



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

Engagements en faveur de la diversité / 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

Préservation 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 / responsabilités 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.

Intérêts 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

Développement local et intérêt général

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)