



# Recueil de bonnes pratiques 2023

## KER RONAN

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](http://www.produitenbretagne.bzh)

## Préservation de l'environnement

### Gestion et optimisation de l'eau

Conscient des consommations significatives d'eau et de détergents induites par le nettoyage des lignes de production, la direction de la laiterie avait réalisé un benchmark de solutions existantes, ainsi que des visites d'entreprises équipées de systèmes de nettoyage optimisés.

A l'issue de cette phase, l'entreprise s'est équipée d'un système de NEP (Nettoyage En Place) automatisé, permettant une optimisation et un contrôle automatique des concentrations de détergents et des volumes d'eau utilisés. Suite à la production, les lignes font ainsi l'objet d'un pré-lavage (avec eau de rinçage finale du cycle précédent), d'un lavage (via solution de soude) puis d'un rinçage (dont une partie de l'eau est récupérée pour le pré-lavage du cycle suivant).

Résultats obtenus et prochaines étapes envisagées :

- Avant : renouvellement de la solution de nettoyage toutes les semaines / Aujourd'hui : renouvellement toutes les 10 semaines.
- Economie d'eau réalisée : 50% sur le poste de nettoyage.

(+ Gains d'énergie liée à une utilisation optimisée de l'eau chaude, nécessitant moins de chauffage d'eau)

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

Agriculteurs transformateurs, nous avons effectué deux bilans carbone. Réalisés par la société GALATA de Chateaugiron une première fois en 2009. Nous avons réitéré le calcul de notre empreinte carbone des produits Ker Ronan en 2021.

Le second bilan nous apprend une amélioration de l'empreinte de nos produits sur la Bretagne, mais également une dégradation de cette empreinte sur les produits à destination de la région parisienne.

Alors que faire ? Tous les ans, nous attendons les conclusions de la COP sur la séquestration du carbone.

Mais la séquestration du carbone est elle un projet d'avenir ? Nous pouvons imaginer une ferme compenser positivement ces rejets de carbone et capter des excédents via la photosynthèse des plantes.

Nous sommes convaincus du rôle des agriculteurs dans ce stockage du carbone dans les sols et la production de biens alimentaires pour la population.

Le sujet nous paraît important, mais pas d'actualité.

## Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

### Politique de respect des fournisseurs

Les fournisseurs TPE/PME à notre taille, sont rencontrés régulièrement, la relation est amicale et partenaire, nous expliquons l'agriculture, l'élevage, la raison d'être de notre entreprise sur son territoire, notre marché, nos produits, l'implication des hommes dans le projet...

Avec les fournisseurs de dimension internationale, c'est plus complexe, le relation interroge souvent la pérennité et la maintenance des équipements spécifiques, voire leur présence sur le territoire,

En 2023 nous avons aussi expliqué notre économie de TPE/PME, en retour nous avons reçu des graphes, des courbes sur les énergies, les emballages, nous avons compris que la chaîne de valeur est longue et complexe, mais aussi l'objet de communications habiles de la part de quelques fournisseurs à dimension internationale.

Nous respectons les fournisseurs, nous sommes prudents avec très peu de turnover.

## Développement local et intérêt général

## **Achats locaux en Bretagne**

Nous avons fait le choix d'arrêter les achats de préparation de praline (à base de noisettes et amandes) avec une société installée dans l'est de la France et relocaliser les préparations sur place à Ker Ronan via l'achat des matières premières noisettes chez un producteur en Anjou.

Ce projet a permis à Jean Marc, cuisinier de métier, de retrouver un cadre de production spécifique à Ker Ronan et faire valoir ces talents sur la torréfaction des noisettes, la préparation du caramel et son mélange subtil avec les noisettes torréfiées pour obtenir un pralin optimum aux crèmes.

La démarche s'inscrit dans la durée, les crèmes pralinées "maison" semblent trouver une nouvelle progression des ventes dans les magasins GMS. De l'avis des consommateurs la fabrication maison est meilleure que la précédente !

Dans le prolongement de la fabrication, nous travaillons en amont, sur une plantation de noisetiers.