



Recueil de bonnes pratiques 2023

MARIE MORIN

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

Engagement écrit dans la revue de direction.
Charte qualité incluant la RSE

Informations des parties prenantes

Analyse des parties prenantes par année et analyse des risques

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

Participation aux rencontres
Discussions auprès d'autres membres
Partages de bonnes pratiques

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Outil de communication interne puissant
RSE dans les valeurs de l'entreprise
Intégration de la RSE dans le process recrutement, achat, commercial, qualité ...

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Travail avec les organismes locaux : ESAT, mission locale ...

Parité professionnelle homme / femme

Pas d'obligation de publication en 2023.
indicateur >90%

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous avons des séniors et des jeunes dans nos salariés.
Accueil également de stagiaires

Respect de la vie privée

Charte dans contrat de travail

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Amélioration de la qualité de vie au travail notamment sur le travail du port de charge

Santé et sécurité au travail

Charte santé sécurité au travail

Formation des salariés

2,33% de la masse salariale est dédiée à la formation

Développement du capital humain / employabilité

Mise en avant des collaborateurs au travers de vidéos. Des concours de pâtisserie et cours de pâtisserie proposés. Aménagement de nouveaux locaux (vestiaires, salle de pause, salle de réunion) pour améliorer les conditions de travail des collaborateurs.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Rémunération > SMIC

Information du personnel / entretiens annuels

Entretiens :

- annuel tous les an /
- Entretien professionnel tous les deux ans
- Entretien de sortie
- Entretien retour absence

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Processus d'intégration 5 jours mini pour tous nouvel arrivant (stagiaire compris)

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Travail quotidien sur notre station,
Gestion de l'eau
Bilan carbone

Gestion et optimisation de l'eau

Gestion quotidien

Gestion et optimisation des matières premières

Circuits courts
Matières premières nobles

Réduction, tri et recyclage des déchets

Ouverture d'une boutique anti-gaspi avec la vente de produits à DLC courte. Mise en place de points de collecte pour le tri des déchets et réutilisation des mégots de cigarettes pour la fabrication de mobiliers urbains.
Pots en verre made in France 100% recyclable, apposition du logo FSC sur nos emballages commercialisés en fond de rayon.
Réflexion sur une éventuelle réduction du poids du verre

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

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

Installation de 3 ruches sur le site de Quessoy afin de sensibiliser les équipes sur l'importance de la biodiversité. Une opération de mécénat on pack pour les panna cotta avec 0,30 € reversés à la Fondation Lune de Miel.
Matinée collaborateurs avec atelier pour les enfants afin de sensibiliser à l'importance de la biodiversité

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Mise en place de panneaux solaires sur notre site de Trégueux (en cours)

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Eco conduite auprès des commerciaux

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Travail sur le fret ferroviaire

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Du lait bio pour toutes nos recettes, collecté à moins de 100 km avec actionnariat dans une Laiterie qui inclut aussi les agriculteurs, un approvisionnement avec de la farine de blé Merci Les Algues (blé cultivé sans fongicide de synthèse, sans insecticide grâce à un traitement à base d'algues) et une meilleure rémunération des cultivateurs
Engagement dans un programme d'approvisionnement durable du cacao visant à protéger la biodiversité locale, garantir une traçabilité totale du cacao et accompagner les producteurs de cacao notamment en augmentant leurs revenus et en améliorant leurs conditions de vie avec l'attribution d'un bonus. La première étape étant d'installer une pompe à eau afin d'avoir de l'eau potable puis ensuite l'accompagnement pour la scolarisation des enfants dans notre village de producteurs. Alain et ses enfants Eric et Bruno sont allés à la rencontre de nos producteurs de cacao en Côte d'Ivoire (voir la vidéo).

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Politique qualité en place et connue de tous

Sécurité, santé des clients et consommateurs

HACCP

Analyse des risques

Analyse des réclamations

réponse en 48 heures max

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Approvisionnement auprès de fournisseurs locaux autant que possible, Bretagne en priorité, Grand Ouest puis en France (63% de matières premières origine France) et création de relations pérennes avec les fournisseurs.
Le pourcentage restant correspond en grande majorité à l'achat de chocolat, de vanille et de mascarpone (savoir-faire reconnu).

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous sommes engagés dans la vie locale au travers de différentes actions : soutien aux associations en leur offrant des desserts (Téléthon, Rando Muco, Léo Superhéros, Maël Brizou), partenariat avec le Festival Art Rock, l'événement culinaire Rock'n Toques, le Carnaval de Quessoy), mécénat sportif avec l'équipe Côtes d'Armor-Marie Morin-U, le football féminin avec l'EAG, le Stade Briochin et Vincent Paboeuf pour sa participation à différentes courses de voiles.

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

Nous sommes certifiés IFS et nous produisons de produits certifiés issus de l'agriculture biologique, Bleu-Blanc-Coeur et nous utilisons de la farine Merci les Algues ! qui nous permet d'ailleurs de nous approvisionner en farine origine Bretagne.