



Recueil de bonnes pratiques 2023

BINIC GASTRONOMIE

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

La Direction de Binic Gastronomie est pleinement engagée en faveur de la RSE, et cela se traduit par l'allocation de ressources à ce sujet, telle que l'embauche d'une Responsable RSE au niveau du Groupe et la mise en place d'un Comité de Pilotage RSE au sein de Binic Gastronomie, qui s'est d'ores et déjà réuni 2 fois en 2023, afin de faire un état des lieux des pratiques existantes et de réfléchir aux futures actions à mener. Binic Gastronomie a par ailleurs pour ambition d'être labellisée PME+ à horizon fin 2024, afin de mesurer et de valoriser la démarche RSE au sein de l'entreprise, qui se veut participative et créatrice de valeur.

Informations des parties prenantes

Les parties prenantes de Binic Gastronomie ont été consultées de juin à août 2023, dans le cadre de la démarche RSE, afin de recueillir leur vision et les enjeux les plus matériels selon eux pour une entreprise telle que la nôtre. Cette consultation a été menée par le biais d'entretiens qualitatifs mais également par l'envoi de questionnaires à nos fournisseurs et clients.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Collaboration avec un ESAT sur diverses prestations de service.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Binic Gastronomie effectue des rencontres avec la mission locale (emploi des jeunes) et emploie depuis septembre 2023 un apprenti. En 2023, Binic Gastronomie compte 6 personnes de 55 ans ou + (soit 28% des salariés).

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Accord d'annualisation qui permet une alternance de semaines de 5 jours et 4 jours.
Horaires de journée et absence de travail le weekend.
Politique de partage de la valeur : la participation aux bénéfices est distribuée de façon égalitaire, tout comme la prime d'intéressement, à tous les salariés.
Moments conviviaux : remise des médailles du travail, goûter de Noël, repas du groupe, ...
Primes transport (en avril et décembre 2023)
Bons d'achat à Noël distribués aux salariés.

Santé et sécurité au travail

Vaccin contre la grippe pris en charge par l'employeur pour les salariés qui le souhaitent.

Formation des salariés

Une démarche de formation pour veiller au développement des compétences du personnel est présente.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Binic Gastronomie dialogue régulièrement avec Pôle Emploi, et favorise les CDI.

Information du personnel / entretiens annuels

Le dialogue social est central au sein de Binic Gastronomie et est facilité par la petite taille de la structure. Une journée dédiée aux ressentis du personnel est par ailleurs organisée annuellement.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Un audit énergétique a été réalisé au sein de Binic Gastronomie, et des actions ont ainsi été réalisées depuis, que ce soit en termes de sensibilisation des salariés aux bonnes pratiques et également en termes d'investissements. Une baisse des consommations de gaz et d'électricité sont à noter.

Gestion et optimisation de l'eau

Un ballon de récupération de l'eau chaude issue de la stérilisation a été mis en place, afin de pouvoir la réutiliser et ainsi diminuer nos consommations.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri et revalorisation du carton, du plastique, du métal et également des déchets organiques.

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

Rénovation de la station de pré-traitement de l'eau en 2023.

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

Fauchage tardif sur le site de production, avec des zones refuges, afin de préserver la biodiversité.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Anticiper et prendre en compte les attentes de nos clients et de nos consommateurs est un enjeu central. Notre certification IFS au niveau supérieur nous permet de prendre en compte cet item.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Notre certification IFS garantit la maîtrise de la sécurité sanitaire de nos produits pour les consommateurs.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous valorisons au maximum les filières de la région Bretagne avec à date 70% de nos fournisseurs situés en Bretagne.

Nos fournisseurs d'emballages et de matières premières sont à plus de 90% français.
Notre viande de porc est 100% française certifiée VPF (Viande de Porc Français), Label Rouge ou encore Bio.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Actions anti-gaspillage avec la revalorisation de pâtés auprès d'associations, et également nettoyage et lavage de verrines, les bénéfices tirés de leur revente étant reversée également à une association.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Une salariée de Binic Gastronomie dispense des cours à l'UCO.

Certifications qualité / environnementales

IFS niveau supérieur

BIO

Label Rouge

Viande de Porc Française

Produit En Bretagne

IGP Pâté de campagne Breton

Origine France Garantie