



Recueil de bonnes pratiques 2023

LES DELICES DE LA MER

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

Depuis 2021, Les Délices de la mer sont labellisés PME+, traduisant un fort engagement de la Direction. L'entreprise s'engage ainsi à créer de la valeur et à la partager en conciliant le progrès économique avec les enjeux sociaux et environnementaux :

- en répondant aux obligations sociales et réglementaires, mais aussi, aux attentes citoyennes d'éthique et d'équité,
- en améliorant les conditions de travail et en maintenant l'employabilité de nos collaborateurs, en veillant tout particulièrement au développement de leurs compétences,
- en préservant notre environnement, en veillant à la maîtrise de la consommation des ressources naturelles et en limitant nos impacts sur l'environnement
- en consolidant une relation de confiance avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Les parties prenantes des Délices de la mer ont été consultées de juin à août 2023, dans le cadre de la démarche RSE, afin de recueillir leur vision et les enjeux les plus matériels selon eux pour une entreprise telle que la nôtre. Cette consultation a été menée par le biais d'entretiens qualitatifs mais également par l'envoi de questionnaires à nos fournisseurs et clients.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Les entretiens de recrutement sont réalisés en binôme RH/Manager afin d'éviter les biais de stéréotypes et discriminants. Les offres d'emploi sont diffusées systématiquement avec la mention H/F.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Les Délices de la mer travaille avec deux ESAT à Ploufragan et Plouisy, pour des opérations de stockage et de mise en conditionnement.

Parité professionnelle homme / femme

Il est porté une attention toute particulière aux éventuelles différences de traitement entre les 2 sexes (demande de congés parentaux, salaires, évolutions professionnelles...)

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Recrutement régulier d'alternants au sein de l'entreprise, avec également des passerelles possibles sur les autres sites du Groupe.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

L'ancienneté moyenne de nos salariés est supérieure à 11 ans. 13 de nos salariés sont présents depuis plus de 15 ans et côtoient 2 apprentis. Une politique de partage de la valeur est présente : la participation aux bénéfices est distribuée de façon égalitaire, tout

comme la prime d'intéressement, à tous les salariés.

Santé et sécurité au travail

Le Groupe Le Graet dispose d'un responsable sécurité conserverie intervenant avec les différents sites conserverie du groupe. Les Délices de la mer effectuent un suivi des AT avec déclaration systématique et analyse de l'incident et enquête. Un affichage est ensuite réalisé dans tous les sites conserverie du Groupe, de façon à partager les risques et les bonnes pratiques rencontrées. Les situations dangereuses (presqu'AT) sont remontées par les encadrements et les salariés. Une analyse de la situation est réalisée sur le même principe qu'un AT pour une éventuelle action préventive avec l'accompagnement du responsable sécurité groupe. La sécurité sur site fait partie des sujets majeurs évoqués à l'arrivée de chaque nouveau salarié via le livret d'accueil. Intégration des Délices de la mer d'un projet porté par la CARSAT : TMS PRO sur l'analyse ergonomique d'un poste autoclaviste. Deux actions en ont découlés sur l'amélioration des conditions de travail. Ce schéma a pour but d'être dupliqué sur tous les postes en priorisant les postes les plus pénibles.

Formation des salariés

Une démarche de formation pour veiller au développement des compétences du personnel est présente.

Information du personnel / entretiens annuels

Les entretiens professionnels sont réalisés par les responsables de services tous les deux ans avec un bilan des objectifs et des attentes comportementales. Les demandes d'évolution et de formation sont aussi abordées.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Un livret d'accueil est mis en place pour les intérimaires et les CDI. Le parcours d'accueil est individualisé en fonction du poste en CDI.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

L'entreprise les Délices de la mer a réalisé un audit énergétique en 2022, ce qui a donné lieu à des améliorations sur les systèmes actuels.

Gestion et optimisation de l'eau

Les Délices de la Mer a réalisé plusieurs investissements sur la récupération d'eau et de calories pour différentes utilisations : chauffage d'eau, d'ambiance, performance process, consommations gaz. En outre la consommation d'eau en m3 par tonne de produits fabriqués a baissé de 2,36 points entre 2021 et 2022.

Gestion et optimisation des matières premières

Le choix des emballages et leur impact environnemental est également au centre de nos préoccupations. Nous collaborons avec nos fournisseurs pour tester des emballages recyclables.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Augmentation de 9 points du pourcentage de déchets revalorisés entre 2021 et 2022.

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

Suivi des indicateurs environnementaux :
-consommation d'eau par tonne de produit fini
-kg DCO rejetés / tonne de produits finis
-KWH électricité / tonne de produits finis
-KWH gaz / tonne de produits finis

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Mutualisation encouragée du mode de transport en cas de formation ou de déplacement ponctuel.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Une Charte Achats Responsables du Groupe a été rédigée. Elle présente nos engagements sociaux, éthiques et environnementaux, qui doivent être respectés mutuellement.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Anticiper et prendre en compte les attentes de nos clients et de nos consommateurs est un enjeu central. Notre certification IFS au niveau supérieur nous permet de prendre en compte cet item.

Nous avons collaboré à l'élaboration d'un cahier des charges Label Rouge.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Les Délices de la Mer dispose de nombreux labels qualité exigeants sur ses pratiques et ses engagements (IFS, Bio, Label rouge, Origine France Garantie...).

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous valorisons au maximum les poissons de la pêche bretonne avec en 2022 79% de nos approvisionnements en poissons frais réalisés sous criée bretonne. Nous avons une démarche de filière avec notamment Pêcheries d'Armorique, autre filiale du Groupe Le Graët, et une mise en avant du logo Pavillon France sur nos soupes de poissons.

Les indicateurs suivants se veulent représentatifs de l'attachement au territoire :

- Le débarquement breton des poissons frais utilisés dans nos soupes,
- Le volume de matières premières achetées sur le territoire Costarmoricain
- Le nombre de nos fournisseurs français en matières premières et emballages (89 % en 2022)

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Engagement avec l'association les Restaurants du Cœur depuis 2005 avec des fabrications spécifiques et également des dons.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

La part de taxe d'apprentissage en versement libre est attribuée à des écoles costarmoricaines.

Savoir faire / innovation

L'innovation produit est portée par une démarche de clean label et une liste d'ingrédients courte à provenance local, illustrée par les certifications AB, Origine France, Produit en Bretagne et PME+.

Certifications qualité / environnementales

IFS, Bio, Label rouge, Origine France Garantie, Pavillon France, MSC, ASC, Produit en Bretagne, ...

Certifications RSE / Bretagne 26000

PME+