



Recueil de bonnes pratiques 2023

PRIMEL TRAITEUR

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

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL, Primel Traiteur s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE.

Monsieur LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement écoresponsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Notre communication de nos engagements RSE auprès de nos parties prenantes se fait au fil des actualités lors de la publication de notre rapport d'activité RSE annuel.

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

Primel Traiteur est membre de la communauté de Produit en Bretagne depuis 2020.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Primel Traiteur s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liés au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour Primel Traiteur, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés est une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Un chargé prévention et environnement est nommé sur chaque site.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Préserver la planète :

- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

Primel Traiteur promeut l'utilisation durable des ressources sur ses sites grâce à un management de l'énergie visant à réduire et optimiser les performances énergétiques.

- Mise en place d'un système de récupération de chaleur à partir de la production de froid par les compresseurs
- Mise en place d'un circuit fermé d'eau de refroidissement

Gestion et optimisation de l'eau

Primel Traiteur s'engage à maintenir et à améliorer continuellement la qualité des eaux de rejets via des études sur le prétraitement et la station de lagunage.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Primel Traiteur travaille pour la création de nouvelle filière de tri, s'assure du respect des consignes de tri tout en suivant de près ses déclarations CITEO et à la valorisation de ses déchets organique et plastique.

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

Primel Traiteur suit ses émissions de gaz à effet de serre et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les 2 ans.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Les relations de Primel Traiteur avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, Primel traiteur transmet à ses parties prenantes sa Charte des achats responsables à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires. De plus, la direction commerciale a signé une charte d'engagement éthique professionnel.

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Primel Traiteur s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via le réseau Produit en Bretagne, mais également en donnant des produits à des œuvres caritatives.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Primel Traiteur s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la politique d'innovation de la cellule groupe, SILL innovation, et également via différents partenariats : CNIEL, Valorial, INRAE, CITEO...).

Certifications qualité / environnementales

Primel gastronomie est certifiée VBF, VPF, VF, IFS.