



# Recueil de bonnes pratiques 2023

## BREIZH COQUILLAGES

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

#### Informations des parties prenantes

Protocole mis en place conjointement avec les salariés sur différents volets RSE (tri, économie d'énergie, bien-être entreprise, etc.)

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

#### Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Poursuite des travaux pour l'accès aux PMR

#### Emploi des jeunes / emploi des seniors

Embauche d'un apprenti depuis septembre 2023.

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Poursuite des travaux de rénovation et acquisition de nouveaux bâtiments, offrant plus de confort.

Fin des travaux de réaménagement du magasin de vente au détail/ poissonnerie.

Primes versées aux salariés.

#### Formation des salariés

Formations proposées aux salariés (poissonnier écailler, permis BE, médicale 2 et CRO)

#### Développement du capital humain / employabilité

Evaluation et entretien annuel avec les salariés (points positifs - points à améliorer).

Plus de responsabilités proposées aux salariés volontaires.

#### Information du personnel / entretiens annuels

Evaluation et entretien annuel avec les salariés (points positifs - points à améliorer).

#### Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Journée d'intégration des nouveaux salariés/ saisonniers. Repas avec toute l'équipe. Sortie sportive lors de cette journée (laser game, karting, char à voile, etc.).

Repas de fin de saison.

Formation de 2 jours fournie aux nouveaux salariés / saisonniers.

Hébergement d'un salarié dans le logement de fonction de l'entreprise.

## Préservation de l'environnement

### Gestion et optimisation des énergies

Poursuite d'installation de nouveaux équipements installés, moins bruyant, moins consommateur d'énergie.

Changement de luminaires (via le programme d'aide de l'Etat sur les éclairages).

Installation d'un condensateur, récupérateur d'énergie pour une consommation énergétique mieux maîtrisée et moins impactante sur l'environnement.

### Gestion et optimisation de l'eau

Sensibilisation du personnel sur les bonnes pratiques d'utilisation de l'eau.

Installation de vannes à boisseau coupe eau sur l'ensemble du réseau d'eau, pour éviter les fuites et pertes d'eau.

### Gestion et optimisation des matières premières

Poursuite de la valorisation des co-produits (moules sous taille) et transformation en rillettes et soupes. Mise en vente des ces produits dans notre magasin.

### Réduction, tri et recyclage des déchets

Installation de panneaux de sensibilisation et d'aide au tri.

Installation de conteneurs de couleur pour le tri (verre - matières organiques - carton/papier).

### Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Poursuite des travaux de rénovation et de réaménagement sur les bâtiments (production - poissonnerie - dégustation - ateliers).

### Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Mise à disposition des véhicules entreprise.

## Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

### Politique de respect des fournisseurs

Nouveaux fournisseurs en circuit court pour la poissonnerie (pêcheurs et conchyliculteurs locaux).

## Intérêts des clients et consommateurs

### Politique qualité / écoute clients

Présence sur les réseaux sociaux et mise à jour du site internet; actions permettant plus d'interaction avec nos clients.

Acquisition et installation de 2 plaques NFC pour la collecte des avis clients.

### Sécurité, santé des clients et consommateurs

Validation du dossier d'agrément sanitaire par la DDPP.

Niveau très satisfaisant maintenu.

## Développement local et intérêt général

### Achats locaux en Bretagne

Mis en place de partenariats avec des membres PEB;  
Achats effectués.  
Mise en avant de nos partenaires.

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

Poursuite d'installation de la signalétique bilingue dans nos bâtiments.

Visites mises en place pour faire découvrir au grand public notre métier, notre territoire (région, commune) et notre culture bretonne.

## Savoir faire / Certifications

### Education et formation sur le territoire

Accueil de 2 stagiaires en étude dans les filières maritimes.

Réception d'écoliers et d'étudiants (primaires, collèges, lycées) pour des visites de chantier: découverte et promotion de notre métier, découverte et sensibilisation de notre environnement de travail, découverte et promotion de notre territoire.