



Recueil de bonnes pratiques 2020

CREPERIE DE GUERLEDAN

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

Les actions menées et les axes de développement ont été formalisés par une politique environnementale et sociétale écrite, affichée et diffusée.

Informations des parties prenantes

La politique RSE de l'entreprise a été diffusée à l'ensemble des salariés via la gazette mensuelle et celle-ci est affichée dans les locaux. De plus, des plaquettes commerciales présentant les valeurs de l'entreprise sont diffusées à nos fournisseurs et à nos clients.

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

L'entreprise participe aux ateliers et conférences de Produit en Bretagne de façon régulière (commission départementale...). De plus, nous avons des relations commerciales avec plusieurs entreprises du réseau.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nous faisons en sorte d'adapter les postes de travail et de reclasser systématiquement les personnes en situation de handicap. Nous remplissons également les obligations légales AGEFIPH.

Parité professionnelle homme / femme

Parité hommes/femmes tous services confondus.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Partenariat avec la mission locale pour recruter des salariés.
Intégration d'alternants et de stagiaire chaque année. Aucune discrimination liée à l'âge.

Respect de la vie privée

Point abordé dans le cadre des entretiens personnels. Les téléphones portables personnels ne sont plus utilisés dans le cadre du travail.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Nouveaux locaux,
Diminution des tâches les plus pénibles par automatisation de celles-ci, permettant de faire monter les salariés en compétence.

Moments conviviaux avec les équipes.

Renouvellement régulier de la flotte de véhicules.

Santé et sécurité au travail

Diminution des tâches les plus pénibles par automatisation de celles-ci, permettant de faire monter les salariés en compétence.

Aménagements constants, renouvellement du matériel de manutention et des véhicules.

Mise en place de plans de circulation et d'organisation de l'atelier de fabrication (emplacement des palettes au sol, chariot...).

Formation des salariés

Nous disposons d'une grille de formation interne permettant de suivre la progression des salariés et de les faire monter en compétence.

Développement du capital humain / employabilité

Nous disposons d'une grille de formation interne permettant de suivre la progression des salariés et de les faire monter en compétence. Maintien dans l'emploi par proposition de postes interservices en cas de reclassement.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

L'entreprise privilégie les CDD long et les CDI plutôt que l'intérim.

Information du personnel / entretiens annuels

Une gazette mensuelle est éditée. Les entretiens annuels sont réalisés.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Un livret d'accueil est confié aux nouveaux salariés.

Nous disposons d'une grille de formation interne permettant de suivre la progression des salariés et de les faire monter en compétence.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

L'Énergie que nous utilisons est verte. Nos compresseurs s'autorégulent afin de ne consommer que le strict nécessaire.

Gestion et optimisation de l'eau

Nous nous sommes fixé une Cible sur notre volume d'eau rejeté au quotidien que nous relevons tous les jours.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous avons mis en place un tableau de bord d'utilisation des matières premières au quotidien.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous avons un partenariat avec un éleveur de porcs qui récupère nos déchets. Nous faisons toutes les semaines des dons à des associations comme les restos du cœur et des petites associations locales.

Nous avons un contrat avec une entreprise de recyclage des déchets : Mego ! L'objectif de ce service est de récupérer les mégots de cigarettes au sein de nos locaux afin de les recycler. Cette entreprise collecte également nos papiers et gobelets en plastique. Récemment nous avons remplacé les gobelets en plastique de notre machine à café par des gobelets en cartons. De plus, notre machine à café est équipée d'une option nous permettant d'utiliser notre propre tasse.

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

Nous contrôlons régulièrement nos rejets d'air par une entreprise extérieure, des contrôles physico-chimiques sont réalisés sur nos eaux de rejet, nos véhicules sont équipés d'AdBlue.

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

Préservation des espaces verts du site.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

La visioconférence est privilégiée dès que possible.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous favorisons les matières premières locales et les circuits courts, par exemple notre lait est du lait cru fermier issu d'une ferme se trouvant à 1 km de la Crêperie, les œufs frais viennent d'une casserie se trouvant à moins de 30km. Notre démarche est la même pour la farine, le beurre...

Les tournées de livraison de nos produits finis se font en direct par notre flotte de véhicules, et celles-ci sont optimisées. Les livraisons par transporteurs se font par rapport aux flux les plus directs que nous proposent les transporteurs afin de diminuer les intermédiaires. Ainsi nous les sensibilisons à notre empreinte carbone.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Par exemple : un accord est signé avec notre fournisseur de lait (circuit-court). Nous garantissons une valorisation supérieure du lait par rapport au prix du cours.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Une politique qualité est rédigée et diffusée. Une personne est chargée de l'écoute des clients et des consommateurs, ainsi que du traitement des réclamations.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Un système qualité est en place, celui-ci est basé sur la maîtrise de l'HACCP. Le niveau d'hygiène de l'entreprise a été noté « Très satisfaisant » suite aux contrôles de la DDPP. Ces notes peuvent être retrouvées sur le site Alim'confiance.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nos matières premières principales sont bretonnes, issues de circuits courts.
50% de notre blé noir est breton, les 50% restants sont français (Massif Central, Lotte et Garonne...). 100% des farines utilisées sont à minima françaises. Nous travaillons exclusivement avec des moulins bretons.
Les œufs utilisés pour nos recettes sont du Morbihan (environ 30km de notre Crêperie).
Le lait utilisé est fourni par la ferme voisine. Il s'agit d'un lait cru fermier livré chaque jour après la traite.
Le sel utilisé dans nos recettes est du sel de Guérande.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous faisons des dons alimentaires à des associations locales toutes les semaines,
Nous avons un partenariat avec l'Association « Les P'tits Doudous de Guerlédan »,
Nous réalisons du sponsoring pour des clubs sportifs locaux (handball, football).

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Notre musique d'accueil du standard téléphonique est sur fond de musique Bretonne. Nos adresses mails se terminent par « .bzh ».
Nous réalisons du mécénat pour des associations locales liées à la culture. Nous essayons de promouvoir au mieux la culture bretonne en France, pour cela nous avons participé à la fête de la coquille à Paris Montmartre. L'entreprise a également participé au salon Natexpo de Paris sur le pavillon Bretagne. Il s'agit du salon international du bio.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous accueillons régulièrement des écoles, des centres de formations locaux ... afin de leur faire découvrir l'entreprise et les différents métiers. Nous avons également participé au Rallye découverte des entreprises organisé par Loudéac Communauté Bretagne Centre. Les alternants que nous recrutons sont issus d'écoles Bretonnes.

Savoir faire / innovation

Nous sommes perpétuellement en recherche d'innovations et de développements ; Nous avons remporté plusieurs prix dont le prix de l'innovation Isogone.