Recueil de bonnes pratiques 2023
LAITERIE DE SAINT MALO

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

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL, la Laiterie Malo s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE.
Monsieur LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement éco-responsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Notre communication de nos engagements RSE auprès de nos parties prenantes se fait au fil des actualités lors de la publication de notre rapport d'activité RSE annuel.

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

La Laiterie de Saint Malo et SIll Entreprises sont membre de la communauté de Produit en Bretagne depuis 1994, de plus, Giles Falchun, le président du groupe est un des fondateurs du label.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Emploi des jeunes / emploi des séniors

La Laiterie Malo s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liées au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour la Laiterie Malo, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés sont une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Un chargé prévention et environnement est nommé sur chaque site.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Préserver la planète :
- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

La Laiterie Malo promeut l'utilisation durable des ressources sur ses sites et implantations, une démarche qui est valorisée au travers de la certification ISO 50 001. De nombreuses optimisations ont été réalisées dans le cadre de cette certification.

Le site de la Laiterie Malo est certifié avec le Système de management de l'énergie ISO50001 depuis 2018 :
- Production de froid haute performance avec récupérations de chaleur optimisées

- Réduction des consommations hors production : arrêt de frigorifères, réduction des vitesses de ventilation en dehors des périodes de production

La Laiterie Malo est une nouvelle fois signataire de la charte Ecowatt en 2022, a engagé depuis plusieurs années le développement de ses éclairages en LED et utilise pour les déplacements locaux, un véhicule électrique depuis 2018.

Les chauffeurs des camions de collecte du lait auprès des producteurs ont été formés à l'éco-conduite.

Gestion et optimisation de l'eau

La Laiterie Malo met en place un plan d'action spécifique aux consommations d'eau.
A titre d'exemple :
- Optimiser les lavages de tanks et circuits
- Utiliser les eaux de vaches chaudes générées par le concentrateur pour l'appoint des chaudières.
- Utiliser les eaux de vaches chaudes générées par le concentrateur pour son propre lavage (hors rinçage final).
- Utiliser les eaux de vaches froides générées par le concentrateur pour le lavage haute pression des citernes.

Réduction, tri et recyclage des déchets

La Laiterie Malo travaille pour la création de nouvelle filière de tri, s'assure du respect des consignes de tri tout en suivant de près ses déclarations CITEO et à la valorisation de ses déchets dans la filière énergétique (méthanisation).

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

La Laiterie Malo suit ses émissions de gaz à effet de serre et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les 2 ans.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Les relations de la Laiterie Malo avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, la Laiterie Malo transmet à ses parties prenantes sa Charte des achats responsables à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires. De plus, la direction commerciale a signé une charte d'engagement éthique professionnelle.

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

La Laiterie Malo s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via le réseau Produit en Bretagne, mais également en donnant des produits à la Banque alimentaire et Restos du cœur, ainsi qu'à plusieurs associations locales du territoire.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

La Laiterie Malo s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la politique d'innovation de la cellule groupe, SILL innovation, et également via différents partenariats : CNIEL, Valorial, INRAE, CITEO... Malo a reçu en 2022 plusieurs prix et récompense clients, notamment le Grand prix Cuisine actuelle 2022 ainsi que 2 médailles au Concours général agricole 2022 (Argent et Bronze).

Certifications qualité / environnementales

La Laiterie Malo est certifiée IFS niveau supérieur, de même que le label Agriculture Biologique.