit en Bretagne présent sur nos supports de communication, étiquettes packaging...

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous communiquons en interne avec nos instances du personnel et des tableaux d'affichage sont présents à l'accueil du personnel et en salle de pause.

Nous communiquons en externe via notre page Facebook et notre site internet.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

En collaboration avec la médecine du travail et un ergonome, nous avons aménagé un poste administratif pour une personne en situation de handicap sur 2022.

Aménagement matériel du poste mais également des horaires de travail. Le but étant le maintien à l'emploi de cette personne dans les meilleures conditions possibles.

Parité professionnelle homme / femme

Notre index égalité homme/femme est de 95/100.

Notre équipe encadrante est composée de 4 femmes et 1 homme.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Signature en 2021 d'un accord de prévention des risques professionnels qui prévoit la possibilité de passer à temps partiel pour les salariés de plus de 55 ans.

-Diminution du temps de travail à 75 % en étant rémunéré sur la base de 80 % du temps plein.

De plus l'entreprise s'engage à maintenir sur la base d'un salaire à temps plein :

- la garantie décès

- la prise en charge de la part patronale et salariale des cotisations d'assurance vieillesse et de retraite complémentaire sur la base d'un salaire à temps complet

- indemnités de départ / mise à la retraite sur la base du temps plein durant cette période.

Accueil de collégiens pour leur stage de 3ème.

Emplois saisonniers avec des jeunes étudiant(e)s.

Collaboration avec une étudiante en classe de première pour son étude de gestion.

Respect de la vie privée

Signature de la charte au droit à la déconnexion afin de respecter les temps de repos des salariés.

L'entreprise agit au quotidien dans le respect de la vie privée en adaptant les horaires de travail selon les obligations ou contraintes personnelles de chacun. Une organisation interne est donc mise en place.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Création d'un pôle QVT en janvier 2022 car nous sommes convaincus que la pérennité de l'entreprise passe par le bien-être des salariés.

Nous sommes membre de la "Chaire Vivre Ensemble" qui travaille sur le "Vivre Ensemble" sur notre territoire.

Nous avons développé le télétravail pour les personnes du service administratif qui le souhaitent.

Nous avons fêté l'été avec la mise à disposition de paniers de fruits et jus d'orange en salle de pause

Nous avons investi dans des tables de pique-nique pour permettre aux salariés de déjeuner en extérieur

Nous avons réalisé une étude sur les comportements alimentaires, plusieurs actions sont en cours.

Nous avons organisé une sortie entreprise au Parc Terra Botanica un samedi de septembre.

Nous avons créé une permanence d'aides administratives et sociales aux salariés qui en ont besoin.

Santé et sécurité au travail

Nous avons créé un service QVT (Qualité de Vie au Travail) en janvier 2022.

Notre CSSCT ainsi que les responsables sécurité et QVT, se réunissent tous les trimestres pour aborder toutes les questions autour de la santé et de la sécurité des personnes et travailler sur notre Document Unique.

Le Médecin du travail, la représentante de la Carsat et l'inspecteur du travail sont invités à chacune de ces réunions.

Une ergonome de l'AST35 est intervenue dans nos services administratifs afin de former les salariés aux bonnes postures. Suite à son passage et ses conseils, nous avons investi dans du matériel de bureau adapté (chaise, bureau, casque ...)

Une étude est en cours dans les autres services de l'entreprise. Grâce à un logiciel spécifique (LEA) nous allons analyser les postures de chacun de nos salariés afin d'évaluer les zones du corps à soulager pour éviter les tensions physiques, TMS, tendinites...

Formation des salariés

Tous les ans sont reconduites des formations autour des bons gestes comportementaux et de l'hygiène. Ces formations sont réalisées à l'interne sous la responsabilité de notre Responsable Qualité et sécurité.

D'autres formations plus spécifiques sont réalisées en fonction des besoins et des évolutions (informatiques / production / maintenance/ QVT)

Lors de chaque entretien professionnel, nous prenons en compte les demandes de formation et souhaits de chaque salarié.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Notre volonté reste toujours de proposer un maximum de contrats en CDI.

Nous participons activement aux rencontres liées à la recherche d'emploi sur le territoire de Brocéliande.

Information du personnel / entretiens annuels

L'information générale est donnée par les comptes rendus CSE chaque mois.
Ce compte rendu est déposé en salle de pause et sur le tableau d'affichage à l'entrée du personnel.

Les entretiens annuels sont réalisés par le N+1 chaque fin d'année.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Au niveau de la fabrication des andouilles, chaque nouveau collaborateur bénéficie de l'accompagnement d'un tuteur / formateur pour acquérir dans la durée le Savoir-Faire durant minimum jours.

Un livret d'accueil est remis à chaque collaborateur lors de la signature de son contrat.

Un petit questionnaire accompagne ce livret d'accueil, nous demandons à chaque nouvel entrant de le retourner au service qualité la semaine suivant son embauche.

Sur les autres zones de travail, chaque nouveau salarié est accompagné et formé par le responsable de service ou son collaborateur.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Nous avons diminué notre consommation de gaz avec l'installation de matelas isolants sur les différents points singuliers du réseau vapeur.

Nous avons installé un système de récupération de chaleur via les calories de la production frigorifique. Cette installation permet de chauffer notre eau sanitaire sans faire appel au gaz.

Nous avons également diminué notre consommation d'électricité en remplaçant les blocs lumineux Néon par du LED.

Gestion et optimisation de l'eau

Nous avons remplacé notre ballon d'eau chaude par une installation plus économique.

Nous avons également revu l'organisation de certains services (tranchage) en passant de 3 jours de production à 2 jours. Cette organisation permet de réduire la consommation d'eau nécessaire au nettoyage de la zone.

Nous allons modifier notre zone de prétraitement en 2023 afin d'optimiser nos rejets.

Nous sommes également engagés dans le dispositif ECODO de la Cci afin de faire un audit et voir comment nous pouvons réduire notre consommation.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous avons adapté les postes de travail des agents de fabrication afin de pouvoir récupérer les graisses issues de nos matières premières. Une « gouttière » de récupération a été installée sur chaque table de travail.

Avec cette technique nous diminuons nos flux de pollution par la création d'un filière graisse dédiée, évitant au maximum l'envoi dans la station de pré-traitement des graisses crues et des graisses cuites issues du process de cuisson.

Nous groupons au maximum les livraisons pour diminuer les transports.

Pour la matière première fraîche, nous réceptionnons les produits dans des contenants réutilisables et lavables pour diminuer les emballages à la source.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Mise à disposition de vaisselle réutilisable en salle de pause.

Le tri sélectif est mis en place dans les locaux de l'entreprise

Pour la matière première fraîche, nous réceptionnons les produits dans des contenants réutilisables et lavables pour diminuer les emballages à la source.

Avec les autres matières, nous préconisons au maximum les livraisons sur palette Europ et demandons à nos fournisseurs de réduire les suremballages.

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Nous participons activement à un certain nombre de commissions environnementales afin d'étudier les bonnes pratiques.

Nous avons supprimé le PVDC de tous nos supports de conditionnement.

Des travaux de réhabilitation de la station de prétraitement débutent en 2023.

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

Nous participons à des programmes dits de reforestation dans le cadre de notre politique RSE. A titre d'exemple nous participons à des actions de reforestation mensuelles via l'association « Reforestation ».

Nous avons opté pour la dématérialisation des bulletins de salaire afin de minimiser au maximum l'impact papier.

Nous avons également réalisé un bilan des bonnes et mauvaises pratiques environnementales en collaboration avec « Green Flex ».

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Nous avons remplacé deux véhicules diesel par deux véhicules hybrides.

Nous avons investi dans un vélo électrique afin de permettre aux salariés qui le souhaitent de se déplacer en vélo et limiter les déplacements polluants. L'idée étant de développer une flotte de vélos électriques dans les prochaines années.

Nous travaillons sur la mobilité avec les entreprises de notre zone d'activité afin de mettre en avant les transports en commun et le covoiturage. Une nouvelle ligne de bus est à l'essai depuis janvier 2023.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Du point de vue du transport de la marchandise, nous essayons de grouper les commandes pour éviter un trop grand nombre de voyages avec des camions qui ne sont pas complètement remplis.

Nous avons réduit les ramasses de nos produits finis à un enlèvement par jour pour chaque transporteur, les horaires de travail de nos salariés ont été aménagés (avec leur accord) afin que les commandes clients puissent partir en un seul passage.

Nous rappelons régulièrement à nos clients de regrouper leurs commandes afin de limiter les départs en trop petites quantités. D'autre part, le fait de nous fournir principalement dans le grand ouest pour nos matières premières, nous permet aussi de limiter notre empreinte carbone.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Notre politique qualité et écoute client est la même depuis de nombreuses années, basée sur l'écoute et la réponse systématique aux réclamations clients.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous sommes toujours dans un système d'analyses libératoires, c'est à dire que nos produits peuvent être expédiés si et seulement si l'analyse sur le lot de fabrication est conforme. Dans l'attente de cette analyse le lot est bloqué et ne peut être expédié.

Un numéro d'urgence ainsi qu'une procédure de gestion de crise est communiqué à chaque client.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nos matières premières sont issues à 99% du Grand Ouest et principalement d'abattoirs Bretons.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous avons participé à une marche Rose en Octobre dernier afin de soutenir la ligue contre le cancer du sein mais également pour sensibiliser nos salariées au dépistage.

Nous sommes partenaires de deux festivals sur notre territoire. Le festival du Roi Arthur qui se déroule à Bréal sous Montfort le dernier week-end du mois d'Août et le festival des Chardons Ardents qui se tient au mois de septembre à Plélan Le Grand. Nous souhaitons contribuer au dynamisme de notre territoire et favoriser l'accès à la culture, la musique et tous ces moments qui créent de la convivialité, du partage, du plaisir...

Nous participons au financement d'un véhicule frigorifique pour l'ADMR dans le cadre des portages de repas aux personnes âgées ou handicapées. Nous accompagnons à notre façon les familles ayant besoin d'un soutien ponctuel ou continu.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Notre site internet met en avant notre belle région et plus particulièrement notre territoire de Brocéliande. Quelques petits mots en Breton se sont glissés dans nos textes de présentation.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous accueillons régulièrement des stagiaires dans l'entreprise. Une de nos stagiaires a intégré l'entreprise en CDI en septembre dernier.

Savoir faire / innovation

Nous sommes également depuis 2015, labélisés Entreprise du Patrimoine Vivant. Ce label remis par l'Etat est une marque de reconnaissance de notre Savoir-Faire

Certifications qualité / environnementales

Nous sommes certifiés VPF (Viande de Porc Française)

2022/2023 nous œuvrons pour l'obtention de la certification IFS