Recueil de bonnes pratiques 2021
VIANDES CLERMONT

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

Nous sommes membres actifs de l'association en prenant part à la commission commerce ainsi que celle relative au marketing.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Parité professionnelle homme / femme

89 points sur 100
Ecart de rémunération : 39 points sur 40
Ecart d'augmentations individuelles : 35 points sur 35
Augmentation de salaire lors du retour de congé maternité : 15 points sur 15

Conditions et relations de travail

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Une vidéo d'accueil a été réalisée courant 2021 d'une durée de 4 minutes. Elle décrit le parcours de tout nouvel arrivant lui permettant ainsi de mieux s'intégrer dans les équipes. Une voix off vient compléter les images descriptives.
Ce montage est diffusé dans une salle dédiée sur le site de production.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Toutes nos fabrications sont réalisées à partir de porcs charcutiers nés, élevés et transformés dans le Grand Ouest puisque nous faisons partie du groupe Jean FLOC'H.

Notre organisation est orientée vers le développement durable et nous privilégions les approvisionnements locaux tels que le sourcing des emballages dans le Morbihan (barquette de conditionnement et carton d'emballage) ou encore l'approvisionnement des étiquettes dans les Côtes d'Armor.

Nous privilégions les produits frais et locaux en créant de vrais partenariats avec les exploitations locales : lait, légumes (choux, oignons, pommes de terre) en circuits courts

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

L'esprit d'innovation qui anime les équipes permet de proposer des produits élaborés de grande qualité qui correspondent aux attentes des consommateurs.

La récente certification IFS (2020) garantit la sécurité et la qualité de nos produits alimentaires et démontre le respect des normes les plus exigeantes.

L'appartenance au groupe agroalimentaire breton JEAN FLOC'H garantit une maîtrise technique, une sécurité alimentaire optimale (système HACCP) avec une très grande réactivité dans toutes les familles de produits.

Nous partageons les mêmes valeurs de l'exigence de qualité totale et de respect de nos distributeurs et consommateurs.