# Recueil de bonnes pratiques 2020

## TRAD Y SEL

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**

Les paludiers et la société Trad Y Sel sont engagés dans la voix de la Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE). Notre stratégie se dirige vers une transition écologique avec comme finalité de nourrir les générations futures avec un produit sain, respectueux des hommes et de l'environnement. Notre volonté est d'avoir un impact positif sur notre territoire, qu'il soit environnemental, économique ou social.
Nos valeurs :
- Le respect des hommes et des traditions
- La solidarité
- L'indépendance
- La transparence et la responsabilité environnementale

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

Participation active aux réunions départementales et aux commissions.
Ancien délégué départemental (44)

## Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

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

Nous travaillons avec le CAT de Tours : ADCSTIS – EZAT Tour

**Parité professionnelle homme / femme**

La parité homme/femme est importante au sein de la société. Actuellement, 5 femmes pour 5 hommes.

**Emploi des jeunes / emploi des séniors**

Nous sommes actuellement à la recherche d'une personne alternance. Mais quoi qu'il en soit, nous privilégions une recrutement local.

**Respect de la vie privée**

Nous collectons les données des salariés que pour faire les salaires, la mutuelle ou la prévoyance.
Il y a un bon équilibre entre la vie professionnelle et la vie personnelle. Le travail n'empiète pas sur l'organisation personnelle des salariés en dehors des heures de travail.

## Conditions et relations de travail

**Qualité de vie au travail**

Les postes sont prévus pour être ergonomiques et le personnel est formé pour être polyvalent sur les machines de production (éviter les tendinites). Cette année nous allons investir dans l'outil de conditionnement afin de réduire le poids porté par les collaborateurs.

**Santé et sécurité au travail**

Mise en place d'actions et d'objectifs visant à réduire les accidents de travail et les maladies professionnelles. En collaboration avec la médecine du travail, nous avons mis en place des affichettes pour informer sur les bonnes postures ainsi que sur l'utilisation des engins.
Nous avons également mis en place des protections autour des machines. Exemple sur la vis : petite chaine pour informer de la zone de risque.

Les salariés disposent d'EPI d'équipements de protections individuelles : Casques anti-bruit / chaussures / lunettes / gants / tour de coup, etc.

**Formation des salariés**

Il y a une formation systématique du personnel à l'hygiène et à la sécurité lors de la prise de poste. Nous avons également un plan annuel de formation afin qu'il y ait une polyvalence sur machine. Si le salarié en fait la demande ou si son poste le nécessite, nous formons les également les salariés à d'autres thèmes (Excel, CASES, Haccp, premiers secours, etc.)

**Développement du capital humain / employabilité**

En vue d'une réorganisation de la société, nous allons faire évoluer les personnes méritantes à des poste à responsabilités.

**Information du personnel / entretiens annuels**

Les entretiens annuels sont à jour.

**Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs**

Une formation à la qualité et à l'hygiène est systématique après l'enregistrement du nouveau salarié. Nous délivrons également un livret d'accueil qui reprend les éléments clés de l'entreprise.

## Préservation de l'environnement

**Gestion et optimisation des énergies**

Nouvelle installation électrique avec ENEDIS.
Nous n'utilisons ni fioul, ni gaz.

**Gestion et optimisation de l'eau**

Mise en place de détecteurs dans les parties communes. Sinon nous utilisons l'eau que pour le nettoyage des parties communes.

**Gestion et optimisation des matières premières**

Nous avons un suivi constant de la qualité du sel avec des analyses physico-chimiques et bactériologiques. Nous ne gâchons pas la matière première, car nous valorisation toute la production. Si le sel est non alimentaire pour l'homme il est vendu pour l'alimentation animale.

**Réduction, tri et recyclage des déchets**

Tri du carton, des papiers et de la ferraille, etc
Certains de nos packs sont en carton recyclé ou en amidon de pomme de terre pour directement se dégrader dans le compost.

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

Nous n'avons pas de rejet dans l'atmosphère et il n'y a aucune utilisation de produit phyto-sanitaire ou chimique. Le sel est un produit alimentaire naturel et non raffiné.

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

Entretien, rénovation et protection des marais salants, est un effort quotidien et collectif pour la préservation de cet environnement unique. (site protégé / zone Natura 2000).
Le respect de l'environnement se fait naturellement et depuis toujours. Nous respectons son écosystème ainsi que sa biodiversité. Il y a un équilibre entre la nature l'homme et son territoire.

**Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments**

A venir

**Gestion et optimisation des déplacements professionnels**

Très peu de déplacements professionnels et sinon, nous privilégions le train.
Covoiturage du personnel.

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

Le site étant proche du bassin de production, la matière première est livrée à Trad y Sel en tracteur. Dans les marais salants, nous travaillons à la brouette.
Transport des produits finis se fait en camions et parfois en containers maritimes pour l'export.

## Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

**Politique de respect des fournisseurs**

L'entreprise connaît et respecte les codes de référence et les réglementations locales et internationales en matière de corruption.

## Intérêts des clients et consommateurs

**Politique qualité / écoute clients**

L'entreprise entretien de bonnes relations avec ses fournisseurs.
L'ensemble des réclamations clients sont analysées et traitées.

**Sécurité, santé des clients et consommateurs**

La Société TRAD Y SEL est très attachée à la démarche qualité et a déjà mis en place des processus pour chaque étape de la production, effectuant des audits internes, aboutissant à la satisfaction du consommateur final.

## Développement local et intérêt général

**Achats locaux en Bretagne**

Oui autant que faire se peut !! Actuellement nous travaillons un nouveau concept de la boutique vers des produits exclusivement locaux et régionaux et en faveur du DD
Nous travaillons au maximum avec des prestataires bretons, autant pour nos biens que pour nos besoins en services.

**Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général**

Nous soutenons les événements locaux : Pardon de Saint-Guénolé (festival culturel) / Plume d'équinoxe (salon du livre) / Le marathon de la Baule (sport) / Adhérent Breizh 5/5 / VigiBretagne / Association de Kervalet

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

Participation active au réseau PEB. Intégration du breton sur les packagings en cours ainsi que sur le site web.

## Savoir faire / Certifications

**Education et formation sur le territoire**

Nous intervenons dans la formation des jeunes paludiers BPREA saliculture en tant que professionnel du secteur.

**Savoir faire / innovation**

Nous préservons le savoir-faire ancestral du métier de paludier.
Packaging bio en amidon de pomme de terre et Green Pack sur notre marque.

**Certifications qualité / environnementales**

BRC Food / IGP / Kasher :
La qualité de notre fonctionnement doit être reconnue par les instances internationales. C'est pourquoi nous sommes engagés une démarche depuis 2013 pour obtenir la certification BRC, donnant lieu en mars 2015 à la première obtention de la certification.
Nous produisons et commercialisons du sel 100% issu du bassin guérandais en IGP. L'IGP est un label qui garantit l'origine de produits alimentaires traditionnels, issus d'un terroir et d'un savoir-faire particuliers. Il porte sur les qualités, les caractéristiques d'un produit, son terroir d'origine, et le savoir-faire du producteur.

**Certifications RSE / Bretagne 26000**

A voir pour l'avenir …