



Recueil de bonnes pratiques 2022

LES DELICES DU VALPLESSIS

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

- Accueil d'une session de formation RSE organisée par l'association EVEIL.
- Politique Développement Durable

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Communication et animation du "Duo Day" et d'une semaine thématique Handicap

Parité professionnelle homme / femme

Résultats index égalité femme/homme = 91/100

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Formation d'un référent pour effectuer une formation "AP2M" auprès des salariés (dans le cadre de la transition générationnelle")
+
Accord transition générationnelle sur la période 2019-2024

Respect de la vie privée

Formation RGPD obligatoire pour certains salariés (e-learning)
+
charte de déconnexion en cours de déploiement au niveau Groupe (prévu en 2023)

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

Poursuite du projet "Réflexe Sécurité", avec ouverture d'un volet "Cap Santé"

Formation des salariés

Formation d'un référent Prévention TMS
Formation du Directeur par la CARSAT

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Ouverture de postes en CDI proposée à des personnes précédemment sous contrat temporaire

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

- Ouverture d'un projet "Sobriété Energétique"
- arrêt de l'éclairage du site la nuit
 - remplacement de radiateurs
 - mise en place de détecteurs de présence
 - campagne de sensibilisation (newsletter, affichages, thermomètres...)
 - ...

Gestion et optimisation de l'eau

Engagement d'un diagnostic eau par un cabinet spécialisé pour cibler les opportunités d'amélioration en terme de consommation d'eau

Gestion et optimisation des matières premières

- Passage socle nougat en R-PET30% (effectif à partir du 01/01/23)
- Couvercle pot sundae en R-PET30% (sera effectif en 2023)
- Bacs 1L bio en R-PET30% (sera effectif en 2023)
- Passage des étuis en FSC ou PEFC pour les cartons plats

Réduction, tri et recyclage des déchets

Mise en place d'une filière de tri des glassines
+

Mise en place de fontaines à eau pour arrêter l'utilisation des bouteilles plastiques

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

Test d'injection d'un floculant pour améliorer le dégraissage des effluents

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

Signature d'un partenariat avec un apiculteur pour mise en place de 2 ruches dans l'entreprise (mise en place 2023)

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Organisation pour la 4ème année consécutive d'une semaine "Challenge Mobilités"

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Rassemblement de tout le stockage des palettes de produits finis sur 1 seul site (Newcold)

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Politique Développement Durable, section "Qualité Produits" :

FABRIQUER des produits bons et sains au meilleur rapport Qualité / Prix pour nos Clients et Consommateurs
DEVELOPPER la culture de la sécurité alimentaire
ECOUTER les besoins de nos Clients et leur offrir un service optimal pour une création durable de valeur
AGIR avec l'ensemble de nos partenaires pour faire évoluer nos produits, nos modes de fabrication et nos performances

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Certification IFS reconduite

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

2 classes en entreprise organisées
Visites de site à destination d'étudiants

Certifications qualité / environnementales

Certifications ISO14001 et ISO50001 reconduites