



Recueil de bonnes pratiques 2023

BRASSERIE COREFF

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

Coreff a toujours œuvré en gardant en tête le respect du produit et de ceux qui le consomme.

Nous gérons la société avec la vision d'être participant à un projet territorial et agissons en acteur responsable tant en amont qu'en aval de notre filière.

Pour illustration, nous sommes membre fondateur de la filière bio associative de la Terre à Bière et membre fondateur de la SCIC Malterie de Bretagne sur SCAER.

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

Au sein de Produit en Bretagne, je suis animateur d'un comité, présent au comité commerce, un collaborateur au comité marketing.

Concernant les membres, nous essayons, autant que faire se peut de privilégier les membres de l'association dans nos choix fournisseurs

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Dans le cadre de notre engagement en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap, nous collaborons avec l'association Kan Ar Mor pour la réalisation de nos coffrets.

Parité professionnelle homme / femme

A ce jour, le numéro 2 de la société est une femme et le comité de direction comporte autant de femme que d'homme. Notre politique de rémunération est basée à partir des grilles métiers et évidemment le sexe n'entre pas en ligne de compte. Les salaire homme - femme sont exactement les mêmes. Nous avons depuis plus de 10 ans fait évoluer la parité. Près de 25% de nos collaborateurs sont des collaboratrices étant entendu que nous étions à moins de 10% il y a 10 ans.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous avons assez peu de turnover et gérons également les fins de carrières (mi temps...)
En parallèle, nous accueillons systématiquement des alternants depuis plus de 10 ans, ainsi que des stagiaires longs comme courts.

NB : même lorsque les stages sont courts et qu'ils n'imposent pas de versements de gratifications, nous versons systématiquement une gratification.

Respect de la vie privée

Nous respectons les règles de la RGPD et l'ensembles des collaborateurs a accès à son planning au plus tard la semaine précédente.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Un budget est alloué chaque année au CSE afin de mettre en place des temps liants.

A Noël, chaque collaborateur reçoit des chèques cadeaux, une prime de Noël, ainsi qu'un colis dégustation.

Santé et sécurité au travail

Sous l'égide du responsable qualité et des équipes de maintenance, des procédures sont régulièrement mises en place et revues afin de réduire en permanence les risques.

L'ensemble des collaborateurs reçoit un trousseau à son arrivée avec les tenues de travail et vêtements de sécurité adaptés à sa fonction.

Des EPI sont mis en place directement sur les machines-outils.

Formation des salariés

A partir des EAD et des évolutions réglementaires, un plan de formation est chaque année mis en place.

Développement du capital humain / employabilité

Nous privilégions les évolutions internes

Information du personnel / entretiens annuels

Nous menons chaque année un EAD avec chaque collaborateur

Les compte rendu CSE sont mis à disposition de chaque collaborateur

Deux points fixes avec l'ensemble du personnel sont organisés chaque année.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Nous avons mis en place un dossier nouvel entrant.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

On a un audit énergétique en cours avec une société extérieure qui va permettre la mise en place d'actions en vue d'économies d'énergie et de diminution de l'empreinte carbone.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous avons récemment investi dans des tanks extérieurs de stockage afin de basculer du big-bag au vrac pour nos céréales (qui représente notre principale MP)

Nous avons, depuis plus de 10 ans, monté en collaboration avec des agriculteurs bio et d'autres brasseries toute une filière qui nous permet un sourcing local quasi total pour nos besoins en céréales bio.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous sommes équipés de presses pour les plastiques, les cartons, ...

Nous avons amélioré notre tri des plastiques afin d'avoir une meilleure optimisation des déchets et de la réutilisation possible.

Nous avons également mis en place un système de déconsignation des intercalaires avec nos fournisseurs de verre.

Concernant nos déchets secs, "notre drèche", nous la donnons aux agriculteurs autour de chez nous. Cette dernière est réemployée pour l'alimentation animal.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Mise en place de panneaux photovoltaïques sur notre nouveau bâtiment de stockage à Liffré.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Nous privilégions systématiquement le co-voiturage et avons recours aux visioconférences.

Optimisation de nos tournées de livraisons avec mise en place de stockages déportés.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Filière pour nos orges brassicoles : ASSO Terre à la Bière et SCIC Malterie de BRETAGNE

Optimisation de nos transports en camions complets.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Nous cherchons toujours au plus près et respectons toujours les délais de paiement.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Nous avons un service qualité qui traite l'ensemble des remontées clients.

Grace à notre organisation logistique intégrée pour le CHR et les Associations, nous sommes en contact direct avec nos clients.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous avons un service qualité qui traite l'ensemble des remontées clients et travaillons avec un laboratoire d'analyse externe qui nous garantit quant à l'intégrité de nos produits.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Membre fondateur de l'association de la Terre à la Bière

Membre fondateur de la SCIC Malterie de Bretagne

Nous achetons au plus près et privilégions les adhérents PEB. Y compris pour les services.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous dépassons chaque année les seuils de mécénat.

Sommes partenaire et activement impliqué dans nombre de rassemblements et évènements.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Notre directeur est l'animateur de la commission langue bretonne.

Nous avons reçu le premier prix Ambassadeur de la langue Bretonne remis par PEB

Nous sommes mécène de nombre d'associations culturelles (langue, Musique, Danse, Sport...)

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous accueillons régulièrement des apprentis ou des alternants.

Certifications qualité / environnementales

Nous sommes certifiés Bio.