



# Recueil de bonnes pratiques 2022

## LAITERIE DE SAINT MALO

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)

### Gouvernance responsable

#### Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL, la Laiterie de Saint Malo s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE. Monsieur Henri LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement écoresponsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

#### Informations des parties prenantes

Notre communication de nos engagements RSE auprès de nos parties prenantes se fait au fil des actualités lors de la publication de notre rapport d'activité RSE annuel.

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

La Laiterie de Saint Malo et SILL Entreprises sont membre de la communauté de Produit en Bretagne depuis 1994, de plus, Giles Falchun, le président du groupe est un des fondateurs du label.

### Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

#### Emploi des jeunes / emploi des seniors

La Laiterie de Saint Malo s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liées au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour la Laiterie de Saint Malo, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

### Conditions et relations de travail

#### Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés sont une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Un chargé prévention et environnement est nommé sur chaque site.

### Préservation de l'environnement

#### Gestion et optimisation des énergies

Le groupe Sill Entreprise et la Laiterie de Saint Malo s'engage à Préserver la planète :

- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

La Laiterie de Saint Malo promeut l'utilisation durable des ressources sur ses sites et implantations, une démarche qui est valorisée au

travers de la certification du Système de management de l'énergie ISO 50 001 depuis 2019. De nombreuses optimisations ont été réalisées dans le cadre de cette certification.

A titre d'exemple :

- Production de froid haute performance avec récupérations de chaleur optimisées
- Réduction des consommations hors production : arrêt de frigorifères, réduction des vitesses de ventilation en dehors des périodes de production

La Laiterie de Saint Malo est une nouvelle fois signataire de la charte Ecowatt en 2022. Depuis plusieurs années les éclairages sont adaptés en LED.

Un véhicule électrique est également disponible sur le site pour les déplacements locaux depuis 2018. Les chauffeurs des camions de collecte du lait ont été formés à l'éco-conduite.

### **Gestion et optimisation de l'eau**

La Laiterie Malo met en place un plan d'action spécifique aux consommations d'eau.

A titre d'exemple :

- Optimiser les lavages de tanks et circuits
- Utiliser les eaux de vaches chaudes générées par le concentrateur pour l'appoint des chaudières.
- Utiliser les eaux de vaches chaudes générées par le concentrateur pour son propre lavage (hors rinçage final).
- Utiliser les eaux de vaches froides générées par le concentrateur pour le lavage haute pression des citernes.

### **Réduction, tri et recyclage des déchets**

La Laiterie de Saint Malo a développé le tri et la valorisation des déchets organiques en trouvant de nouveaux partenaires, tels que l'alimentation porcine et la méthanisation.

En parallèle, la Laiterie de Saint Malo s'assure du respect des consignes de tri en travaillant avec CITEO et a mis en place une nouvelle filière de tri sur le plastique utilisé sur le site.

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

La Laiterie de Saint Malo suit ses émissions de gaz à effet de serre et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les 2 ans.

## **Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs**

### **Politique de respect des fournisseurs**

Les relations de la Laiterie de Saint Malo avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, la Laiterie de Saint Malo transmet sa « Charte des Achats responsables et durables » à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires.

## **Développement local et intérêt général**

### **Achats locaux en Bretagne**

La Laiterie de Saint Malo, s'engage en faveur de son économie locale au travers de sa Charte des achats responsables, valorisant l'achat des matières locales et durables. Lors de la réalisation des recettes, la priorité est donnée aux ingrédients locaux, d'origine France et Bretagne.

Le groupe Sill Entreprises est engagé en faveur d'une collecte locale basée sur des relations de longue date, avec une exigence sur la qualité du lait collecté et du bien-être animal. Le groupe est fier de collaborer avec des exploitations laitières familiales en Bretagne, assurant la continuité de l'activité agricole sur son territoire.

### **Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général**

La Laiterie Malo s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via son adhésion à Produit en Bretagne, mais également en soutenant les associations telles que la Banque alimentaire et les Restos du cœur, ainsi que plusieurs autres associations locales du territoire.

### **Actions en faveur de la culture et la langue bretonne**

SILL Entreprises a toujours eu dans son ADN de s'engager sur ses territoires et qui plus est sur celui de son origine La Bretagne. D'ailleurs une de nos devises a été « La Bretagne comme port d'attache, le monde pour Horizon », cela en dit long sur notre attachement à la région.

Nous sommes également partenaires dans plusieurs clubs sportifs de la région et nous sommes visibles dans plusieurs festivals bretons.

## Savoir faire / Certifications

### Savoir faire / innovation

La Laiterie de Saint Malo s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la cellule SILL innovation du groupe, et également via différents partenariats.

La Laiterie de Saint Malo a reçu en 2022 plusieurs prix et récompenses clients, notamment le Grand prix Cuisine actuelle 2022 ainsi que 2 médailles au Concours général agricole 2022 (Argent et Bronze).

### Certifications qualité / environnementales

La Laiterie de Saint Malo est certifiée IFS niveau supérieur, et également Agriculture Biologique.

### Certifications RSE / Bretagne 26000

Pour la deuxième année consécutive, La Laiterie de Saint Malo obtient la médaille d'or du label Ecovadis, une excellente preuve de notre implication dans la gestion des impacts de nos activités et décisions sur la Société et l'Environnement.

Cette médaille représente, pour nos clients et nous, la reconnaissance de notre implication dans une démarche RSE engagée, formalisée dans la labellisation PME+, le label des entreprises engagées pour plus d'humain, au cœur de leur entreprise, plus d'emploi et solidarité dans leur région, et plus d'environnement.

Le partage et le suivi de nos performances RSE avec toutes les parties prenantes des chaînes de valeur, nous permettent de mettre en avant la Laiterie mais également les hommes qui y travaillent.