

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

Informations des parties prenantes

Positionnement de " fiche info-conso " chez nos clients à proximité des produits

Nous informons les consommateurs sur la spécificité de nos produits via une fiche explicative positionnée à côté de nos produits.

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

Nous travaillons avec des membres du réseau Produit en Bretagne (fournisseurs, clients...).

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Parité professionnelle homme / femme

Nous sommes une petite structure de 5 salariés dont 2 femmes et 3 hommes.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

L'équipe est composée de 2 personnes de + de 50 ans et 3 de - de 40 ans.
Nous favorisons l'emploi des jeunes.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

L'équilibre vie personnelle / vie professionnelle

Les salariés ont la possibilité de moduler leurs horaires de travail en fonction de l'activité de l'entreprise et en fonction des impératifs liés à leur vie personnelle.

Formation des salariés

Des formations ont été réalisées par nos salariés soit en interne par la transmission de savoir-faire et de compétences soit par l'intermédiaire de prestataires.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Nous privilégions les contrats en CDI.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Certaines étapes dans notre procédé de fabrication sont réalisées pendant les heures creuses de la journée et la cadence de production est plus soutenue pendant les périodes de l'année où l'énergie est moins sollicitée.

Gestion et optimisation de l'eau

Notre outil de production optimise l'utilisation de l'eau pour différentes étapes de la fabrication de la bière.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous sommes engagés pour le développement de l'agriculture biologique en Bretagne par l'achat de céréales maltées afin de soutenir la filière régionale " De la Terre à la Bière " : Agriculteurs, Collecteurs et Malteurs locaux.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Réduction : lorsque nous mettons en place nos produits chez nos clients, nous récupérons les cartons d'emballage de nos produits afin de les réutiliser.

Tri : nous trions nos déchets et nous les apportons à la déchetterie.

Recyclage : les résidus de production sont recyclés en alimentation animale.
Nous donnons ces drêches aux agriculteurs locaux.

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

Notre brasserie ne s'inscrit pas dans les entreprises polluantes.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Dans notre organisation, nous combinons :
Livraison/Mise en place des produits/Suivi commercial/Prospection

Nous essayons de limiter nos déplacements en ayant un contact téléphonique en amont et en optimisant les tournées commerciales.

Lorsque cela est possible (salons, rendez-vous...), nous privilégions le covoiturage.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous privilégions les circuits courts dans les approvisionnements des matières premières en réalisant les enlèvements par nos soins dès que cela est possible.

Nous gérons les livraisons de nos produits par nous-mêmes et faisons appel aux transporteurs locaux pour certaines livraisons en Bretagne et pour le hors-Bretagne.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Le respect est une valeur importante au sein de notre entreprise, respect vis à vis des fournisseurs, des clients et des concurrents.

Nous sommes fidèles à nos fournisseurs et nous nous engageons dans une relation de confiance sur le long terme lorsque nous sommes satisfaits.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Politique qualité

Nous avons mis en place la procédure qualité HACCP avec l'aide d'une responsable qualité de la CCI du Morbihan de Lorient en s'appuyant sur le guide des bonnes pratiques hygiéniques pour les brasseries, éditions des journaux officiels.

Ecoute clients

Nous nous tenons à disposition de nos clients par téléphone ou par email pour répondre à leurs demandes.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Toutes les matières premières que nous utilisons pour l'élaboration de nos recettes sont analysées, contrôlées et tracées. Nous avons mis en place une procédure de gestion de crise avec une analyse de la traçabilité ascendante et descendante. Tous nos produits sont fabriqués avec des ingrédients naturels : nous n'utilisons pas de colorant, d'arômes, de conservateur, de stabilisateur, de sulfites dans nos recettes et nous n'injectons pas de gaz carbonique pour gazéifier nos bières, nous préservons des particules de levures à la mise en bouteille pour assurer une gazéification naturelle. Chaque bouteille est identifiable par un numéro de lot correspondant au brassin de production, brassin qui fait l'objet d'une fiche de production sur laquelle toutes les opérations techniques de production, les dates et horaires des différentes applications et les différents ingrédients utilisés sont mentionnés. Chaque bouteille a une DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) répondant à la réglementation. Il faut savoir que nos produits ne présentent aucun risque sanitaire passé cette date. Une DLUO contrairement à une DLC (Date Limite de Consommation) vous informe que passé la date, le produit peut éventuellement se dégrader gustativement, mais ne présente en aucun cas de risque sanitaire. Cependant, à noter que nous fabriquons des bières avec un certain pourcentage d'alcool (même si certaines sont peu alcoolisées) et que nous incitons à la modération. Nous avons mentionné sur nos étiquettes l'information pour les femmes enceintes par le logo officiel en France.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Près de 75% de nos fournisseurs sont implantés sur le territoire de la Bretagne historique.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous sommes engagés dans différentes associations et réseaux comme :

- Le Centre de Biotechnologies en Bretagne CBB CapBiotek
- RBI - Le réseau Breton de l'Innovation
- De la terre à la bière - La filière d'orge bio de Bretagne
- Produit en Bretagne
- SNSM Société nationale de sauvetage en mer Golfe du Morbihan
- Donneurs de sang Theix...

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Nous sommes en partenariat avec Alan SIMON, auteur compositeur interprète d'opéra rock celtique, producteur de spectacles événementiels et créateur d'Excalibur.

L'entreprise et nos bières portent la marque MOR BRAZ issue de la langue bretonne.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Brasserie familiale et artisanale : MOR BRAZ la bière à l'eau de mer

- Le mariage de la bière avec la mer : nous fabriquons nos bières à base d'eau de mer pure et filtrée, procédé de filtrations mis au point avec le Centre de Biotechnologies de Bretagne situé à Rennes.
 - Recettes bretonnes 100% naturelles : mon épouse élabore le moût de céréales houblonné avec l'eau que je puise au large de l'île de Groix à 15m de profondeur pour sa pureté naturelle.
 - Bretagne innovation : je préfiltre l'eau sur le bateau, puis à la brasserie nous la filtrons de nouveau pour préserver ses atouts qualitatifs naturels en minéraux, oligoéléments et iode, apportant de nouvelles saveurs alimentaires douces et gustatives.
- Michelle & Thierry BERNARD

Certifications qualité / environnementales

BIO

Certification biologique Ecocert pour la production de la bière Blonde Bio à l'eau de mer.

HACCP

Application de la procédure qualité HACCP mise en place avec une responsable qualité de la CCI du Morbihan de Lorient.

PROCEDE DES FILTRATIONS DE L'EAU DE MER SUR LE BATEAU ET SUR LE SITE DE PRODUCTION

" Le carnet de l'innovateur Bretagne " - rbi Réseau Breton de l'Innovation - met en valeur le procédé qualitatif de filtrations de l'eau de mer explicité par un des ingénieurs en biologie marine du Centre de Biotechnologies en Bretagne.