



Recueil de bonnes pratiques 2023

LAITERIE LE GALL

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

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL Entreprises, la Laiterie LE GALL s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE.

Monsieur Henri LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement écoresponsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Nous partageons nos engagements RSE avec nos parties prenantes à travers notre rapport d'activité RSE annuel et une communication en interne et sur les réseaux sociaux, restant ainsi alignés avec l'actualité et nos valeurs. Nous tenons compte des avis des employés sur notre démarche RSE à travers un questionnaire et lors de divers échanges tout au long de l'année.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous avons rédigé un accord relatif à l'Égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. Cet accord marque la volonté commune du groupe d'affirmer son engagement au principe d'égalité professionnelle et de lutter contre toutes les discriminations. Cet accord est diffusé à l'ensemble du personnel.

Parité professionnelle homme / femme

En 2023, l'index de parité professionnelle homme/femme est de 87/100 au sein de la Laiterie Le Gall.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

La Laiterie LE GALL s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liées au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour la Laiterie LE GALL, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Notre accord relatif à l'Égalité QVT est marqué par la volonté de concilier vie personnelles/vie professionnelle via le droit à la déconnexion, l'aménagement d'horaires lors des rentrées scolaires, la rémunération des congés pour enfant malade, le temps partiel choisi.

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés sont une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Un chargé prévention et environnement est nommé sur chaque site.

Formation des salariés

La formation des salariés et la transmission des savoirs est un élément essentiel, l'entreprise s'engage à travers le tutorat et la formation de ses maîtres beurriers.

1. Développement du capital humain/employabilité
2. Lutte contre le travail précaire sur le territoire
3. Information du personnel/entretiens annuels
4. Accueil/ Intégration des nouveaux collaborateurs

Information du personnel / entretiens annuels

Nous favorisons une communication au sein de l'entreprise à travers de réunions mensuelles et des entretiens annuels personnalisés. Cela nous permet de maintenir un dialogue, de partager les objectifs et les attentes, tout en offrant un espace pour discuter du développement professionnel et du bien-être individuel de chaque membre du personnel.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

À la Laiterie, chaque nouveau collaborateur est accueilli par l'encadrement, garantissant ainsi une intégration réussie et une compréhension approfondie de nos standards de sécurité et qualité dès le début de son parcours au sein de l'entreprise.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

En 2023 la Laiterie le Gall a investi dans une nouvelle salle des machines de production de froid. À cette dernière est ajoutée une récupération de chaleur pour chauffer le ballon d'eau chaude sanitaire. Cela a permis d'éliminer l'utilisation d'Ammoniac sur site et de réduire les consommations de gaz et d'électricité.

La Laiterie Le Gall s'engage à préserver la planète :

- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

Dans le cadre de notre programme de protection de l'environnement, nous avons, en 2023, créé un bassin d'orage pour prévenir la pollution des eaux en cas de sinistre et mis en place davantage de processus de revalorisation des déchets.

La Laiterie LE GALL promeut l'utilisation durable des ressources. Nous avons déployé des éclairages LED, réalisé un mapping de la consommation électrique du site, installé une nouvelle écrémeuse avec un meilleur rendement, mis en place une campagne d'économie d'eau, isolé le réseau vapeur en ciblant les plus grosses pertes et adapté les temps de rinçage aux caractéristiques des équipements.

Gestion et optimisation de l'eau

La Laiterie Le Gall met en place un programme de protection de l'environnement et prévention des pollutions dans lequel s'articule un plan sécheresse visant à assurer un suivi hebdomadaire rigoureux des consommations d'eau et mettant en œuvre des actions correctives au besoin. Grâce à un mapping détaillé des différents compteurs, nous renforçons notre engagement envers une utilisation responsable de l'eau.

Réduction, tri et recyclage des déchets

La Laiterie le Gall mène des projets d'écoconception sur ses emballages beurriers dans le but de réduire l'usage du plastique et proposer une solution vertueuse et écologique. L'organisation travaille pour la création de nouvelle filière de tri, s'assure du respect des consignes de tri tout en suivant de près ses déclarations CITEO et à la valorisation de ses déchets dans la filière énergétique (méthanisation).

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

La Laiterie Le Gall suit ses émissions de gaz à effet de serre (3 scopes) et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les 2 ans.

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

2. Ecoconstruction et éco-rénovation des déplacements professionnels
3. Optimisation du fret matières premières/ produits finis

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Les relations de la Laiterie Le Gall avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, la Laiterie Le Gall transmet à ses parties prenantes sa Charte des achats responsables à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires. De plus, la direction commerciale a signé une charte d'engagement éthique professionnelle.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Notre politique se compose des objectifs suivants :

- Garantir des produits sains et conformes à la réglementation en vigueur et aux cahiers des charges client
- Satisfaire les attentes exprimées et implicites de nos clients et consommateurs
- Garantir la sécurité sanitaire de nos produits par un système HACCP performant et par l'implication du personnel à travers la Food Safety Culture
- Développer notre analyse Food Fraud sur nos matières entrantes afin de garantir l'authenticité de nos produits et prévenir tout risque de fraudes

La laiterie Le Gall a obtenu sa première certification FSSC 22000 en mars 2021. Nous nous engageons à poursuivre son renouvellement.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

La laiterie Le Gall, s'engage en faveur de son économie locale au travers de sa Charte des achats responsables, valorisant l'achat des matières locales et durables. Lors de la réalisation des recettes, la priorité est donnée aux ingrédients locaux, bio et d'origine France et Bretagne.

Le groupe Sill Entreprises est engagé en faveur d'une collecte locale basée sur des relations de longue date, avec une exigence sur la qualité du lait collecté et du bien-être animal. Le groupe est fier de collaborer avec des exploitations laitières familiales en Bretagne, assurant la continuité de l'activité agricole sur son territoire.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

La Laiterie Le GALL s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via le réseau Produit en Bretagne, mais également en accompagnant les œuvres caritatives locales grâce aux dons de produits alimentaires.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

SILL Entreprises a toujours eu dans son ADN de s'engager sur ses territoires et qui plus est sur celui de son origine La Bretagne. D'ailleurs une de nos devises a été « La Bretagne comme port d'attache, le monde pour Horizon », cela en dit long sur notre attachement à la région.

Nous sommes également partenaires dans plusieurs clubs sportifs de la région et nous sommes visibles dans plusieurs festivals bretons.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

La Laiterie Le Gall est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, 100 ans de tradition, à élaborer des beurres d'exception fabriqués en baratte tonneau à partir des meilleures crèmes de Bretagne.

La laiterie Le Gall s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la politique d'innovation de la cellule groupe, SILL innovation, et également via différents partenariats : CNIEL, Valorial, INRAE, CITEO... L'entreprise est fière d'avoir remplacé ses beurriers plastiques vers des emballages en carton et de lancer une gamme de beurre de baratte de tradition dans un contenant en carton 100% recyclable.

Certifications qualité / environnementales

La sécurité alimentaire est la priorité de la Laiterie Le GALL qui s'engage à garantir des produits de qualité à ses clients et consommateurs finaux. Le Gall a reçu un avis favorable lors de la certification FSCC 22000. L'entreprise est labélisée Agriculture Biologique, bioéquitable en France, EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) et tout récemment BIOED (BIOEntrepriseDurable).

Certifications RSE / Bretagne 26000

Pour la troisième année consécutive, La Laiterie Le Gall est certifiée PME+. La labellisation PME+ est une reconnaissance des engagements de l'entreprise pour le maintien de l'emploi en Bretagne, un approvisionnement local, le bien-être des collaborateurs, le développement de produits plus écologiques.

De plus, La laiterie est labélisée BIOEntrepriseDurable. C'est un label RSE instauré en 2014 pour les entreprises bio alimentaires et cosmétiques qui représente un engagement fort en faveur du développement durable. Ce label offre une reconnaissance, appréciée à la fois par l'ensemble du marché, mais aussi par les consommateurs, car il atteste d'un engagement de confiance, et d'un comportement responsable et durable de la part de l'entreprise.