



# Recueil de bonnes pratiques 2023

## CAPITAINE COOK PLOZEVET

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

Une démarche RSE commune à toutes les usines du Groupe a été officialisée.  
« Collectif engagé, produire pour demain » est la démarche qui permettra à toutes les usines du Groupe Agromousquetaires d'agir autour de ses 4 piliers : les collaborateurs, la transition des filières, les produits de qualité, le climat et la biodiversité. En tant qu'usine intégrée à Agromousquetaires, nous nous engageons dans cette démarche.

#### Informations des parties prenantes

En lien régulier avec les autorités (DIRECCTE / DDPP), les instances locales, les fournisseurs, les clients.  
En interne, nous communiquons avec nos équipes via différents outils de communication : TV, Affichages, réunions semestrielles, lors des instances (CSE, CSCCT).

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

Nous participons occasionnellement aux RDV des délégations et l'AG annuelle.  
En complément, nous nous efforçons de faire travailler les entreprises locales sur nos différents approvisionnements ainsi que sur la partie technique (travaux, achats d'équipements industriels)

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

#### Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Un accord de groupe Les Mousquetaires pour l'emploi des travailleurs handicapés soutenant et facilitant le recrutement, l'intégration et le maintien dans l'emploi est en vigueur sur 2021-2023.

#### Parité professionnelle homme / femme

Nous suivons l'index égalité professionnel entre les hommes et les femmes.

#### Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous favorisons le recrutement d'alternants et d'apprentis dans plusieurs secteurs d'activité (maintenance, RH, Supply Chain). Aussi, nous disposons d'un accord depuis 2019 sur la transition générationnelle (qui évolue au fil des ans) et qui favorise le tutorat et la transmission des savoirs entre les séniors et les nouveaux entrants.  
Au delà de cet accord, nous adaptons les horaires de travail de notre population âgée de plus de 55 ans (selon leurs souhaits) afin de réduire la pénibilité des 2x.  
La directrice de site est intervenante à l'IUT sur le module de logistique.

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Nous avons lancé une démarche de SQVT depuis 2021. Suite à cette enquête, nous avons construit des équipes pluri disciplinaires qui se rencontrent mensuellement afin de trouver les leviers d'amélioration de la QVT au sein du site.

### **Santé et sécurité au travail**

Nous continuons de déployer l'éveil musculaire dans les différents ateliers de l'usine. Chaque année, nous organisons une journée autour de la santé et sécurité au travail.

### **Formation des salariés**

Nous formons nos collaborateurs chaque année. Outre les formations réglementaires, en collaboration avec l'université Agro Mousquetaires, nous proposons des CQP sur les postes de Conducteurs de ligne. Les entretiens professionnels permettent également de détecter des souhaits de formation et/ou des envies d'évolution professionnelle.

### **Développement du capital humain / employabilité**

Nous proposons des évolutions internes qu'elles soient hiérarchiques ou transverses. Ces évolutions permettent aux collaborateurs de développer leur employabilité.

### **Lutte contre le travail précaire sur le territoire**

Nous participons à différents évènements locaux (salons RH) permettant de détecter des potentiels et de proposer nos postes ouverts. En complément, nous sommes adhérents au CREPI qui aide à l'insertion professionnelle sur le territoire. En 2023, nous avons identifié 6 profils intérimaires qui ont pu bénéficier d'un CDI début Janvier 2024.

### **Information du personnel / entretiens annuels**

100% des collaborateurs bénéficient des entretiens annuels et/ou professionnels

### **Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs**

Nous avons mis en place le tutorat, les nouveaux entrants bénéficient de 2 semaines de formation accompagnés par les tuteurs. En complément, nous proposons aux nouveaux entrants une visite de site et formation HSE en amont de leur prise de poste.

## **Préservation de l'environnement**

### **Gestion et optimisation des énergies**

Nous participons à des groupes de travail ABEA sur la gestion de nos énergies et avons pour projet à moyen terme d'être certifié ISO 50001.

### **Gestion et optimisation de l'eau**

Nous avons modifié certains de nos équipements et avons eu quelques process pour réduire nos consommations d'eau et travailler en circuit fermé.

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

Nous privilégions l'usage de Teams pour réduire les déplacements professionnels.

## **Développement local et intérêt général**

### **Achats locaux en Bretagne**

Nous achetons la majorité de nos sardines dans les ports locaux via l'armement de la Scapêche mais également avec les bolincheurs indépendants.

Nos achats d'emballages (films), cartons, boîtes proviennent d'entreprises bretonnes voir Finistériennes.

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

Nous avons des partenariats avec la Banque Alimentaire

## **Savoir faire / Certifications**

### **Education et formation sur le territoire**

Nous travaillons avec certaines écoles finistériennes notamment dans le domaine de la maintenance. Quand cela est possible, les formations réglementaires (qualité, sécurité des aliments, sécurité des personnes, techniques) sont dispensées par des organismes et intervenants bretons.

### **Savoir faire / innovation**

Nous bénéficions du label Entreprise du patrimoine vivant qui valorise le travail artisanal réalisé sur notre process de norme à l'ancienne.

### **Certifications qualité / environnementales**

Notre site est certifié IFS niveau supérieur, Label Rouge, Bio, MSC.