

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

Evolution du Better Tomorrow Plan et ses 9 engagements majeurs :

- Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs
- Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion
- Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
- Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains
- Promouvoir le développement local
- S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
- Lutter contre la faim et la malnutrition
- Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale
- Lutter contre le gaspillage

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

Réalisation d'un reportage par France 3 sur Groupama Rennes par Evan de Bretagne, avec mise en avant des produits locaux et recettes élaborées sur place

Organisation de la séance de test de la meilleure nouveauté RHD 2021 sur Groupama Landerneau

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

### Respect de la vie privée

Déploiement et suivi d'un module de formation obligatoire "E-Learning" sur le droit à la déconnexion

## Conditions et relations de travail

### Santé et sécurité au travail

Objectif 0 accident : mise en place des "dialogues sécurité" (méthode Etscaf) avec une application hebdomadaire sur les sites

Démarrage de chaque réunion par une "Minute sécurité"

## Préservation de l'environnement

### Gestion et optimisation des énergies

Renouvellement de l'ensemble des contrats électricité et gaz (contrats cadre nationaux)

### Réduction, tri et recyclage des déchets

Déploiement de la démarche Waste Watch, le programme mondial Sodexo de lutte contre le gaspillage alimentaire (outil de gestion intégré de mesure des déchets alimentaires, formation des équipes et communication clients et consommateurs)

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

Utilisation de produits d'entretien écolabellisés à 80% permettant de limiter nos rejets polluants

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

Généralisation de l'outil "Team" pour favoriser les réunions en distanciel

Changement de la politique pour le parc de véhicule : passage en véhicule hybride, suppression des SUV et familiaux et véhicules gasoil

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

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

Révision en 2021 du cahier des charges fournisseur

- Chapitre Santé / sécurité au travail :

- o Nouvelle version de la Politique groupe en matière de santé, sécurité et environnement
- o Nouvelle version du code de conduite fournisseur
- o Exigence de développer une démarche de gestion des risques

## **Intérêts des clients et consommateurs**

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

Réalisation de l'enquête client annuelle, résultats analysés et traités par un cabinet extérieur

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

Mise en place des protocoles spécifiques Covid et adaptation permanente à l'évolution des mesures gouvernementales, et accompagnement des clients en fonction de leurs activités, en connexion avec la direction QHSE. Vérification interne de l'application des protocoles, et formation des équipes.

## **Développement local et intérêt général**

### **Achats locaux en Bretagne**

Participation active à la 1ère semaine Produits en Bretagne en restauration

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

Partenariat avec Too Good To Go sur un restaurant rennais

Distribution pendant la crise Covid de surplus alimentaires issus des IAA locales auprès du personnel des cliniques clients (au moins 35 palettes de marchandises)

## **Savoir faire / Certifications**

### **Savoir faire / innovation**

Digitalisation de la relation consommateurs :

- portail So Happy (commandes en ligne, gestion compte client, menus, recettes et valeurs nutritionnelles)
- frigo connecté pour des sites non équipés de cuisine

### **Certifications qualité / environnementales**

Obtention de la certification Ecocert pour le restaurant Orange Avenue à Rennes (les piliers : achats bio et locaux ; nutrition ; démarche environnementale)