



# Recueil de bonnes pratiques 2020

## CONVIVIO

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

Projet entreprise 2024 : "la RSE doit s'inscrire dans l'ADN du groupe".  
En 2020, une responsable RSE a été embauchée.

#### Informations des parties prenantes

Chaque jour, au travers des appels d'offre, de nos échanges avec nos clients, nous répondons à des demandes au sujet de notre démarche RSE : produits en circuits court, bilan carbone, handicap etc.

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

Patrick Gaultier, notre directeur des achats est impliqué dans le réseau, notamment en commission RHD.

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

#### Sensibilisation / communication

Nous sommes signataires de la charte de la diversité.

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

Nous avons une commission dédiée qui propose plusieurs actions annuelles = duo day, 1 jour 1 métier en action...

#### Parité professionnelle homme / femme

Publication de l'index annuel.

#### Respect de la vie privée

Anthony Boschet, notre référent RGPD est garant de toutes les données personnelles de l'entreprise.

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Ce thème est un objectif à part entière dans notre démarche RSE : "tous les collaborateurs doivent se sentir écoutés et reconnus"

#### Santé et sécurité au travail

Ce thème est un objectif à part entière dans notre démarche RSE : "prévenir les risques professionnels".

## **Formation des salariés**

Nous avons notre propre école de formation. Un point formation est fait au minimum tous les 2 ans avec les équipes. Nous avons une équipe de 2 personnes dédiées à ce sujet.

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

Nous avons notre propre école de formation. Un point formation est fait au minimum tous les 2 ans avec les équipes. Nous avons une équipe de 3 personnes dédiées à ce sujet.

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

Tous les collaborateurs bénéficient d'entretiens tous les deux ans. Si besoin, ils peuvent en faire la demande chaque année.

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

Nous avons une équipe de 3 personnes dédiées à ce sujet. Un plan "accueil d'un nouveau salarié a été écrit et diffusé à tous les services".

## **Préservation de l'environnement**

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

Chaque restaurant bénéficie d'un kit écogestes.

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

Chaque restaurant bénéficie d'un kit écogestes.

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

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

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

Nos sites sont engagés dans une démarche de tri et de valorisation des déchets qui le sont (5 flux + biodéchets).

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

Nous faisons un BEGES.

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

Nous sommes en attente des retours d'audits énergétiques et démarrons les audits décret tertiaire en septembre 2021.

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

Nous privilégions la visio pour les réunions qui le peuvent + optimisons toujours nos tournées de livraison et déplacements.

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

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

## **Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs**

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

Nous avons une charte achats responsables.

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

Cf toutes les réponses à ce questionnaire.

### **Intérêts des clients et consommateurs**

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

Une commission mensuelle, des questionnaires de satisfactions et en 2022, des ateliers tables rondes pour co construire les futurs projets.

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

Nous avons une équipes dédiée avec des hygiénistes et des protocoles strict.  
Nous proposons toujours des produits de qualité au clients.

### **Développement local et intérêt général**

#### **Achats locaux en Bretagne**

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

#### **Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général**

Nous ouvrons nos portes !  
- aux stagiaires de 3ème  
- aux stagiaires et alternants  
- aux clients

Nous nous impliquons dans des associations.  
Nous redistribuons les excédents alimentaires (pour les établissements de plus de 3000 repas jour).

### **Savoir faire / Certifications**

#### **Education et formation sur le territoire**

Nous ouvrons nos portes !  
- aux stagiaires de 3ème  
- aux stagiaires et alternants  
- aux clients

#### **Savoir faire / innovation**

Nous avons un objectif RSE dédié : la prospective ! pour anticiper demain.

#### **Certifications qualité / environnementales**

ISO 20121 sur notre branche traiteur.