

Recueil de bonnes pratiques 2022

ETS GUILLET / CIDRES KERISAC

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 cidrerie Kerisac est engagée dans une démarche RSE et publie chaque année un rapport développement durable intégrant nos objectifs et nos résultats. Ces résultats sont contrôlés par un organisme indépendant. La mission de notre groupe est de toujours mieux satisfaire la diversité des besoins alimentaires des consommateurs en développant une coopérative innovante, créatrice de valeur partagée et répondant aux aspirations de nos agriculteurs -adhérents. Nos valeurs : Pérennité-Proximité-Solidarité- Audace. Mise en place d'un plan Climat avec un objectif de réduction des émissions de gaz à effet de serre de 35% en 2035

Informations des parties prenantes

Nous Informons régulièrement nos salariés par des réunions d'informations et par des points dans chaque service de l'entreprise, ainsi que par un magazine trimestriel. Nous informons aussi notre personnel par la mise en place d'un affichage dynamique sur écran.

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

Le Directeur du notre pôle Breton est très impliqué dans la vie du réseau "Produit en Bretagne" par sa participation aux commissions adhésion et départementale.

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

Sensibilisation / communication

Notre code de conduite précise nos engagements et nos principes vis-à-vis du respect des salariés, de nos fournisseurs et de nos adhérents. Ce code de conduite, applicable par tous est diffusé à l'ensemble des salariés.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nous avons mis en place chaque année une journée du handicap au niveau du groupe, afin de sensibiliser les salariés à l'accueil de personne en situation de handicap.

Respect de la vie privée

La cidrerie Kerisac a mis en place depuis 2018 un code de conduite précisant nos engagements, nos valeurs, nos principes de conduite dans les affaires, nos principes de conduite vis-à-vis des hommes et des femmes, nos principes de conduite vis-à-vis de la terre et du vivant. Ce code de conduite s'accompagne d'une hot line permettant de signaler des situations préoccupantes auxquelles un salarié peut être confronté.

CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

Qualité de vie au travail

Les entretiens annuels permettent de faire un point spécifique avec chaque salarié sur l'équilibre vie professionnelle et vie personnelle.

Santé et sécurité au travail

Des axes précis liés à Sécurité et à la santé des salariés ont été définis pour 2022 avec mise en place de visite Sécurité terrain . Les résultats et objectifs sont suivis dans les différentes instances de Pilotage du site.

Nous avons organisé notre journée « Sécurité » pour l'ensemble des collaborateurs avec 2 ateliers : "escape game sur le stress" et "dans la peau d'une personne en situation de handicap"

Formation des salariés

Nous avons fait évoluer nos formations vers des formations plus ludiques et participatives avec utilisation de tablette interactive.

Information du personnel / entretiens annuels

La cidrerie Kerisac a mis en place des écrans / affichage à l'entrée des ateliers afin de pouvoir mieux communiquer à l'ensemble du personnel les informations essentielles (informations générales, vie de l'entreprise , indicateurs, suivi des projets ...).

Nous organisons des entretiens annuels de chaque salarié permettant de définir des plans de formation pertinent et permettant de définir les axes de développement pour les salariés.

PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Gestion et optimisation des énergies

Un objectif de réduction de nos consommations énergétiques a été défini dans notre plan climat à 2035. Ces consommations sont suivies et pilotées chaque mois . Nos investissements sont définis en prenant en compte cet objectif de réduction des consommations d'énergie.

Un axe particulier a été développé sur l'amélioration du système de production de froid.

Nous avons un objectif de réduction de 50% de nos émissions de carbone liées aux énergies à horizon 2035.

Gestion et optimisation de l'eau

Nous suivons les consommations d'eau afin de réduire au maximum notre empreinte sur le milieu naturel.

Gestion et optimisation des matières premières

Nos producteurs de pommes sont engagés dans une démarche de développement durable au travers d'un cahier des charges intégrant des engagements vis-à-vis :

- Intervention raisonnée vis-à-vis des bio-agresseurs
- Développement de méthodes alternatives respectueuses de l'environnement
- Assurer la qualité et la saveur de nos produits
- Organisation engagée vers le développement durable

Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant .

Nous valorisons la totalité de la pomme et aucun déchet n'est issu de cette matière première

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous recyclons ou valorisons plus de 95 % des nos déchets .

La pomme , matière première principale de la Cidrerie Kerisac est valorisée à 100%.

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

Nos producteurs de pommes sont engagés dans une démarche de développement durable au travers d'un cahier des charges intégrant notamment des engagements sur le développement de méthodes alternatives respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.

Nous favorisons la conversion vers l' Agriculture Biologique de nos producteurs, et notre objectif est d'avoir plus de 30 % de nos vergers en Agriculture biologique.

Nous avons engagé un partenariat avec une association nous permettant de faire un état des lieux de la biodiversité dans nos vergers et de définir des actions favorisant sa protection.

BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES / RESPONSABILITES DES FOURNISSEURS

Politique de respect des fournisseurs

La Cidrerie Kerisac a développé une charte Achats Responsable destinée à nos fournisseurs incluant nos engagements en matière de développement durable , en matière de conduite des affaires, ainsi que nos attentes vis-à-vis de nos partenaires et fournisseurs.

A date , 85% des nos fournisseurs sont signataires de cette charte.
Nous sommes engagés avec nos producteurs de pommes sur des contrats long terme .

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Nous nous sommes engagés depuis 2018 auprès de l'initiative de Responsabilité sociétale du Global Compact des Nations Unies et de ses 10 principes relatifs aux droits de l'homme , aux normes du travail, de l'environnement et la lutte contre la corruption.
Chaque année nous publions un rapport précisant nos engagements, nos objectifs et nos résultats.

INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

Politique qualité / écoute clients

La Cidrerie Kerisac a développé une politique Qualité depuis de nombreuses années avec différents axes définis et revus chaque année. Chaque axe fait l'objet d'indicateurs mesurables.
Nous mesurons la satisfaction de nos clients et mettons en place des actions d'amélioration en cas de remontées.
Nous développons et commercialisons des produits de Qualité issus du savoir faire familial.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

La santé et la sécurité de nos clients et consommateurs est un objectif majeur de la Politique d'entreprise de la Cidrerie Kerisac . Nos produits sont développés en privilégiant les ingrédients naturels .

DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL

Achats locaux en Bretagne

Les pommes utilisées dans nos cidres sont très majoritairement produites sur le territoire Breton du fait de la production de Cidres IGP Bretagne.
Nos producteurs se situent dans un rayon de 100 km autour de la cidrerie.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous sommes engagés dans des partenariats avec des festivals culturels locaux.

SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS

Savoir faire / innovation

Nos cidres Kerisac sont issus du Savoir Faire de la famille Guillet fondatrice de la cidrerie. Nous perpétons ce savoir faire traditionnel tant en modernisant les techniques de fabrication.
Notre Maître de Chai orchestre avec virtuosité les odeurs, les couleurs, les saveurs et les bulles des différentes cuvées de la cidrerie Kerisac.

Certifications qualité / environnementales

Les cidres Kerisac sont certifiés IGP (Indication géographique protégée) cidre de Bretagne. Nous développons une gamme de cidre Bio à destination de nos différents clients.
Notre cidrerie a entrepris une démarche de certification IFS afin de démontrer la maîtrise de ses produits et process.