



Recueil de bonnes pratiques 2023

EAUX DES SOURCES DE PAIMPONT

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

La politique générale de la SESP, affichée à l'entrée des locaux et expliquée à l'ensemble des collaborateurs, montre aux travers de ses piliers et des valeurs s'y rattachant, un engagement fort notamment sur :

- le développement durable : tri des déchets pour optimiser leur recyclabilité, intégration de matières recyclées dans nos emballages (carton, film de fardelage, PET), convention pluriannuelle de mécénat au profit du Conservatoire de Littoral
- la qualité du vécu au travail : visite de sécurité préventive individuelle pour toujours mieux prendre en considération la santé et la sécurité de chaque collaborateur
- le soutien aux associations culturelles et sportives locales : dons de produits
- le respect des principes fondamentaux des Droits de l'Homme

Informations des parties prenantes

La politique générale de la SESP est affichée à l'entrée des locaux, communiquée et expliquée à l'ensemble des collaborateurs

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

Les actualités de Produit en Bretagne sont régulièrement communiquées aux collaborateurs par voie d'affichage

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Communication/ sensibilisation via un écran dynamique à destination des collaborateurs et des visiteurs
Affichages Groupe

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Communication/ sensibilisation via un écran dynamique à destination des collaborateurs et des visiteurs
Affichages Groupe

Parité professionnelle homme / femme

En 2023, la SESP compte 9 femmes sur un effectif total de 16 collaborateurs.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Chaque année, la SESP recrute un alternant en maintenance qu'elle forme et accompagne tout au long de son cursus scolaire de 2 ans. Soit 2 alternants en poste chaque année (1 en première année, un en seconde année).
La SESP forme également des stagiaires

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Les collaborateurs de la SESP organisent régulièrement des animations sur des thèmes de saison, fêtent les anniversaires des collègues

Santé et sécurité au travail

Le référentiel Santé et Sécurité au Travail d'Agro mousquetaires est déployé sur le site.

Les collaborateurs bénéficient de formations pour leur sécurité (Sauveteur Secouriste du Travail, CACES, gestes et postures, manipulation des produits chimiques...).

Les VSPI (Visite de Sécurité Préventive Individuelle) permettent un échange avec les collaborateurs et l'amélioration des conditions et postes de travail.

Formation des salariés

Un plan de formation est défini en début d'année, il intègre la totalité des salariés. Son taux de réalisation est suivi par la Direction, l'objectif étant 100% des formations planifiées réalisées.

Développement du capital humain / employabilité

Les collaborateurs sont amenés à suivre des formations pour développer leurs compétences et maintenir leur employabilité.

Information du personnel / entretiens annuels

Chaque collaborateur bénéficie d'un entretien annuel de progrès avec son responsable qui s'ajoute à l'entretien professionnel.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Les nouveaux arrivants cadres ont un parcours d'intégration géré par AgroMousquetaires pour connaître le fonctionnement du groupe et visiter des usines et des points de vente.

Pour les collaborateurs non cadres et les intérimaires, un accueil individuel est réalisé à leur arrivée. Le suivi de leur intégration se fait par l'intermédiaire d'un programme de formation au poste et d'entretiens réguliers avec leur responsable

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

La SESP a mise en place un indicateur de suivi mensuel des consommations énergétiques avec des objectifs d'optimisation.

Une GTB permet de suivre précisément des points de consommations (compresseurs, machines, éclairage...)

Les cahiers des charges d'investissements intègrent la mise en œuvre de matériel basse consommation.

Fin 2022, les bâtiments du site a fait l'objet d'un relamping LED

Gestion et optimisation de l'eau

La SESP embouteille de l'eau de source et de l'eau minérale. Pour des raisons sanitaires, l'installation fonctionne en continue. Les eaux non utilisées en production sont renvoyées vers le Syndicat intercommunal local pour utilisation dans l'eau du réseau

Gestion et optimisation des matières premières

La SESP embouteille de l'eau de source et de l'eau minérale. Pour des raisons sanitaires, l'installation fonctionne en continue. Les eaux non utilisées en production sont renvoyées vers le Syndicat intercommunal local pour utilisation dans l'eau du réseau

Réduction, tri et recyclage des déchets

La SESP trie ses déchets pour faciliter leur intégration dans les filières de recyclage.

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

La SESP s'engage à mettre en œuvre les solutions les plus appropriées afin de limiter l'impact de son activité sur l'environnement.

Acteur local incontournable et dépositaire d'une image, le métier de la SESP est la valorisation d'une ressource naturelle. Implantée dans un territoire géographique et culturel fort, la SESP a le devoir d'être exemplaire dans le respect de son environnement écologique, économique et social.

Aussi, l'entreprise doit intégrer à tous les stades de son fonctionnement les enjeux environnementaux, qu'ils portent sur des éléments locaux ou encore sur le développement durable plus globalement.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Des outils de partages et de connexions à distance sont utilisés afin de limiter les déplacements.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

La SESP expédie tous ses produits finis en utilisant au maximum les capacités de prise en charge des moyens de transport.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

L'éthique de la SESP est fondée sur le respect, la loyauté, l'honnêteté, la transparence, la confiance et la coopération avec nos clients, collaborateurs, et fournisseurs.

La SESP s'engage à contribuer à l'amélioration des conditions sociales et environnementales et souscrit aux principes fondamentaux des Droits de l'Homme. Chaque collaborateur veille à l'application de ces principes. En conséquence, SESP est une entreprise socialement responsable et respectueuse de la législation. Ses collaborateurs sont des professionnels, l'assument et le revendiquent.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La politique générale de la SESP s'appuie sur 4 piliers : les ressources humaines, l'écoute des clients, le développement durable et la culture de la sécurité des aliments.

Seule la performance dans tous ces domaines permet à la SESP de rester compétitif, de générer des bénéfices pour garantir sa pérennité, de récompenser ses collaborateurs pour leur contribution au succès et de rémunérer son actionnaire pour sa prise de risque.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous avons développé de véritables valeurs communes, des convictions fortes et un état d'esprit qui ont imprégné nos comportements quotidiens.

Notre maîtrise de la sécurité des aliments est construite sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène, sur l'analyse et la maîtrise des risques alimentaires conformément à la méthode HACCP et sur l'analyse et la maîtrise des risques liés à la malveillance et à la fraude ainsi qu'aux exigences du référentiel International Featured Standard (IFS) Food.

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

La SESP donne des produits aux associations culturelles et sportives locales.

Les collaborateurs bénéficient d'une participation financière pour l'adhésion annuelle à des associations culturelles ou sportives.

La SESP a signé avec le Conservatoire du Littoral une convention de mécénat.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

La SESP accueille et forme chaque année 2 alternants dans le cadre de contrat d'apprentissage de deux ans, soit 12% de ses effectifs.

Certifications qualité / environnementales

La SESP est certifiée International Featured Standard Food (IFS version 7) au niveau supérieur