



Recueil de bonnes pratiques 2023

TERRES BLEUES

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

Chaque boule de crème glacée chez Terres Bleues témoigne de l'héritage familial transmis de génération en génération. Chez Terres Bleues, l'approche adoptée est respectueuse des consommateurs et de la nature afin de proposer des produits sains et respectueux de l'environnement. Elle soutient fièrement l'agriculture biologique, les circuits courts et les producteurs locaux, travaillant en étroite collaboration avec ses partenaires pour créer une chaîne de valeur durable, de la ferme jusqu'à votre palais. Chez Terres Bleues, la qualité des produits est leur priorité absolue. Ils s'engagent à maintenir un savoir-faire d'excellence et à améliorer constamment leurs recettes. La satisfaction des clients est leur motivation première. Ils mettent en avant les saveurs locales et les ingrédients authentiques de la Bretagne. Leurs crèmes glacées artisanales sont le fruit d'une expertise minutieuse, où l'équilibre des recettes est réalisée avec passion, la science des ingrédients maîtrisés et l'art de la gourmandise sublimé. Leur objectif est de susciter l'émotion et de provoquer un effet de surprise chez leurs clients grâce à de délicieuses créations. En choisissant Terres Bleues, les consommateurs optent pour bien plus qu'une simple glace. Ils rejoignent une communauté de gourmets qui apprécie la qualité, conscients de l'impact de leurs choix sur l'environnement et leur bien-être. Ils soutiennent une entreprise familiale où chaque pot de crème glacée est confectionné avec rigueur, amour et dévouement. Terres Bleues est bien plus qu'un simple lieu de travail ; c'est une entreprise familiale où il fait bon vivre. L'ensemble des salariés sont heureux de se retrouver chaque matin, et cette atmosphère chaleureuse se ressent aussi à l'extérieur. Cette harmonie entre vie professionnelle et personnelle crée un environnement unique où chacun se sent chez lui.

Informations des parties prenantes

Les documents commerciaux, les documents communicants, les réseaux sociaux, le site internet, les communications institutionnelles ou publicitaires... chaque diffusion marque le positionnement engagé de Terres Bleues en matière de qualité, de localité, de régionalité.

Les packagings mentionnent les valeurs et l'engagement de Terres Bleues, ainsi que les récompenses obtenues lors de concours (Concours International de Lyon produits laitiers millésime 2023)

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

Nos salariés participent à la vie du réseau : commissions commerce, Assemblée générale, animations points de vente

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Communication sur l'excellence des produits médaillés d'OR au Concours International de Lyon 2023 : crème glacée Vanille Breizh® et crème glacée au blé noir
Communication (on pack, site web, réseaux) sur les approvisionnements locaux et France (de 70 à 95% de produits origine France dans les crèmes glacées)

Respect de la vie privée

Le RGPD a été formalisé durant l'année 2020, rédigé par un cabinet de gestion sociale externe.
Droit à la déconnexion pour tous les collaborateurs : organisation interne, redirection des mails pendant les congés
La Direction reste à l'écoute de toute demande personnelle des collaborateurs.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Terres Bleues participe au programme Favoriser le bien-être et une bonne alimentation au travail depuis juin 2023, accompagnement proposé par AG2R et piloté par l'association Aux Goûts du Jour. Accompagnement sur 8 mois, la première étape était un questionnaire anonyme adressé aux salariés quant à leurs habitudes alimentaires personnelles et sur le lieu de travail. (octobre 2023)

Santé et sécurité au travail

- Mise à jour du Document Unique des risques professionnels et sensibilisation des collaborateurs aux risques
- Sensibilisation des collaborateurs aux gestes et postures par formation et affichage aux postes
- EPI à disposition
- Modification et amélioration de l'ergonomie de la "zone pasteurisation" avec l'achat d'une ligne comprenant deux pasteurisateurs de 180kg de mix chacun, un homogénéisateur et deux refroidisseurs pour 180kg de mix chacun (en remplacement de 5 cuves pasteurisateurs/refroidisseurs de 120kg chacun).
- Projet : prise en compte des volumes de manipulations et amélioration des conditions de travail (répétitivité, gestes et postures, TMS) par l'automatisation de la ligne de remplissage de la "zone glaçage"

Formation des salariés

- Formation interne par groupe selon les services, en mini session d'une heure sur différentes thématiques en lien avec le PMS, la sécurité, les allergènes, la traçabilité...
- Réunion de service chaque semaine (le jeudi) pour améliorer la communication au sein de l'équipe
- Abonnements aux revues professionnelles distribution et métiers

Information du personnel / entretiens annuels

- Réunions régulières avec les collaborateurs itinérants (commerciales/livreurs) et sédentaires (assistante et équipe de production) sur les chiffres-clé de l'entreprise
- Echanges entre collaborateurs et Direction sur les objectifs généraux
- Présentation des projets à toute l'équipe (tous les services)
- Tests de dégustation de produits à l'aveugle (entreprise et concurrence)

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

- "Livret d'accueil du nouvel arrivant" disponible pour toute nouvelle embauche (CDD, saisonnier)
- Formation en immersion par la Direction ou un chef d'équipe
- Parcours d'intégration dans l'ensemble de l'entreprise

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

- Sensibilisation des équipes aux gestes anti-gaspi
- minuteur de lumière dans les parties communes, vestiaires et sas
- chauffage des parties communes, bureaux et vestiaires programmé sur les horaires de présence
- éclairage à led généralisé
- installation d'un tracker solaire (surface 117m² de panneaux photovoltaïques bi-face, puissance 22kWc) en octobre 2023, mise en service en décembre 2023. Autoconsommation prévue : 92%

Gestion et optimisation des matières premières

- Gestion des matières premières optimisée par progiciel : gestion des stocks et des DDM
- Dosage calculé des produits d'entretien et d'hygiène

Réduction, tri et recyclage des déchets

- Tri sélectif, notamment pour les parties communes (salle de pause)
- Déchets alimentaires collectés à la demande par Pontivy Communauté
- Cartons pliés et suremballages plastiques divers déposés chaque semaine à la déchetterie
- Piles/cartouches déposés aux points de collecte
- Papiers/catalogues collectés par l'Ecole St Joseph à Cléguérec (chaque 2ème samedi du mois)
- Particuliers : environ 25% des seaux plastique et des palettes bois non consignées sont récupérés par les particuliers pour usages domestiques ou bricolage

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

- Le site est aménagé avec des espaces verts, en zone rurale
- Le désherbage mécanique est privilégié

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

- Plans de tournées de visites et de livraisons par secteur un jour fixe par semaine (tournées hebdomadaires)
- Mise en place d'un franco de livraison en 2021

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

- Les relations avec nos fournisseurs sont stables, les interlocuteurs sont connus, les échanges sont cordiaux et bienveillants
- Les délais de paiement-fournisseurs sont respectés, les virements programmés ou prélèvements sont privilégiés

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Nous appliquons les 10 principes du Global Compact

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Nous répondons aux demandes/questions des clients et des consommateurs :

- par téléphone (aux horaires d'ouverture du standard)
- par mail
- par la fiche de contact du site web
- par les réseaux sociaux

Les demandes particulières sont transmises aux interlocuteurs privilégiés lorsque nécessaire (responsables secteurs, service qualité, Direction)

Nous recevons les particuliers à la boutique de la fabrique tous les samedis matin, pour la vente en direct, et un temps d'échanges et d'information si nécessaire

Sécurité, santé des clients et consommateurs

- Site web : Affichage des informations-produits complètes : ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles, conservation et conseils (exemple : <https://www.terresbleues.com/boutique/tout-voir/pots-et-individuels/sun-breizh/sunbreizh-touchoko/>)
- Site web : Création d'articles sur la technologie appliquée et les ingrédients utilisés en glacerie pour une meilleure information des consommateurs, en toute transparence sur les pratiques de Terres Bleues

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

- Le lait fermier utilisé dans les recettes de crèmes glacées Terres Bleues est collecté dans deux fermes 100% herbe situées à moins de 3 km de l'entreprise.
- Les purées de fruits utilisées pour les sorbets sont transformées à moins de 30 km de l'entreprise (approvisionnement des fruits : locale, France, UE et monde)
- Lorsque possible, les ingrédients aromatiques proviennent de Bretagne : yaourt Ker Ronan, palet breton, sauce caramel au beurre salé, chouchen des Ruchers de Brocéliande, miel des ronciers de Bretagne
- L'approvisionnement en cartons et étiquettes est local et régional
- Les approvisionnements en origine France sont privilégiés
- L'approvisionnement France est obligatoire (par choix) pour les produits laitiers (poudre de lait 0%, beurre, crème, hors lait fermier qui est local) et le sucre.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous faisons des actions de sponsoring/mécénat avec les associations locales

Budget 2022 : 6150€

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

- Adhérents à la Charte Glaces et Sorbets de Tradition française requiert des innovations en termes de nouveaux parfums, textures... chaque année (pour nos clientèles CHR et GMS)
- Adhérents au Collège Culinaire de France depuis 2017, en tant qu'Artisan-Producteur de qualité
- Nous mettons en place des Editions limitées deux fois par an (en automne et au printemps) pour faire découvrir de nouvelles saveurs (disponibles en GMS et à la boutique de la fabrique)
- Nous proposons des produits exclusifs à la boutique de la fabrique (pour les particuliers)