



Recueil de bonnes pratiques 2020

BINIC GASTRONOMIE

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'engagement de la direction se traduit par la mise en place d'une certification de notre démarche RSE. Nous avons choisi de faire reconnaître cette démarche via le Label PME +.

Dès 2022 nous objectivons d'être labellisé et ainsi nous nous engageons à créer de la valeur et à la partager en conciliant le progrès économique avec les enjeux sociaux et environnementaux :

- En répondant aux obligations sociales et réglementaires, mais aussi, aux attentes citoyennes d'éthique et d'équité.
- En améliorant les conditions de travail et en maintenant l'employabilité de nos collaborateurs, en veillant tout particulièrement au développement de leurs compétences,
- En préservant notre environnement, en veillant à la maîtrise de la consommation des ressources naturelles et en limitant nos impacts sur l'environnement
- En consolidant une relation de confiance avec l'ensemble de nos parties prenantes

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Collaboration avec un ESAT sur diverses prestations de service.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Une démarche de formation pour veiller au développement des compétences du personnel est présente ainsi qu'une politique de partage de la valeur : la participation aux bénéfices est distribuée de façon égalitaire, tout comme la prime d'intéressement, à tous les salariés.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Le choix des emballages et leur impact environnemental est également au centre de nos préoccupations. A travers nos investissements, nous prenons également en compte l'impact environnemental, en étant attentif au type d'énergie et de fluide que nous utilisons et en optimisant leur consommation.

Concernant la gestion et la préservation de l'environnement, nous avons choisi de mettre en place le suivi de 3 indicateurs :

- Analyse de la recyclabilité et du caractère recyclé de nos emballages primaires
- Suivi de notre consommation d'eau
- Suivi de nos déchets

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Anticiper et prendre en compte les attentes de nos clients et de nos consommateurs est un enjeu central. Notre certification IFS au niveau supérieur nous permet de prendre en compte cet item

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Notre certification IFS garantie la maîtrise de la sécurité sanitaire de nos produits pour les consommateurs.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous valorisons au maximum les filières de la région Bretagne avec à date 70% de nos fournisseurs situés en Bretagne

Nos fournisseurs d'emballages et de matières premières sont à plus de 90% français.

Notre viande de porc est 100% française certifiée VPF ou Label Rouge ou Bio.

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

IFS niveau supérieur

BIO

Label Rouge

Viande de Porc Française

Viande de Volaille Française

Produit En Bretagne

IGP Pâté de campagne Breton