



Recueil de bonnes pratiques 2023

SAS MOULIN DE LA MARCHE

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

Nos engagements

La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une priorité pour le site de Moulin de la Marche, et cette réputation auprès de nos clients et partenaires nous a permis de développer significativement l'activité du site ces dernières années.

Afin de continuer à développer notre site, en conciliant la progression du résultat économique et le bien-être des salariés, nous devons garantir le maintien de la juste qualité de nos produits ainsi que la sécurité des consommateurs et ce dans une optique de développement durable.

Conformément à la stratégie Collectif d'avenir d'Agro Mousquetaires et aux engagements de la Direction du Pôle Mer, nous nous engageons à :

1. Respecter les exigences légales et réglementaires et lutter contre tout type de fraude,
2. Garantir la sécurité des aliments et protéger la santé de nos consommateurs en veillant à la qualité des ingrédients mis en œuvre, à la maîtrise des procédés de transformation, à communiquer les informations de façon transparente et régulière à nos équipes et ainsi maintenir une culture de la sécurité des aliments.
3. Maintenir nos certifications système (IFS et ISO 50001) et nos certifications produits (Bio, Label Rouge, Fumé en France, ASC, MSC) et obtenir les certifications nécessaires à notre développement. Collaborer avec nos organismes certificateurs concernant les différentes exigences des référentiels, et assurer un interlocuteur unique en la personne de la Responsable Qualité.
4. Satisfaire nos clients et consommateurs en étant à l'écoute de leurs attentes et en leur garantissant le juste niveau de qualité des produits et des procédés de production conformément aux cahiers des charges, dans le respect des exigences de traçabilité,
5. Inscrire notre développement dans une perspective durable en intégrant les enjeux humains et sociaux (santé, sécurité, développement des compétences de nos collaborateurs) et environnementaux (performance énergétique, notamment en favorisant l'achat et la conception d'équipements, de produits et de services économes en énergie, en assurant une gestion responsable de l'ensemble de nos ressources dans le respect de l'environnement et de la biodiversité),
6. Être exemplaires sur le plan de l'éthique dans nos relations au sein de l'entreprise, avec nos clients, nos fournisseurs et nos partenaires.
7. Animer notre performance qualité, sécurité des aliments et développement durable au travers d'objectifs de moyens et de résultats, d'instances d'animation et de pilotage et à nous assurer du respect des standards et procédures au travers d'audits internes et externes.
8. Analyser avec méthode nos écarts et animer nos plans d'action dans une dynamique d'amélioration continue,
9. Impliquer l'ensemble du personnel du site au travers d'objectifs individuels et collectifs, de sensibilisations régulières.

Notre ambition est de maintenir une culture exemplaire en qualité et sécurité des aliments dans une perspective de développement durable.

Nous y arriverons uniquement grâce à l'implication de tous : chacun doit être acteur de la qualité des produits, de la sécurité des aliments et de notre développement dans le respect des enjeux sociaux et environnementaux.

Châteaulin, le 31/03/2023

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

réalisation d'un audit pour Produit en Bretagne pour le responsable qualité
participation à la formation auditeur Produit en Bretagne et intervention orale dans le cadre de cette formation

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Mise en place d'une semaine du handicap,
Accueil de personnes handicapées pour un essai de prestation
Mise en place d'un kakemono expliquant le handicap mental en zone d'accueil du personnel

Parité professionnelle homme / femme

au 31/12/2023, nous étions 52% d'hommes et 48% de femmes sur la population CDI-CDD.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

un accord Transition Générationnelle a été mis en place pour définir des actions concrètes et homogènes pour l'intégration, l'attractivité, l'employabilité et l'accompagnement de l'ensemble des collaborateurs Agromousquetaires, quelque soit leur Unité de Production et leur métier d'origine.

L'accord comprend un ensemble de 28 mesures, certaines transverses, applicables à l'ensemble des Unités de Production, et d'autres optionnelles adaptées à la culture, à l'identité, au métier de chaque UP, visant à :

PERMETTRE L'INSERTION DURABLE DES JEUNES DANS L'EMPLOI
MAINTENIR L'EMPLOI DES COLLABORATEURS EN FIN DE CARRIÈRE
ASSURER LE PARTAGE D'EXPÉRIENCES & LE TRANSFERT DES COMPÉTENCES
MAINTENIR & FIDÉLISER LES TALENTS

UN ACCORD ...

#CONCRET : Pour preuve, cet accord s'inspire des bonnes pratiques mises en place sur certaines Unité de Production et qui avaient déjà démontré leur efficacité. Toutes les mesures de l'accord sont concrètes et mesurables.

#NOVATEUR : Nous avons veillé à ce que chaque salarié puisse y trouver un aspect qui lui permettra de se sentir accompagné et suivi tout au long de son parcours professionnel : de son intégration à la fin de sa carrière. Un accord unique sur le marché faisant le lien entre les mesures des plus jeunes aux plus expérimentés, avec une notion de transmission de savoirs et savoir-faire.

#DANSLADURÉE : L'accord a été validé pour 5 ans. Sa mise en place va donc s'effectuer au fur et à mesure des années. C'est la démonstration que l'entreprise s'inscrit dans la durée pour favoriser la transmission de nos savoirs, savoir-faire entre nos générations nouvelles et expérimentées.
Un point d'avancement annuel sera partagé avec nos partenaires sociaux.

#TRANSPOSABLE : Il s'adapte à la culture, à l'identité et au métier de chaque Unité de Production. Il ne se substitue pas aux dispositions nées d'accords d'entreprise, de conventions collectives nationales ou d'usages plus favorables probablement mis en place dans les Unités de Production d'Agromousquetaires

#MARQUEEMPLOYEUR : L'accord Transition Générationnelle renforce le positionnement culturel et identitaire de l'ensemble des UP et Filières d'Agromousquetaire. En valorisant la synergie entre les collaborateurs et les Unités de Production, il participe au rayonnement de la Marque Employeur Agromousquetaire qui se développe à l'interne comme à l'externe.

Bien que deux tranches d'âge soient directement concernées par les mesures de cet accord :
Les salariés de moins de 30 ans
Les salariés de plus de 50 ans

Nous avons tous un rôle à jouer dans le bon déroulement de cette Transition Générationnelle :
L'ensemble de nos collaborateurs, Unités de Production, nos métiers, nos partenaires sociaux ... : Nous sommes tous acteurs du changement qui s'opère : Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

Tf<15 - Tg 2.25 : nette amélioration des résultats depuis plusieurs années (la majorité du Tg n'est pas lié à 2023)

réalisation de 222 VSPI (visite de sécurité individuelles) - 88% des salariés visités

Formation des salariés

Mise en place de systèmes de tuteur avec formation et rémunération associées

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

certification ISO50001 : audit de suivi 2

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Nos engagements

La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une priorité pour le site de Moulin de la Marche, et cette réputation auprès de nos clients et partenaires nous a permis de développer significativement l'activité du site ces dernières années.

Afin de continuer à développer notre site, en conciliant la progression du résultat économique et le bien-être des salariés, nous devons garantir le maintien de la juste qualité de nos produits ainsi que la sécurité des consommateurs et ce dans une optique de développement durable.

Conformément à la stratégie Collectif d'avenir d'Agro Mousquetaires et aux engagements de la Direction du Pôle Mer, nous nous engageons à :

1. Respecter les exigences légales et réglementaires et lutter contre tout type de fraude,
2. Garantir la sécurité des aliments et protéger la santé de nos consommateurs en veillant à la qualité des ingrédients mis en œuvre, à la maîtrise des procédés de transformation, à communiquer les informations de façon transparente et régulière à nos équipes et ainsi maintenir une culture de la sécurité des aliments.
3. Maintenir nos certifications système (IFS et ISO 50001) et nos certifications produits (Bio, Label Rouge, Fumé en France, ASC, MSC) et obtenir les certifications nécessaires à notre développement. Collaborer avec nos organismes certificateurs concernant les différentes exigences des référentiels, et assurer un interlocuteur unique en la personne de la Responsable Qualité.
4. Satisfaire nos clients et consommateurs en étant à l'écoute de leurs attentes et en leur garantissant le juste niveau de qualité des produits et des procédés de production conformément aux cahiers des charges, dans le respect des exigences de traçabilité,
5. Inscire notre développement dans une perspective durable en intégrant les enjeux humains et sociaux (santé, sécurité, développement des compétences de nos collaborateurs) et environnementaux (performance énergétique, notamment en favorisant l'achat et la conception d'équipements, de produits et de services économes en énergie, en assurant une gestion responsable de l'ensemble de nos ressources dans le respect de l'environnement et de la biodiversité),
6. Etre exemplaires sur le plan de l'éthique dans nos relations au sein de l'entreprise, avec nos clients, nos fournisseurs et nos partenaires.
7. Animer notre performance qualité, sécurité des aliments et développement durable au travers d'objectifs de moyens et de résultats, d'instances d'animation et de pilotage et à nous assurer du respect des standards et procédures au travers d'audits internes et externes.
8. Analyser avec méthode nos écarts et animer nos plans d'action dans une dynamique d'amélioration continue,
9. Impliquer l'ensemble du personnel du site au travers d'objectifs individuels et collectifs, de sensibilisations régulières.

Notre ambition est de maintenir une culture exemplaire en qualité et sécurité des aliments dans une perspective de développement durable.

Nous y arriverons uniquement grâce à l'implication de tous : chacun doit être acteur de la qualité des produits, de la sécurité des aliments et de notre développement dans le respect des enjeux sociaux et environnementaux.

Châteaulin, le 31/03/2023

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nos engagements

La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une priorité pour le site de Moulin de la Marche, et cette réputation auprès de nos clients et partenaires nous a permis de développer significativement l'activité du site ces dernières années.

Afin de continuer à développer notre site, en conciliant la progression du résultat économique et le bien-être des salariés, nous devons garantir le maintien de la juste qualité de nos produits ainsi que la sécurité des consommateurs et ce dans une optique de développement durable.

Conformément à la stratégie Collectif d'avenir d'Agro Mousquetaires et aux engagements de la Direction du Pôle Mer, nous nous engageons à :

1. Respecter les exigences légales et réglementaires et lutter contre tout type de fraude,
2. Garantir la sécurité des aliments et protéger la santé de nos consommateurs en veillant à la qualité des ingrédients mis en œuvre, à la maîtrise des procédés de transformation, à communiquer les informations de façon transparente et régulière à nos équipes et ainsi maintenir une culture de la sécurité des aliments.
3. Maintenir nos certifications système (IFS et ISO 50001) et nos certifications produits (Bio, Label Rouge, Fumé en France, ASC, MSC) et obtenir les certifications nécessaires à notre développement. Collaborer avec nos organismes certificateurs concernant les différentes exigences des référentiels, et assurer un interlocuteur unique en la personne de la Responsable Qualité.
4. Satisfaire nos clients et consommateurs en étant à l'écoute de leurs attentes et en leur garantissant le juste niveau de qualité des produits et des procédés de production conformément aux cahiers des charges, dans le respect des exigences de traçabilité,
5. Inscire notre développement dans une perspective durable en intégrant les enjeux humains et sociaux (santé, sécurité, développement des compétences de nos collaborateurs) et environnementaux (performance énergétique, notamment en favorisant l'achat et la conception d'équipements, de produits et de services économes en énergie, en assurant une gestion responsable de

l'ensemble de nos ressources dans le respect de l'environnement et de la biodiversité),

6. Etre exemplaires sur le plan de l'éthique dans nos relations au sein de l'entreprise, avec nos clients, nos fournisseurs et nos partenaires.

7. Animer notre performance qualité, sécurité des aliments et développement durable au travers d'objectifs de moyens et de résultats, d'instances d'animation et de pilotage et à nous assurer du respect des standards et procédures au travers d'audits internes et externes.

8. Analyser avec méthode nos écarts et animer nos plans d'action dans une dynamique d'amélioration continue,

9. Impliquer l'ensemble du personnel du site au travers d'objectifs individuels et collectifs, de sensibilisations régulières.

Notre ambition est de maintenir une culture exemplaire en qualité et sécurité des aliments dans une perspective de développement durable.

Nous y arriverons uniquement grâce à l'implication de tous : chacun doit être acteur de la qualité des produits, de la sécurité des aliments et de notre développement dans le respect des enjeux sociaux et environnementaux.

Châteaulin, le 31/03/2023

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

10% de nos approvisionnements en poisson sont bretons et 1/3 de nos approvisionnement en truite sont bretons.