



# Recueil de bonnes pratiques 2020

## BRASSERIE DE BRETAGNE

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)

### ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

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

Favorisation de l'inclusion en faisant travailler une entreprise aménagée (EA et ESAT : travailleurs handicapés) intégrée dans les locaux de l'entreprise Brasserie de Bretagne

### CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

#### Qualité de vie au travail

Convivialité forte:

- > Des temps d'échange privilégiés entre les équipes (2 sorties entreprises/an: présentation & team building)
- > Lancement des « co-brassins » entre brasseurs et collaborateurs internes, une impulsion interne qui permet de partager sa passion et sa connaissance du produit
- > Le bar au rez de chaussée de l'usine, lieu informel d'échange et participation à la vie de l'entreprise

#### Santé et sécurité au travail

Prévention de la pénibilité

- Amélioration de l'automatisation à l'étape brassage sur la nouvelle usine BDB
- Projet d'amélioration continue sur le portage des sacs de sucre

#### Formation des salariés

Management de proximité : évaluation annuelle de chaque salarié garantie et construction d'un plan de formation annuel

#### Information du personnel / entretiens annuels

Evaluation annuelle de chaque salarié garantie et fixée dans le plan RH

#### Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Sujet traité en Juin 2021 par la gouvernance de l'entreprise: mise en place d'un process d'accueil des collaborateurs: parcours d'intégration, déjeuner avec la direction, support de communication interne à automatiser pour tous

### PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

#### Gestion et optimisation des énergies

Mise en place depuis début 2021 d'un suivi des consommations énergétiques industrielles : ratios à l'hl et € à l'hl.

#### Gestion et optimisation de l'eau

Mise en place depuis début 2021 d'un suivi des consommations énergétiques industrielles : ratios à l'hl et € à l'hl.

## **Gestion et optimisation des matières premières**

Engagements sur nos sourcing ingrédients : participation à la mise en place d'une malterie en localité (Scaër) pour nos recettes bio - association « de la terre à la bière »

## **Réduction, tri et recyclage des déchets**

Nos déchets de bière (drêche) et levures valorisés vers l'alimentation animale

Optimisation de nos conditionnements:

- > Réduction de 6% du poids de nos bouteilles
- > Economie de 16% de matière sur nos films étirables

Engagé avec Uzaje et U dans un projet de réemploi de bouteilles : projet collaboratif pour développer une solution packaging plus écologique. (phase test)

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

Station de pré-traitement des eaux intégrée sur notre nouveau site Brasserie de Bretagne

## **Optimisation du fret matières premières / produits finis**

Logistique: intégration au groupement « chargeur de la pointe de Bretagne » afin de mutualiser le transport de nos produits avec d'autres entreprises et ainsi maximiser le remplissage des cartons

# **BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES / RESPONSABILITES DES FOURNISSEURS**

## **Politique de respect des fournisseurs**

- > Stabilité des relations avec nos fournisseurs et démarche partenariale
- > Accompagnement des fournisseurs vers nos besoins futurs : association de la terre à la bière pour notre malt local bio
- > Pratique des affaires éthique et transparente: direction commerciale chez Brasserie de Bretagne en place depuis + de 20 ans.

# **INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS**

## **Politique qualité / écoute clients**

Un soin particulier porté aux sollicitations consommateurs : une réponse personnalisée et internalisée au cas par cas sous 72h, réalisée directement par notre responsable qualité.

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

- > Responsabilité et fierté collective du bon produit fabriqué
- > Une fabrication 100% française
- > Site de production certifié Ecocert (bio et sans gluten)
- > Augmentation croissante de la part du BIO dans notre offre

# **DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL**

## **Achats locaux en Bretagne**

Des engagements sur nos sourcing ingrédients : participation à la mise en place d'une malterie en localité (Scaër) pour nos recettes bio - association « de la terre à la bière »

## **Actions en faveur de la culture et la langue bretonne**

Ancrage territorial fort via nos partenariats sur de nombreux événements culturels : festivals musique (Festidreuz), folklore (Fêtes de Cornouailles, fête des filets bleus), sportifs (Stade Rennais, RCV, Ujap, événements voiles)

## **SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS**

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

Augmentation chaque année de la part d'alternants/apprentis dans notre politique de ressources humaines.

### **Savoir faire / innovation**

Mise en place de plans marketing annuels visant à formaliser notre plan d'innovations.

Mise en place d'un process de gestion de nouveaux produits : comité de pilotage, suivi retroplanning

### **Certifications qualité / environnementales**

Site de production certifié Ecocert (bio et sans gluten)