



Recueil de bonnes pratiques 2023

FILET BLEU SAS

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

L'année 2022 marque un tournant dans les habitudes de consommation : Nos clients et consommateurs veulent des produits sûrs et au meilleur prix.

Dans le même temps, nos fournisseurs et nos concurrents connaissent des difficultés. Cela nous oblige à être encore plus vigilant et à développer notre capacité d'adaptation

Cette année, une nouvelle fois, nous allons travailler sur :

- La recherche de l'efficience « humaine, économique et énergétique » avec, en premier lieu, le développement de la culture sécurité sur le site et, entre autres, la mise en place de plans d'actions « Qualité de vie au travail » afin de favoriser une bonne ambiance de travail et de bonnes relations sociales

- La poursuite du recrutement, accueil, intégration et formation de nouveaux collaborateurs

- Le maintien de la certification système IFS et de nos certifications produits Bio, Fairtrade, produit en Bretagne ainsi que le respect des cahiers des charges et l'écoute de nos clients. Ces certifications sont les témoins et les garants de notre engagement pour la fabrication :

de produits sûrs, à travers la maîtrise de la sécurité des aliments par nos études HACCP et nos audits internes ;

de produits légaux, via un système de veille réglementaire ;

de produits authentiques, grâce à notre analyse de risques, revue annuellement, nous permettant de lutter contre la fraude alimentaire

de produits éthiques par l'application de nos rituels quotidiens de communication sur la qualité et la performance et dans les relations entre l'entreprise, ses salariés, ses clients, ses fournisseurs et ses confrères

Cela passe par le développement de la food safety culture au niveau de l'ensemble du personnel

Cela démontre également notre engagement pour le développement durable, le respect de l'environnement et de la biodiversité. La responsable QSE est l'interlocuteur pour toutes ces certifications.

- Le déploiement de l'ISO 50001 par :

Le respect des exigences applicables, légales, relatives à l'efficacité énergétique, aux usages et aux consommations énergétiques,

La favorisation d'achat de produits et services économes en énergie

Des activités de conception qui prennent en considération l'amélioration de la performance énergétique

- L'amélioration de notre taux de service

- L'adaptation aux aléas sur les matières premières et les emballages tout en garantissant la sécurité des aliments et la pérennité du site

Je m'engage donc à vos côtés pour mettre à la disposition de tous, les moyens nécessaires pour appliquer cette politique.

Je compte sur votre implication à toutes et tous pour l'atteinte des objectifs de ce projet d'entreprise et dans l'esprit d'équipe qui nous est indispensable pour réussir.

Date : 23/05/2023

Le Directeur, Christophe DUVAL

Informations des parties prenantes

Informations des collaborateurs en réunion

Charte PEB affichée à l'accueil de l'entreprise

Utilisation des outils PEB : autocollants, phare ... pour que notre appartenance soit visible dans l'entreprise

Communication auprès de nos clients et mise en avant lors des appels d'offres

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

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Réunion de communication semestrielle avec l'ensemble des salariés
communication écrite quotidienne suite réunion CODIR sur les sujets d'actualité
TOP 5 et TOP 15 quotidiens en production
Réunions hebdo de services
Communications hebdomadaires sur la sécurité et l'énergie

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Intégration d'une entreprise de services adaptés sur le site : Sevel services pour la réalisation de conditionnement de biscuits
Réalisation de dossiers RQTH afin d'améliorer le poste des personnes concernées et de les maintenir dans l'emploi
Accord au niveau groupe soutenant et facilitant le recrutement, l'intégration et le maintien dans l'emploi est en vigueur sur 2021-2023.

Parité professionnelle homme / femme

réfèrent harcèlement et formations harcèlement à l'ensemble du personnel
suivi de l'index égalité professionnel entre les hommes et les femmes.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Collaboration avec les lycées quimpérois (Thépot et le Likès) pour favoriser le partenariat et faire connaître l'entreprise aux jeunes (visite d'usine, participation aux journées de présentation)
Embauches de jeunes en contrat d'alternance
Processus d'accueil et intégration des nouveaux en place
Emploi des jeunes : Agromousquetaires est partenaire de 11 écoles. L'objectif : développer l'alternance et le recrutement de jeunes diplômés.

Respect de la vie privée

Mise en place de déconnexions informatiques automatiques en fonction des horaires pour les télétravailleurs
Existence d'une charte télétravail

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Réalisation d'études ergonomie avec les services de santé au travail
Réalisation d'un questionnaire "baromètre RH" au niveau du groupe

Santé et sécurité au travail

définition de la politique santé sécurité de l'entreprise
Mise en place de mesures préventives issues du DUER et planifiées dans le plan d'investissement
Accueil et formation sécurité pour tout nouvel embauché
communication hebdomadaire pour tout le personnel sur la sécurité
Mise en place de visite sécurité de prévention individuelle pour chaque salarié 1 à 2 fois par an

Une grande campagne de sécurité est mise en place en 2024 par Agromousquetaires et déployée sur tous les sites cadencée sur 12 mois (affiches, PLV dynamique, temps d'échanges spécifiques avec les collaborateurs...)

Formation des salariés

Déploiement et fiabilisation des formations accueil et intégration des nouveaux
Formation communication pour les managers des services transverses et les conducteurs de ligne
Formalisation du plan de formation annuel tenant compte des entretiens annuels et des objectifs de l'entreprise

Chez Agromousquetaires, En 2022, 7 595 collaborateurs ont bénéficié d'au moins une formation, soit un taux d'accès à la formation de 72%

Développement du capital humain / employabilité

Mise en place d'une grille de classification et de salaires. Cette grille est accompagnée pour chaque métier des attentes de compétences pour chaque niveau / échelon afin de permettre à chacun de se situer et de pouvoir visualiser son évolution possible

Appartenir au groupe Agromousquetaires c'est offrir l'opportunité à nos salariés une mobilité et un développement de carrières au sein de nos sites de production.

Agromousquetaires, c'est aussi un campus interne de formation sur des métiers notamment en production. Le campus accompagne le développement des collaborateurs.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Embauche de 10 intérimaires en CDI

Information du personnel / entretiens annuels

Réalisation d'entretiens annuels pour chaque salarié et professionnels tous les 2 ans
communication régulière avec le CSE

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Accueil et intégration des nouveaux : formation sécurité; formation qualité et formation au poste de travail
Mise en place de quizz pour s'assurer de la bonne compréhension des formations

De plus, Le groupe propose à chaque collaborateur un dispositif d'intégration complet : livret d'accueil, entretien de suivi à 6 mois du recruté en CDI avec son responsable.

Parcours d'intégration dédié aux alternantes.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Lancement dans la démarche ISO 50 001 pour une certification prévue fin du 1er semestre 2024

35 usines du Groupe sont certifiées ISO 50001.

Gestion et optimisation de l'eau

Suivi mensuels des consommations d'eau

Le travail sur les économies d'eau nous a permis de diminuer de 48% notre consommation

Dès 2019, le groupe Agromousquetaires a pris la décision de créer une cellule dédiée à l'expertise métier sur le domaine de l'eau et l'assainissement. Les collaborateurs experts sur ce sujet accompagnent les démarches d'économie sur de nombreux sites, et des plans de progrès pluriannuels sont à l'étude pour définir les investissements nécessaires pour poursuivre la réduction des consommations.

Gestion et optimisation des matières premières

Suivi de l'origine de chaque matière première

Mise en place de plans de contrôles pour garantir la maîtrise de nos approvisionnements

Plan spécifique mis en place sur ETO et pesticides en 2022 et 2023

Réduction, tri et recyclage des déchets

Utilisation d'étuis en carton recyclé

Tri et recyclage :

Déchets organiques pour l'alimentation animale

Papiers

Cartons

plastiques

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

Station de prétraitement des eaux usées avec filtration et maîtrise du pH

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

RAS

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

RAS

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Télétravail favorisé via une charte groupe
Participation au projet "mobil étic" sur la zone de Troyalach

Optimisation du fret matières premières / produits finis

RAS

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Notre performance achat passant par la performance de nos fournisseurs il est stratégique de collaborer étroitement avec l'ensemble de nos fournisseurs. Nous souhaitons partager notre vision en transparence afin de construire des relations long terme, plus efficaces. Au travers de notre process d'élaboration de panel et sélection fournisseur, nous devons nous assurer de leur pérennité. Nos valeurs basées sur le respect des droits de l'homme, des garantis sur la santé, et des conditions de travail des collaborateurs doivent être partagées et approuvées avec nos partenaires.

Durant toute la vie du contrat, le suivi de la prestation au travers d'une évaluation de leur performance, doit être un élément clé de partage, toujours dans un but d'amélioration continue.

Cette collaboration doit passer par

- Mise en place de rituel favorisant l'innovation pour nos usines
- Mise en place de rituel favorisant l'accompagnement et l'élaboration de plans de progrès
- Mise en place de rituel balayant l'évaluation de la performance du fournisseur

Toutes les relations commerciales avec nos fournisseurs sont encadrées par un contrat cadre.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

RAS

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La satisfaction des clients fait partie de la politique qualité
Baisse de notre taux de réclamation
Réunions régulières avec le service commercial

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Certifications IFS niveau Sup
Etudes HACCP pour tous les secteurs de l'entreprise
Audits Sécurité des aliments réguliers
Présence de 2 techniciens qualité ligne pendant les phases de production

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Achats des oeufs et du beurre en Bretagne

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenariat avec les restos du coeur et la banque alimentaire

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

RAS