



Recueil de bonnes pratiques 2021

MAISON ARMORINE

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

Directeur Général de la Maison d'Armorine, j'ai pris l'engagement de faire de la RSE un axe de progrès et développement de l'entreprise.

Engagements sur 3 fronts principaux :

- Engagements environnementaux,
- Engagements territoriaux,
- Engagements sociaux.

Informations des parties prenantes

Les premières décisions ont été prises et mises en place par la direction, le personnel encadrant de l'entreprise et les stagiaires. Le personnel de l'entreprise est informé des actions par réunions et par une newsletter éditée tous les deux mois. Dans un second temps, un groupe de travail sera créée pour suivre les dossiers et construire la suite du dossier RSE.

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

Gildas Péron, Directeur général de l'entreprise, est membre actif de la commission RHD de Produit en Bretagne.

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

Sensibilisation / communication

Nous venons d'éditer une newsletter destinée à l'ensemble du personnel. Affichée tous les deux mois, elle informe les équipes :

- Des actions en cours
- Des nouveautés en essais
- Des audits à venir
- Des nouveaux clients signés
- Des anniversaires

La vie de l'entreprise...

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

L'entreprise a embauché Frédéric Merroux, travailleur sourd et muet en 2006 au poste d'aide confiseur. Une étudiante LSF a également été embauchée dans les magasins pendant la saison 2021. Nous sommes également un partenaire majeur des ESAT de Brech et de Crach depuis 2004. Nous travaillons plus récemment avec l'ESAT de Grand-Champs.

Parité professionnelle homme / femme

La proportions de femmes dans l'entreprise représente 43% et celle des hommes est de 57%.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous recevons très régulièrement des stagiaires de 3ème des écoles de Quiberon et plus largement du Morbihan pour les journées découvertes et stage d'observation.

Le dossier environnement de notre travail RSE a été élaboré par Gauthier, étudiant Bachelor de l'école Unilasale de Rennes.

Le montage du dossier global a été réalisé par Pauline, étudiante à l'école de commerce de KEDGE Business School de Bordeaux désormais en alternance chez nous depuis Septembre 2021.

Nous accueillons Anna, en contrat d'apprentissage dans nos magasins.

33% de nos salariés ont entre 45 et 54 ans. Les 55 ans et + représente 8% des salariés.

CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Un guide d'accompagnement de la force de vente a été créé et mis en place pour favoriser l'intégration des nouveaux entrants dans le réseau des boutiques.

PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Gestion et optimisation des matières premières

Perte matières premières : 0

Pour le traitement de produits à date courte, nous sommes partenaires et nous offrons ces produits au Restaurants du Coeur de Auray.

Avec Nous-Anti-Gaspi, nous luttons contre le gaspillage alimentaire et participons à l'économie circulaire. Ainsi, nous fabriquons une crème de caramel au beurre salé version anti-gaspi réalisé à partir de crème et de beurre arrivant à date de péremption. Cela nous permet d'utiliser rapidement nos denrées arrivant à échéance mais aussi à recycler des matières premières provenant directement des épicerie NOUS anti-gaspi ! En dehors de la création de cette crème de caramel au beurre salé, NOUS anti-gaspi s'occupe du traitement de nos excédents.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri et recyclage des emballages cartons
Tri et recyclage des emballages plastiques :
C'est près de 800kg de plastique économisé.
Tri et recyclage des papiers de bureau
Tri et recyclage des cartouches d'encre imprimantes
Fourniture de gourdes aux salariés
Installations de sèche mains en lieu et place d'essuis tous.

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

Remplacement des bâtons plastiques des sucettes par des bâtons en bois.
Remplacement de la cello classique par la cello Home compost sur nos emballages de confiseries.

INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

Politique qualité / écoute clients

L'entreprise s'engage à respecter les bonnes règles de conduites liées à la fabrications de nos produits. Règles liées aux recettes , à la qualité.

L'entreprise s'engage également à répondre aux questions et réclamations reçues par les consommateurs et/ou utilisateurs de nos produits.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

L'entreprise est aux normes HACCP afin de répondre aux normes de sécurités alimentaires liées à nos produits. Nous sommes également engagés dans un processus de certification IFS global Market.

DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL

Achats locaux en Bretagne

L'ensemble des matières laitières (beurre, crème fraîche) bio ou conventionnelles sont achetées en Bretagne.
Nous privilégions l'achat local de nos emballages également (Sobredim, Martinet et Hirondelle, Syneric, Ouest pack...)

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenaire de l'association Tribu Cancer : Les foulées du large et Entre Lande et Océan à Quiberon.
Partenaire du Triathlon de Quiberon.
Partenaire du Nacra 15 au championnat de France de Catamaran.
Partenaire des foulées Pluvignaises.
Redistribution des produits aux Restaurants du Coeur de Auray.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Partenaire du Festival Presqu'île Breizh.

SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS

Savoir faire / innovation

Entreprise inscrite au Registre du Patrimoine Culinaire français

Certifications qualité / environnementales

Certification Bio Ecocert, AB