



Recueil de bonnes pratiques 2021

PAUL PAULET / PETIT NAVIRE

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

Première édition de l'opération Noël Solidaire : 1% du CA des produits frais sur la fin de l'année 2021 reversé au Secours Populaire. (minimum 100 000 €)

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Parité professionnelle homme / femme

Index d'égalité 94/100

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

- 2021 :
- Afterwork showroom
 - Afterwork du printemps
 - Journée de Noël dans le respect des gestes barrières
 - Dépendaison de crémaillère en vu du déménagement des bureaux

Santé et sécurité au travail

- Ajout 2021 :
- Formations Sécurité Santé Travail
 - Communication sur les règles et précautions covid
 - Comité sécurité covid composé des membres du comité de direction qui se réunit chaque semaine (cas covid, nouvelles mesures, alertes...)

Formation des salariés

- Ajout 2021 :
- Formations sécurité SST + Sécurité routière

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

- Ajout 2021 :
- Moment team building durant la journée d'intégration pour les nouveaux entrants avec des cours de cuisine avec les produits Petit Navire

Préservation de l'environnement

Réduction, tri et recyclage des déchets

- Suppression des gobelets à usage unique et distributions de gobelets réutilisables à l'ensemble de personnel + mise à disposition de gobelets pour les visiteurs qui seront à nettoyer (effectif 2021)
- Mise en place d'un système de tri dans les locaux (siège et usines) avec consignes de tri clairement affichées au-dessus des poubelles (effectif 2021)
- 100% de packaging réutilisable recyclable ou compostable d'ici 2025
- 30% des emballages issus de matériaux recyclés d'ici 2025

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

Projet de participer à une action "World Clean Up day" qui consiste à prendre une journée pour nettoyer les déchets présents dans la nature. (pour 2022). Participation libre proposée à l'ensemble des collaborateurs (sur site à paris mais également en région si possible)

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Création d'un compte worklife (+carte) qui permet de prendre en charge une partie des dépenses liés aux trajets domicile/travail en transports en commun mais également via les transports plus "verts", (trottinettes, vélo, ...)

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Création des premières tables rondes pour écouter les avis des consommateurs et agir en fonction de leurs remontées

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Pour la première fois Petit Navire offre la possibilité à ces salariés de faire du volontariat durant leur temps de travail à raison d'une journée par an. Ce volontariat se fait auprès du Secours Populaire Français, les salariés ont le choix parmi :

- Journée des oubliés des vacances en côtes d'Armor : Cette journée est l'occasion pour des enfants vivant dans des situations difficiles de profiter d'un moment de détente et d'émotions et, pour certain, de découvrir la mer.
- Les Petits Cuistos de la mer à Douarnenez : Petit Navire, en partenariat avec le Secours populaire organise « Les Petits Cuistos de la mer », ateliers cuisines ludique à Douarnenez
- Les journée Paris Plage : Les collaborateurs ont été invités à participer à une après midi au stand du Secours Populaire de Paris plage. Au programme : de nombreuses activités avec des enfants de tout âges.
- Nombreuses collectes alimentaires en magasins

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Lancement de la gamme "Ancrage Local" avec une forte mise en avant du savoir faire régional pour offrir des produits toujours plus travaillé et riche en goût.

Mise en valeur de l'identité Bretonne :

- Changement de packaging : Drapeau, gamme appelée "Recette de Douarnenez"
- Soutien via campagne digitale, temps fort, merchandising, opérations couponing, RP presse

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

EN 2021, lancement de l'innovation Repas Express. Première offre de poisson dans la catégorie des plats déshydratés, Repas Express Petit Navire répond à sa mission d'offrir les bienfaits de la mer à tous. Conçue pour les consommateurs en quête d'un repas facile et rapide à préparer, mais néanmoins soucieux de leur alimentation, la gamme Repas Express. Le produit comprend, d'un côté, un pot contenant des féculents associés à des épices et, de l'autre, une conserve d'un émietté de thon mariné riche en protéines. Il suffit d'ajouter de l'eau frémissante aux féculents, d'attendre cinq à sept minutes, puis d'additionner le thon émietté pour obtenir un plat complet et gourmand.

Certifications qualité / environnementales

- Labellisation (MSC, ACS, Bio)
- > Depuis 2020, 100% des Thon au Naturel sont responsables : certifiés MSC ou provenant d'une pêcherie engagée dans un

programme d'amélioration.

- En 2020, + de 70% de nos références poissons frais sont responsables et en 2021 objectif «Sans traitement antibiotiques » sur la référence phare saumon fumé d'Ecosse.
- Campagne pédagogique de communication autour de la labellisation sur nos réseaux sociaux
- Pour 2022, traçabilité garantie de nos produits

Ajout 2021 :

- Campagne de sensibilisation autour des gestes de tri de nos emballages sur nos réseaux sociaux (focus conserve)