Recueil de bonnes pratiques 2022

LE FLOCH BOULANGER PATISSIER

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 RSE est au coeur de nos préoccupations et fait partie intégrante de notre stratégie d'entreprise. Chaque décision associe la RSE dans nos réflexions, que ce soit au niveau social, environnemental ou économique.

Informations des parties prenantes

Nous voulons être transparent face à nos parties prenantes. Nous communiquons de différentes façon avec eux.
Concernant nos collaborateurs, nous organisons régulièrement des réunions afin de les informer sur l'entreprise.
Nos fournisseurs, clients et tiers sont informés via notre nouvelle plaquette commerciale comprenant une page dédiée à la RSE.

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

Le Floch Boulanger Pâtissier travaille avec plusieurs membres de l'association (20 fournisseurs et prestataires ainsi que de nombreux clients).
Nous participons aux réunions du département (56), aux commissions commerce et mettons gracieusement à disposition une salle de réunion pour les membres du réseau.
Nous participons au rayonnement de produit en Bretagne sur l'ensemble du territoire Français en mettant en avant le logo notamment sur la PLV, maquette…

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Le Floch boulanger Pâtissier travaille en étroite collaboration avec l'ESAT du Prat à Vannes.
Ils entretiennent nos espaces verts et effectuent le collage d'étiquettes sur de nombreux produits de notre gamme.
Annuellement, nous réalisons une opération brioche avec l'ADAPEI du Morbihan afin de contribuer à l'éveil des handicapés logés en foyer (notamment des sorties le week-end : cinéma, zoo, activités de plein air, …)

Parité professionnelle homme / femme

La parité femme - homme est à ce jour de 6 femmes et 5 hommes.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous employons 6 personnes de plus de 50 ans au sein de notre équipe. Tous nos salariés sont en CDI.

Respect de la vie privée

Nous respectons la vie privée de nos employés et respectons la réglementation RGPD. Nous respectons la déconnexion de nos employés hors horaires de travail et week-end.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Des aménagements sont régulièrement réalisés au sein de l'entreprise pour améliorer la qualité de vie au travail .Les salariés grâce à leur RTT peuvent avoir régulièrement des week-ends prolongés.

Santé et sécurité au travail

L'entreprise veille à la santé de ses salariés.
En 2022 , un refroidisseur d'eau a été mis en place afin de limiter les manutentions et l'apparition de troubles musculosquelettiques (TMS).
A l'emballage, l'optimisation du conditionnement, par l'achat de nouvelles machines, a permis de diminuer l'éventuelle apparition de TMS pour le personnel.

Formation des salariés

Plan de formation adapté aux besoins des salariés. La formation aux bonnes pratiques d'hygiène a eu lieu en 2022.

Information du personnel / entretiens annuels

Compte tenu de notre taille, un échange direct et quotidien avec chaque salarié existe.
Nous réalisons des briefs réguliers, des entretiens individuels et organisons une réunion annuelle avec l'ensemble du personnel.
Le CSE mis en place depuis 2020 permet également d'informer et de recevoir les besoins, demandes,... du personnel.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Le Floch Boulanger Pâtissier a pour prestataire REDEO Energies (Membre de Produit en Bretagne) pour ses contrats de gaz et d'électricité.

Dans un tableur, nous suivons nos consommations annuelles de gaz et d'électricité (m3, Kw).

Nos gestes du quotidien y sont sensibles (machines débranchées après leur utilisation, ..., remplacement progressif des luminaires par du LED)surtout en cette période de crise énergétique.

Nos investissements intègrent aussi cette donnée, notamment en tenant compte de la consommation d'énergies primaires pour chaque équipement.

Gestion et optimisation des matières premières

Le Floch Boulanger Pâtissier privilégie les circuits courts en se fournissant, quand cela est possible, directement chez le fabricant (oeufs, beurre, sel, carton, ...) et au plus près (Région Bretagne). Cela permet également de diminuer les déplacements et de diminuer notre empreinte carbone.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tous les déchets sont triés (papier, cartons, plastiques, ...) puis déposés dans les poubelles correspondantes mises à disposition par Vannes Agglomération.

La très grande majorité des produits déclassés partent dans un circuit de revente spécialisé et sont revendus aux prix adaptés.

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

En 2022, la mise en service de 2 fours nouvelle génération avec des brûleurs ultra-performants a permis de limiter la consommation de gaz et donc diminuer l'empreinte carbone de l'entreprise.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Notre atelier de production se situe à 2.5km de notre prestataire STEF Transport de Vannes (Membre de Produit en Bretagne).
Cette proximité géographique nous permet de limiter les distances parcourues aussi bien pour la livraison de nos matières 1ères que les expéditions de nos produits finis.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Le Floch Boulanger Pâtissier s'inscrit dans une relation de confiance avec ses fournisseurs et prestataires. Pour ce faire, nous mettons un point d'honneur à respecter nos engagements.

Afin d'améliorer leur qualité de services (fournisseurs de matières 1ères, étiquettes, emballages) une fiche anomalie est complétée en interne pour signaler tout disfonctionnement afin de trouver des solutions et revenir à une situation normalisée.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Nous adhérons complètement aux 10 principes du Global Compact et les appliquons.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Le Floch Boulanger Pâtissier s'inscrit dans un esprit d'amélioration continue de la qualité.

Notre responsable qualité est salariée de Vénétis - Groupement d'employeurs du Pays de Vannes (Membre de Produit en Bretagne).
Le suivi et la mise en place d'actions correctives après chaque réclamation client font partie intégrante de notre système qualité.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Engagé dans un programme de recettes Clean Label, dans la mesure du possible, nous supprimons progressivement les ingrédients controversés tels que colorant, émulsifiant, conservateur, ...
Un système de traçabilité amont et aval est en place au sein de la société. Grâce à notre ERP, nous pouvons identifier en quelques minutes les clients ayant reçu un produit commercialisé par nos soins (N° de Lot, DDM).
Nos produits sont régulièrement contrôlés par un laboratoire indépendant.
En 2022, une partie des recettes ont été modifiées afin de supprimer les conservateurs entre autres dans le but de se rapprocher du Clean Label plébiscité par les consommateurs.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Le Floch Boulanger Pâtissier travaille à ce jour avec plus de 50 fournisseurs et prestataires Bretons dont 20 sont membres de Produit en Bretagne.
Les matières premières principales de nos produits sont (autant que possible) issues du territoire Breton.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Le Floch Boulanger Pâtissier est engagé sur son territoire et mène différentes actions concrètes avec les partenaires suivants :
> ESAT du Prat : entretien des espaces verts et collage d'étiquettes
> Rêves de Clown
> Croix Rouge
> Etik pour les écoles et associations
> Trail de Tréffléan (56)

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

A travers nos opérations de brioches avec les écoles et associations, nous permettons à celles-ci de réaliser leurs projets et contribuer à l'épanouissement de leurs membres (Sorties scolaires : classe de mer, à la montagne, ..., achats d'équipements pour les clubs sportifs, ...)
Occasionnellement, nous accueillons des stagiaires étudiants.

Savoir faire / innovation

L'une des valeurs de l'entreprise est l'authenticité.
Nous mettons notre savoir-faire artisanal au service de nos produits.
Cela se traduit par le respect des traditions culinaires (Recettes, ingrédients de qualité, procédés de fabrication) par une équipe de production intégralement composée de professionnels boulangers et pâtissiers.