

Recueil de bonnes pratiques 2022

SAS PROVINCES BIO

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

Un comité stratégique RSE a été mis en place au sein de notre structure l'an dernier. Il est composé de notre Responsable comptable et ressources humaines, notre chargée de communication et marketing (Service communication et marketing), notre Responsable du développement commercial (Service RHD) et de notre Réceptionnaire marchandises (Service réception et préparation de commandes).

Différents axes de travail ont été définis, nous allons dans un premier temps mettre l'accent sur le bien-être au travail des équipes (questionnaire de satisfaction et des besoins, organisation de journées collaborateurs pour renforcer la cohésion d'équipe, mise à disposition de chèques cadeaux et d'un panier garni avant Noël, travail sur la communication interne avec la mise en place d'un tableau d'affichage avec le chiffre d'affaires et les objectifs pour plus de transparence, déjeuner d'équipe pour la nouvelle année) ainsi que sur notre gestion des déchets avec Nantes Métropole (affichage renforcé sur le process de recyclage des déchets, suppression des gobelets en carton avec mise à disposition de tasses).

Informations des parties prenantes

Une charte d'achats responsables est à l'étude pour renforcer les liens avec nos fournisseurs. Certains d'entre eux sont déjà engagés dans une démarche RSE.

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

Les collaborateurs participent aux commissions Produit en Bretagne selon leurs expertises : commission RHD, commission commerciale, rencontres départementales (44). 5 d'entre eux ont également participé au Trophée Produit en Bretagne en septembre dernier.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Cette année, nous avons participé au Challenge des plus belles décorations extérieures et/ou intérieures de Noël organisé par le MIN de Nantes Métropole. Les collaborateurs se sont fortement impliqués dans ce projet pour habiller l'entreprise. Les objets non-utilisés chez les uns font le bonheur des autres pour les réutiliser dans l'entreprise et éviter ainsi de trop acheter ou de jeter.

Un pot pour la nouvelle année aura lieu en janvier pour motiver les troupes autour des nouveaux défis qui nous attendent tous en 2023.

Certains collaborateurs participent à la course solidaire ODYSSEA (44) en mars prochain pour la lutte contre le cancer du sein.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Un collaborateur en situation de handicap fait partie de la société depuis plus de 10 ans.

Nous répondons sur deux axes supplémentaires également pour le Département de Loire-Atlantique :

Notre engagement en faveur de l'égalité des droits « égalité professionnelle entre les femmes et les hommes » et « diversité », notre action dans la lutte contre les discriminations et pour l'égalité entre les femmes et les hommes.

Le Département de Loire-Atlantique s'est engagé dans une politique d'insertion des personnes en difficulté par le travail. C'est pourquoi, le CCAP/CCP du marché obtenu (Fruits et légumes) comporte des clauses visant à promouvoir l'insertion professionnelle des personnes rencontrant des difficultés particulières au regard de l'emploi et nous devons nous engager.

En application du présent marché, nous nous obligeons à exécuter une prestation annexe d'insertion de personnes en difficulté d'accès à l'emploi. Il sera obligatoirement réservé, à l'occasion de ce marché, un volume d'heures minimum d'insertion.

Les bénéficiaires de cette action d'insertion relèveront des catégories identifiées dans l'article 1.3 du CCAP.

Au nom de Provinces Bio, nous nous engageons à réserver 70 heures de travail minimum, de notre effectif salarié, dans le cadre de ce marché, à des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi, prioritairement allocataires du RSA, ou à défaut public éloigné de l'emploi visé à l'article L5132-1 du Code du travail.

Parité professionnelle homme / femme

Nos équipes sont constituées de 15 femmes et de 27 hommes.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Des actions et animations peuvent être proposées au public scolaire pour leur sensibilisation au développement durable et aux enjeux de l'agriculture biologique. Des interventions et animations peuvent être organisées par nos soins afin de promouvoir les approvisionnements en produits de qualité et durables. Il peut s'agir de visites d'entreprises, d'informations sur l'agriculture biologique, des animations culinaires...

Un profil en Ressources humaines avec un volet RSE est également à l'étude pour un recrutement en alternance.

Respect de la vie privée

Mise en place d'un espace personnel "coffre-fort" numérique pour les collaborateurs depuis janvier 2022 dans lequel est distribué leur bulletin de salaire. Cet espace dédié permet un accès sécurisé aux bulletins de paie, demandes de congés et tout autre document mis à disposition par l'entreprise sans droit de regard de celle-ci et limitation de durée, même en cas de départ de l'entreprise. Cette démarche contribue aussi au "moins de papier" vers laquelle nous souhaitons tendre de plus en plus.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Nous soutenons une crèche inter-entreprises dans le périmètre du MIN de Nantes : participation à hauteur de 3 berceaux réservés pour les collaborateurs.

Nos collaborateurs travaillent sur 4 jours et demi par semaine pour favoriser l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle. Des aménagements du temps de travail sont également possibles en fonction des besoins des collaborateurs (mercredi après-midi par exemple).

Des aménagements ergonomiques sont mis en place selon les besoins des collaborateurs (souris, claviers, fauteuils, bureaux, écrans). Des aménagements ont été réalisés pour les pauses : mise à disposition d'une table de ping-pong et d'une table de pique-nique extérieure pour favoriser des moments de convivialité.

Santé et sécurité au travail

Un groupe de collaborateurs est formé aux gestes de premiers secours.
Le Comité RSE va travailler sur des thématiques autour du bien-être au travail.

Formation des salariés

Sensibles à l'évolution et à la promotion interne, nous encourageons les formations professionnelles pour s'adapter continuellement et continuer à progresser tout en étant différenciant dans nos prestations de services.

Développement du capital humain / employabilité

Nous encourageons nos équipes à prendre des initiatives en étant autonomes dans certaines de leurs missions pour favoriser leur évolution.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Nous privilégions les emplois en CDD et en CDI. Nous accueillons également des intérimaires dont les contrats débouchent essentiellement sur un CDI.

Information du personnel / entretiens annuels

Chaque collaborateur est reçu tous les ans pour un entretien annuel et/ou un entretien professionnel. Il est également possible de solliciter d'autres rendez-vous au cours de l'année.

Nous mettons en place des actions de communication pour sensibiliser nos équipes : newsletter interne, réunions d'équipes, diffusion d'une enquête RSE, tableaux d'affichage pour les informations importantes et événements divers.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

A son arrivée, chaque nouveau collaborateur réalise une visite de l'entreprise avec un membre de la Direction, au cours de laquelle lui sont présentées les équipes et son nouvel environnement de travail. Un guide d'accueil lui est également remis pendant son intégration. Il est accompagné au quotidien jusqu'à la maîtrise complète de son poste. Des points sont régulièrement réalisés avec lui pour l'accompagner par la suite.

La Direction est sensible à la proximité géographique des nouveaux collaborateurs.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Beaucoup de réfrigérateurs devant fonctionner 24 h/24 h pour préserver les aliments pour nos clients, ils nécessitent une consommation importante d'électricité. Investie en matière de transition énergétique, Nantes Métropole a souhaité que cette consommation soit en partie couverte par des énergies renouvelables, en l'occurrence des panneaux solaires photovoltaïques (31 000 m² sur la toiture solaire du MIN de Nantes). Si la majeure partie de la production d'électricité du toit solaire repart dans le réseau (injection), une surface de 1 666 panneaux est dédiée à l'auto-consommation avec une puissance de production de 499,80 Mégawatts Crête.

Gestion et optimisation de l'eau

Etant implantés sur le MIN de Nantes, ce dernier bénéficie de 6 000 m³ de stockage en sous-sol des eaux de pluie (soit l'équivalent de 2 piscines olympiques).

Gestion et optimisation des matières premières

Nous récupérons et réutilisons les contenants vides (caisses de fruits et légumes notamment).

Réduction, tri et recyclage des déchets

En plus de travailler sur notre gestion des déchets avec Nantes Métropole au sein de notre Comité RSE, nous recyclons notre papier avec l'association vertavienne (44) Les Papiers de l'Espoir.
Nous trions et valorisons nos déchets avec le MIN de Nantes :

- polystyrène recyclé par LPRO (44)
- films plastique triés pour recyclage matière à Carquefou (44)
- palettes cassées réemployées en bois de chaufferie
- caquettes en bois transformées en combustible par la Plateforme multimodale de Couëron (44)
- déchets organiques transformés en biogaz cogénéré en électricité EDF pour habitations et bâtiment agricole à proximité ou méthanisation par le GAEC du Bois Joli (85)
- cartons transformés en papier ondulé par Norpaper (44)

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

Nous sélectionnons des produits bio à haute valeur ajoutée et en les valorisant équitablement auprès de tous les acteurs bio de notre territoire : produits locaux, Demeter, Cosmébio, Éco-garantie, MSC Pêche durable, etc.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous tenons à disposition de nos clients les certifications qualité du service logistique qui leur est dédié.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Notre parfaite connaissance du marché et nos étroites relations avec nos fournisseurs nous permet de proposer une offre diversifiée, respectueuse de l'environnement, transparente et juste à la fois pour les producteurs, pour les transformateurs et pour les consommateurs.

Nous nous engageons à suivre une politique d'achats responsables avec nos fournisseurs et à les accompagner dans leur démarche RSE. Une charte d'achats responsables sera d'ailleurs à l'étude courant 2022 pour renforcer les liens avec nos fournisseurs.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Depuis la création de notre société, notre cœur de métier est de répondre aux attentes de nos clients ainsi qu'à celles de nos partenaires. Comment ? En ayant une parfaite connaissance des origines des produits que nous distribuons, avec une traçabilité poussée et en étant transparent dans nos approvisionnements. Nous répondons quotidiennement aux demandes de nos clients. L'objectif de diffusion de 100 % des fiches techniques associées aux produits que nous distribuons sur notre site marchand est quasiment atteint.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Une procédure de retrait/rappel de marchandises a été mise en place afin d'être le plus réactif possible auprès de nos clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Avec nos 50 maraîchers bio, nous privilégions les approvisionnements régionaux (Pays-de-la-Loire, Bretagne).

Une bonne nouvelle pour nous depuis 2022 pour valoriser et gagner des points en circuits courts : notre partenariat avec BLO (Bio Loire Océan). Dès 1997, les producteurs ont choisi de se regrouper pour optimiser la vente de leurs produits, planifier leurs volumes pour un meilleur ajustement entre l'offre et la demande et garantir un meilleur suivi des prix.

Les producteurs ont décidé de s'organiser sous une forme associative pour développer et structurer la filière fruits et légumes bio sur la région Pays-de-la-Loire.

L'association favorise aussi les échanges sur les problématiques rencontrées, les techniques utilisées et l'évolution des marchés. Reconnue GIEE (Groupements d'intérêt économique et environnemental), Bio Loire Océan regroupe aujourd'hui près de 70 producteurs de fruits et légumes biologiques répartis sur 45 exploitations en Pays-de-la-Loire. Représentatives de la diversité présente sur notre territoire, de petites fermes côtoient des fermes aux surfaces importantes.

Aujourd'hui, l'ensemble des fermes sont contrôlées par un organisme certificateur indépendant chaque année. Un comité de contrôle se réunit 2 fois par an pour analyser les rapports de contrôles et procéder à d'éventuelles sanctions en cas de non conformités.

Un produit Bio Loire Océan n'est pas un simple légume ou fruit biologique, c'est aussi une démarche et un cahier des charges spécifique pour une agriculture biologique, équitable et solidaire !

Les objectifs sont les suivants :

- Maintenir et créer de l'emploi sur les fermes et les territoires.
- Protéger l'eau et les sols.
- Créer de la valeur ajoutée en favorisant les circuits courts.

Pour les produits frais, d'épicerie, surgelés et d'hygiène, nous favorisons aussi le sourcing régional.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous réalisons des dons financiers à diverses associations locales, dont un club de basket à Quimper (29) (100 €/an) et le club de ping-pong de Saint-Sébastien-sur-Loire (44) (500 €/an).

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Un de nos objectifs pour 2023 est de construire des partenariats durables en lien avec les concours culinaires qui ont lieu sur les salons (Serbotel par exemple) en valorisant les circuits courts.

Nous avons également mis en place avec notre partenaire Miam Nutrition des ateliers conso-acteurs avec la participation de nos fournisseurs. L'objectif de ces ateliers est de valoriser le savoir-faire de nos fournisseurs avec des recettes simples, saines et gourmandes, tout en conviant certains de nos clients à participer. Ces ateliers sont filmés par un professionnel afin de pouvoir par la suite les rediffuser à nos communautés.