



Recueil de bonnes pratiques 2022

DS ARMORIQUE

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

DS Restauration s'est construit dans la durée à travers trois générations depuis 1968. Ce groupe familial mène une gestion saine et responsable depuis plus de 50 ans en n'ayant de cesse de poursuivre ses investissements, de pérenniser les emplois, et de faire vivre au quotidien les 3 mots d'ordre du groupe : longévité, confiance et respect vis à vis de toutes les parties prenantes.

La société DS Armorique, implantée en Bretagne, forte de ses valeurs et de cette histoire, propose depuis 2015 à ses clients toute la qualité de services et de produits reconnus du groupe DS Restauration en favorisant dès que possible le développement et les atouts de la Région.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Tous nos collaborateurs sont en contact direct avec la direction de l'entreprise, ce qui permet des prises de décisions rapides, efficaces et valorisantes pour nos salariés.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Des postes de travail sont adaptés à l'emploi de travailleurs à capacité différentes (près de 8% des salariés sont concernés sur notre site de DS Armorique).

Parité professionnelle homme / femme

La société mène une politique de sensibilisation à la non-discrimination à l'embauche et au respect de l'égalité professionnelle (index égalité professionnelle entre les hommes et les femmes est de 95). Nos pratiques sur ce domaine ont réellement évolué car en 3 ans nous sommes passé d'un index de 75 à 95.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

La société DS Armorique est encore jeune (construite en 2015) et pourtant celle-ci se développe en tendant vers les objectifs du contrat de génération fixé par nos dirigeants.

En 2020, la société comportait 15.5% de salariés de plus de 50 ans et 16.6% de salariés de moins de 26 ans.

Respect de la vie privée

Grâce à son service informatique 100% intégré, DS Armorique garantit la sécurisation des données ainsi que la continuité de notre service client. Des sauvegardes journalières sont effectuées sur des serveurs dissociés afin de préserver l'intégralité des informations et d'assurer quoi qu'il arrive la continuité du service. De plus, nous certifions qu'aucune donnée supplémentaire n'est collectée par la site interne www.ds-restauration.com

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Le personnel est régulièrement consulté pour améliorer le matériel, les lieux et conditions de travail (Exemple : changement de toutes les lumières en passage LED (lumière plus éclairante) dans une partie de l'entrepôt pour améliorer le confort et la sécurité au travail des personnes / changement récent de tous les EPI...)

Santé et sécurité au travail

En complément des évolutions de l'année dernière 2 écrans pour chaque salariés dans les bureaux, matériel ergonomique en préparation pour soulager le dos et éviter de se baisser, formation "gestes et postures (livreurs et production)...), nous avons changé les tenues du personnel de production? Ceux-ci ont été consultés sur leurs besoins et bien-être, des essayages ont été programmés et différents tests de tenues réalisés. Cette concertation a permis aux salariés de disposer de tenues adaptées à leurs conditions de travail (froid). Par ailleurs des EPI supplémentaires sont disponibles sur simple demande (cagoule, collants, sous gants...)

Formation des salariés

En 2021, 183 heures de formation ont été délivrées à nos salariés de DS Armorique, ce chiffre est stable par rapport à l'année précédente malgré le contexte toujours particulier de cette période (post COVID)

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Plus de 95% de nos salariés sont en CDI, les autres salariés étant en CDD. Nous ne faisons pas ou que très peu appel à l'intérim.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

Tous nos laves-mains et sanitaires sont équipés de cellules automatiques permettant une détection et sortie d'eau contrôlée.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous trions et recyclons tous nos déchets (16 déchets différents sont répertoriés). Pour certains, nous disposons de filières de valorisation.

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

La société DS Armorique a été pensée afin de générer le moins d'impact négatif possible sur l'environnement. Ainsi, toutes nos chambres froides positives et négatives fonctionnent avec des fluides frigorigènes "verts" affichant des potentiels de réchauffement global (GWP) extrêmement faibles.

Les installations de froid négatives sont équipées de centrales fonctionnant au CO2 (indice GWP de 1), tandis que les installations de froid positives fonctionnent avec le gaz R 1234ze de dernière génération (indice GWP de 7).

Ces fluides "verts" permettent de réduire de 99.6% les émissions directes de CO2 par rapport à une installation classique fonctionnant au R 404 (gaz le plus couramment utilisé pour la production de froid).

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

Au travers de nos produits labellisés comme Bleu Blanc Cœur, Label Rouge, Agriculture Biologique ou encore MSC, nous nous engageons à proposer des produits dont les modes de production, d'élevage et d'abattage sont conditionnés par des pratiques plus naturelles, plus respectueuses de l'écosystème et du bien-être des animaux en encourageant l'usage d'alternatives aux pesticides et aux antibiotiques en élevage.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

DS Armorique va bénéficier en 2023 d'un 2ème agrandissement. En plus du respect des dernières réglementations environnementales (locaux administratifs RT 2012), le site devrait s'équiper de panneaux solaires photovoltaïques permettant de récupérer l'énergie pour alimenter notre production de froid.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Depuis 2 ans et suivant le contexte sanitaire toujours actuel, les déplacements professionnels ont été réduits et limités notamment grâce au développement informatique et outils performants pour les visio-conférence.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous affrètons le transport amont par camion complet ce qui permet de limiter les coûts et l'impact sur l'environnement en optimisant les kilomètres parcourus.

Nous optimisons nos tournées de livraisons en permanence en fonction des clients à livrer et des jours pour garantir le meilleur service en minimisant les kilomètres effectués par nos livreurs.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Nos fournisseurs signent une charte d'engagement chaque année qui explicite 16 points précis détaillés dans 4 grands chapitres (éthique et réglementation sociale / logistique / démarche qualité / produits)

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Notre politique qualité s'articule autour de 5 thématiques :

- Le choix de l'amont (sélection des fournisseurs, des produits et des transporteurs)
- Le contrôle des arrivages (conformité des produits et des températures)
- Le contrôle sur stock (analyses bactériologiques, tests organoleptiques...)
- La maîtrise de l'aval (respect de la chaîne du froid et de la traçabilité)
- La concertation permanente avec nos fournisseurs et l'écoute de nos clients

Ceci nous permet de garantir la sécurité sanitaire, le respect de nos exigences réglementaires, et une haute qualité de services et de produits constante à nos clients.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous travaillons conjointement avec nos fournisseurs dans l'élaboration et l'approvisionnement des produits. Ils respectent des cahiers des charges précis et stricts .

Par exemple, la qualité nutritionnelle des produits élaborés est revue pour chaque recette afin d'améliorer les compositions au maximum. Nous tendons au maximum sur des recettes Clean Label (additifs éliminés, réduits ou substitués au maximum).

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

36% des produits commercialisés par la société sont fabriqués en Bretagne.

DS Restauration est partenaire de 62 entreprises bretonnes pour un total de 564 produits référencés

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

85% de nos fournisseurs possèdent une certification qualité reconnue.

65% de nos fournisseurs disposent d'au moins une certification permettant de fabriquer ou de distribuer des produits labellisés (Bio, Bleu Blanc Coeur...).

DS Armorique est également engagée dans ces démarches avec entre autres les certifications pour la distribution de produits BIO et MSC/ASC.