

# Recueil de bonnes pratiques 2022

## DELIVERT

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

Délivert a mis en place les mesures suivantes concernant la RSE :

- participation au programme Eco d'O 2
- mise en place d'un diagnostic avec l'agence de l'eau
- poursuite de la mise en place de démarche sur la sécurité
- démarche de convention tripartites avec les agriculteurs locaux.
- démarche avec un consultant pour améliorer la productivité et les conditions de travail.
- mise en fonctionnement de nouveaux groupes froid afin de mettre en place des économies d'énergie
- projet d'investissement sur des équipements de production

### Informations des parties prenantes

Les employés sont informés régulièrement via des réunions CSE ou autres.

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

Nous participons à des réunions ou des visio conférences sur le réseau.

## ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

### Sensibilisation / communication

Les employés sont informés régulièrement via des réunions CSE ou autres.

Mise en place de panneaux d'affichage au niveau de la zone de pointage.

Nous avons mis en place des réunion quotidienne afin d'avoir une information ascendante et descendante avec nos équipes.

### Parité professionnelle homme / femme

Dans notre entreprise, il y a en général plus de femmes que d'hommes.

### Emploi des jeunes / emploi des séniors

Du fait de départs en retraite, notre pyramide des âges diminue.

### Respect de la vie privée

Nous respectons la vie privée de nos employés comme définis dans la réglementation

## CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

### Santé et sécurité au travail

Nous mettons en place une démarche sécurité afin de former / d'informer l'ensemble des employés sur ce point.

Au niveau de l'encadrement, il y a des réunions mensuelles sur la sécurité afin de définir et suivre le plan d'action.

## **Formation des salariés**

Un plan de formation a été mis en place sur 2022, il est reconduit sur 2023.

## **Développement du capital humain / employabilité**

Nous mettons en place les actions suivantes :

- Réunion DP / CSE
- Nous cherchons à titulariser les personnes en CDD ou en intérim.
- L'entreprise est inscrite dans plusieurs démarches, avec la région par exemple, pour l'emploi.

## **Lutte contre le travail précaire sur le territoire**

Nous cherchons à avoir des engagements à long terme et notamment des CDI.  
Nous pouvons avoir des intérimaires en cas de surcroît d'activité.

## **Information du personnel / entretiens annuels**

Nous sommes en train de mettre en place des plannings d'entretien individuels.  
Nous mettons en place des réunions d'informations régulières et / ou quotidienne

## **Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs**

Depuis fin 2022, nous avons détaché une personne de nos équipes de production. Cette personne est dorénavant en charge de l'accueil des nouveaux arrivants et de leur formation.

L'accueil correspond à :

- la remise des EPI
- présentation et visite du site
- Mise au poste avec explication du poste.

## **PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT**

### **Gestion et optimisation des énergies**

Ces consommations sont suivis lors de nos réunion hebdomadaires.

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

Participation au programme Eco'DO2 sur l'année 2021 avec mise en place d'action sur l'année 2022.

Nous avons par exemple mis en place un groupe froid afin de tourner en circuit fermé sur les eaux de refroidissement des thermoformeuses. Cela permet d'économiser 1500 L par jour et par ligne.

Cette consommation est également suivi lors de nos réunion hebdomadaires.

### **Gestion et optimisation des matières premières**

Mise en place d'un sourcing local.

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

Nous avons mis en place la méthanisation pour les légumes.

Nos déchets industriels sont évacués dans le respect de la réglementation.

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

Notre entreprise est une ICPE suivie par la DREAL.

Nous faisons partie du projet Natura2000.

### **Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments**

Projet d'investissement pour la réhabilitation d'anciens bâtiments.

### **Gestion et optimisation des déplacements professionnels**

Nous réalisons peu de déplacement.

### **Optimisation du fret matières premières / produits finis**

Nous travaillons avec des transporteurs nationaux qui gèrent les livraisons.

## **BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES / RESPONSABILITES DES FOURNISSEURS**

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

Nous mettons en place un travail sur le long terme, des contrat de 3 ans. Nous avons signé un contrat tripartite pour deux produits.

### **Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact**

Oui

## **INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS**

### **Politique qualité / écoute clients**

Nous sommes fournisseur en BtoB, produit suivi et contrôlé par les autres IA.

### **Sécurité, santé des clients et consommateurs**

Nous répondons aux cahiers des charges de nos clients dans le cadre de la vente en BtoB.  
Nous nous engageons sur la sécurité du consommateur dans le cadre des produits vendus en direct aux consommateurs.  
Nous sommes certifiés IFS Food V7

## **DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL**

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

Non

## **SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS**

### **Certifications qualité / environnementales**

Nous sommes certifiés IFS Food et Agriculture biologique