Recueil de bonnes pratiques 2022

CIDRERIE NICOL

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

Notre entreprise et nos investissements ont toujours été en faveur de notre démarche RSE. En effet nous sommes notamment pionniers du réemploie de nos bouteilles, nous possédons notre propre station d'épuration, Nous avons également une large surface en panneau solaire que nous allons agrandir prochainement. Notre démarche s'applique également dans le quotidien de l'entreprise notamment en réduisant notre consommation d'eau et d'énergie, en limitant nos déchet et optimisent leur réemploie et/ou recyclage...

Informations des parties prenantes

Clients professionnel :
Optimisation des tournée de livraison, élargissement de la gamme de produit consigné, mutualisation des transport (palette du crêpier = cidre + farine)...

Clients particulier :
élargissement de la gamme de produit consigné, augmentation du prix de la consigne afin que les clients prenne conscience de nous les ramener (de 0,30€ a 0,35€)...

Fournisseur :
diminution des fréquence de livraison par une augmentation de quantité, limité les emballages. Accentuation des matière première réutilisable ou lavable (exemple : étiquette lavable, bouteille plus résistante, cartons plus fin...)

Autres parties prenantes :
Nous avons de nombreux engagements au près d'associations et clubs locaux.

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

Notre entreprise participe aux commissions commerce dès le début de son entrée a Produit en Bretagne.
La priorité est donnée aux fournisseurs membre de produit en bretagne.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Mis en valeur de mes collaborateurs sur nos réseaux sociaux, site internet et communication sur les lieux de ventes.
Notre campagne s'intitule "l'humain derrière nos cidres"

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nous faisons travailler un CAT pour la réalisation de certains produits en sous-traitance.

Parité professionnelle homme / femme

Nous sommes une petite entreprise de 7 salariés ayant 3 femmes et 4 hommes .

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Notre effectif est de 23 à 59 ans plus un jeune en alternance de 20 ans.

Respect de la vie privée

Aucun personnes de l'entreprise à part les deux co-gérants ne peuvent accéder à ces données.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Petite entreprise familiale, situé en pleine campagne ayant institué une pause café à 10h et un gouté/café à 16h.

Santé et sécurité au travail

Nos employés sont équipés d'équipement de sécurité et ont des postes de travail ergonomique. Aucun produits dangereux ne sont manipulés par ceux-ci.

Formation des salariés

Engagement d'un alternant en communication et formation du brasseur.

Développement du capital humain / employabilité

Formation interne de la personne pour une polyvalence de celle-ci dans l'entreprise.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Nous avons diversifié notre production (notamment avec la bière) afin pouvoir engager les contrats dit précaire sur de plus longues périodes voir des transformations en CDI.

Information du personnel / entretiens annuels

Travaillant avec eux au quotidien, nous sommes constamment à l'écoute de ceux-ci. Notamment sur les temps de "pauses café" ou le personnel peut se confier a ses collègue ou aux directeurs.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Les nouveaux collaborateurs sont en binômes les premiers jours avec une personne plus expérimentée. L'ambiance générale et familiale d'une petite entreprise facilite l'intégrations des nouveaux arrivants.
Cette année nous avons accueilli deux nouvelle personne au sein de l'entreprise.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

augmentation de la surface de panneaux photovoltaïques prévu prochainement

Gestion et optimisation de l'eau

Nous n'utilisons plus l'eau du réseaux. Nous possédons un puits artésien qui nous permet d'avoir une eau saine pour la confection de nos produits type bières.
Nous possédons également une rétention d'eau que nous allons d'ailleurs agrandir et qui nous sert pour l'irrigation de nos vergers et également pour les diverse besoin de nettoyage (pommes, sols...). Cette eau peu également être filtrer et coupler a des produits de nettoyage.
L'entreprise traite elle même ces eaux sales a l'aide d'une unité de traitement, cette eau une fois propre est réinjecter dans notre bassin de rétention d'eau.

Gestion et optimisation des matières premières

98 % de nos pommes du Morbihan, le restant en Bretagne.
Mise en place d'une synergie avec des agriculteurs voisin pour l'approvisionnent de la brasserie en orge et houblon.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Livraison de nos cidres en verre consignés et caisses plastiques consignées.
Cartons et plastiques en déchèterie.
Déchets de pommes(mare), lie, fond de cuve en méthanisation.
La drêche de notre production de bière est donné a un éleveur bovin voisin (elle se régale).

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

Nous traitons nous même nos eaux usées.
Nous privilégions les engins motorisé électriquement.

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

Mise en place de nouvelles ruches.
Mise en place de nouvelles haie/buissons.
Agrandissement du bassin de rétention d'eau.
Réduction considérable de l'utilisation de produits phytosanitaires (a part la bouilli bordelaise autorisé en BIO) depuis quelque année.

Mise en place et obtention du label HVE.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

A part le bâtiment historique tous nos bâtiments sont équipé de panneaux photovoltaïques et sont prévu sur prochaine construction.
Nous avons effectuer une rénovation de l'isolation de notre bâtiment frigorifier.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Livraisons et optimisation des livraisons dans un rayon de 50 km autour de la cidrerie. Pas de commercial sur la route, prise de commande en télévente.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Livraison de matière première par semi complet de préférence.
Livraison de produits finis par nos véhicules en optimisant nos déplacements.
Utilisation de transporteurs en groupant les départs.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Priorité aux membres de produit en Bretagne sur devis équivalent.
La grande majorité de nos fournisseurs sont bretons.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Ces 10 principes sont évidemment respecter dan l'entreprise mais sont également vérifiés au près de nos fournisseurs et validé ou non avant tout accord commerciale

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Analyse des cidres et bières avant mise en bouteille.
Dégustation des lots suivant les normes du label Rouge et IGP Bretagne.
Participation aux concours afin de comparer nos produits aux autres.
Le gérant reçois et traite les réclamations consommateur.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Traçabilités total des produits, de nos matière première jusqu'aux lieux de ventes

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

98% de nos pomme provienne du Morbihan et 2% du reste de la Bretagne.
Nos étiquettes et cartons sont produits en Bretagne, Nantes au plus loin.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenariat avec des clubs sportifs, associatifs, culturels et scolaire du Morbihan.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Quelques mots en Breton sont intégrés sur nos étiquettes de bouteilles et plaquettes publicitaires.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Accueil au sein de l'entreprise de nombreuse classes d'école diverse (primaire jusqu'à master) pour une visite et explication de l'entreprise et ces produits

Savoir faire / innovation

Développement de la brasserie et de la gamme.
Développement des formats des produits.

Certifications qualité / environnementales

Label Rouge pour l'un de nos produit.
Label BIO pour quelques une de nos cuvées.
Mise en place du label HVE.
Récompense régulière lors de concours.

Certifications RSE / Bretagne 26000

Mise en place et obtention du label HVE.