



Recueil de bonnes pratiques 2023

CONSERVERIE GONIDEC

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 Direction renouvelle son engagement en maintenant la RSE au cœur de sa stratégie de gouvernance
Labellisation Bretagne 26000 et PME+

Informations des parties prenantes

Pour les PP internes, un management de proximité est en place
+ questionnaire de satisfaction aux intérim
CODIR pour traiter les réponses aux attentes des PP, recueillies dans le plan d'action RSE.

Des partenariats historiques existent avec les PP externes.

Tableau recensant les parties prenantes, et en particulier les PP clé avec le recueil de leurs attentes.

Lien vers Insta sur le site GONIDEC.com pour diffuser les actualités de l'entreprise pour les PP

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

La Responsable Qualité participe au GT Qualité, et est Auditeur pour les audits de contrôle Produit en Bretagne
Participation au trophée de 2019 à 2022
Membre des capitaines Trug 2023

Participation aux événements culturels
Opérations et mise en avant en GMS
Information sur Réseaux Sociaux
Logo sur l'ensemble des produits fabriqués à Concarneau
Mutualisation avec l'entreprise HENAFF: force des ventes à l'Export, salariés en temps partagé.
Référencement de fournisseurs et prestataires adhérents.
Produit en Bretagne est systématiquement associé à la communication de l'entreprise : interview, journalistes, reportages....

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Management de proximité
Affichages et réunions en comité de pilotage

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

3 personnes employées en CDI sous le régime AGEFIPH
Adaptation du poste de travail : ergonomie informatique, siège assis-debout

Partenariat avec des C.A.T

Parité professionnelle homme / femme

Indice égalité professionnel

Note 2023 = l'index global annuel sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes de la société CONSERVERIE GONIDEC au titre de l'année 2022 est incalculable.

43 femmes

17 hommes

Emploi des jeunes / emploi des séniors

L'âge des salariés fait parti des indicateurs sociaux

=> conclusion : diversité des salariés

L'âge n'est pas un critère d'embauche

Respect de la vie privée

Charte éthique des commerciaux / force de vente en cours pour 2024

Sensibilisation des salariés à la déconnexion et au respect du temps de travail.

Application du règlement RGPD aux PP : respect et protection des données sensibles

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Prime annuelle

Prime de participation

Moments de convivialité : goûter de Noël, sortie de l'encadrement et force de vente, challenge Produit en Bretagne, jeu interne, jeu Trug', écran dynamique à disposition des salariés (pro / perso)

2022 / 2023 "Osez la QVcT": démarche nationale initiée par OCAPAT pour capitaliser les actions réalisées et établir un plan d'actions d'amélioration pour 2023 : accueil des nouveaux arrivants, valeurs de l'entreprise, donner du sens

Prise en compte des besoins et attentes des opérateurs

Santé et sécurité au travail

2023 :

Animation sécurité

1/4h sécurité

Copil Sécurité suite à la visite de la CARSAT + INRS + Médecine du Travail

=> Investissements Sécurité / bien-être confort/ pénibilité réalisés en 2023

Plan investissements 2024/2025 en cours suite aux retours des collaborateurs et réduire la pénibilité

Formation des salariés

Réalisations des formations et recyclages obligatoires sur 2023

Formations internes

accompagnement

Réunions 1/4h sécurité

Plan des formations 2023 :

>150h

Développement du capital humain / employabilité

Montée et maintien des compétences des collaborateurs : polyvalence, tutorat, formation interne

Mise en route de l'outil gestion informatique ERP dans tous les services, douchette scan, écran tactile

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

postes à pourvoir sur des longues durées

renouvellement de contrat, et proposition de CDI

Information du personnel / entretiens annuels

Entretien individuel 2023/2024
Affichage dynamique
Management de proximité + Direction à l'écoute
Livret d'accueil
Matrice de polyvalence
plan de formations

Procédure élection CSE 2023 : PV de carence

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Parcours d'intégration pour les postes administratif / encadrement : accueil, tutorat, présentation des services et du métier en atelier

Copil QVCT pour l'amélioration de l'accueil et de l'accompagnement, suite au bilan des questionnaires de satisfaction et ressentis auprès des intérim et CDD

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Avancement des préconisations du Diag Eco flux 2022 : diagnostic sur les gaspillages et améliorations énergétiques pour réaliser des économies durables et optimiser les flux
Travaux de réduction des gaspillages énergétiques
Réalisation des visites de prévention et surveillance prévues pour le bon fonctionnement des équipements et éviter les surconsommations.
Plan d'investissements

Gestion et optimisation de l'eau

Sensibilisation des salariés par affichage et suivi des indicateurs
Ordonnancement des fabrications pour gérer la consommation en eau
Sui des préconisations de Diag Eco flux pour une meilleure gestion de l'eau

Gestion et optimisation des matières premières

Sélection des matières premières : rencontre avec les bolincheurs et les fournisseurs
Participation à la réunion "Sardines" à Quimper pour la gestion durable des ressources maritimes.
Déplacement en Espagne pour rencontrer les producteurs de longes de thons.
Diminution des gaspillages en matières lères grâce à l'ordonnancement des productions, meilleur suivi des DLC, et aux exigences imposées aux fournisseurs
baisse des réclamations fournisseurs et déclassement de produits

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri sélectif en salle de pause : sensibilisation au tri
Déchets triés et valorisés
Réduction du tonnage de déchets non recyclables

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

2023 : signature du Diag Décarbon'action
2024 : réalisation du Bilan Carbone avec GoodWill Management / Produit en Bretagne

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

Maintien des labellisation PME+, RSE ,Bio et MSC

Sensibilisation par affichage dynamique sur écran salle de pause avec le thème de la biodiversité, pollution, préservation des océans....

Travail avec le paysagiste pour l'entretien de nos espaces verts en concordance avec nos engagements RSE.

Arrêté préfectoral, convention de rejets eaux usées
installation classée ICPE
tableau de suivi des rejets - registre déchets - indicateurs environnement.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Etudes des offres pour rénovation des bâtiments de l'usine : fenêtres, bureaux, parking ..

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Favoriser le télétravail et le covoiturage quand cela est possible
Affiche de sensibilisation
Bilan carbone : étude des trajets domicile / travail

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Suivi des indicateurs logistiques pour optimiser les rotations par région : en nombre et en quantité d'UVC

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Maintien des relations et rencontres avec les fournisseurs

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Maintien de la Charte d'engagement envoyée à nos fournisseurs référencés, comprenant la RSE et les droits fondamentaux

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La Direction maintien son engagement à proposer des produits de qualité premium, en sélectionnant des matières premières de qualité.
La direction a fait le choix de maintenir un process artisanal et traditionnel : les sardines sont nettoyées, préparées et emboîtées à la main.

Nouveauté 2023 : la sardine Label Rouge

Le taux de service fait partie de nos indicateurs de performance, tout comme les réclamations majeures.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Participation au COPIL du syndicat professionnel pour la remise à jour de l'étude HACCP des conserves.
Plan d'investissement pour améliorer et sécuriser les process de fabrication traditionnel.
ERP

Toute réclamation est prise en charge afin que le consommateur ait une réponse rapidement, avec les explications qui s'imposent.
Nombre de réclamations client en baisse depuis plusieurs années malgré l'augmentation du nombre de produits mis en vente

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Le critère local fait toujours partie des indicateurs de référencement d'un fournisseur

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Engagement auprès de la SNSM en 2023 : une partie du prix d'achat est reversée à l'association.

Visite des ateliers pour des écoles, PP, journalistes, ...

Présence sur les réseaux sociaux : savoir-faire, métiers de la conserverie, témoignages PP (bolincheurs, clients, fournisseurs, ...)

Site internet de vente avec les actualités, les offres d'emploi...

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Site internet de vente avec les actualités, la culture bretonne

Maintien de la charte graphique bretonne sur les emballages, et meubles en magasin GMS

Le Millésime 2023 en association avec la Ville bleue Concarneau, a été réalisé à partir d'une œuvre de Valérie Le Roux.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Des stagiaires ont été accueillis cette année
1 autre arrive en janvier 2024

Savoir faire / innovation

Création de la sardine Label Rouge

Et 8 autres nouveautés sorties cette année : sardines à l'ail, sardine au piment, sardines aux 5 baies, 3 rillettes Bio et 2 autres rillettes : sardines piment Chipotle et maquereaux piment

Certifications qualité / environnementales

Habilitation au process de fabrication des sardines Label Rouge
Maintien des certifications produit : Bio, MSC pêche durable

Certifications RSE / Bretagne 26000

Maintien des labellisations RSE : PME+ et Bretagne 26 000
Bilan carbone en cours