Recueil de bonnes pratiques 2021
FILET BLEU SAS

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

La pilitique d'engagement de la direction pour 2021:
L'année 2020 s'est déroulée dans un contexte inédit et particulièrement compliqué du fait de la crise sanitaire. Filet bleu a su s'adapter, mettre en place les mesures de protection nécessaires tout en maintenant les bonnes pratiques « sécurité des aliments ›.
Nous avons réussi, malgré cette situation, à développer notre chiffre d'affaire, à stabiliser notre résultat d'exploitation, à maintenir et même améliorer nos résultats de certifications IFS et BRC.

L'année 2021 démarre dans le même contexte.
Nous avons à nouveau des ambitions de développement de notre chiffre d'affaire et d'amélioration de notre résultat d'exploitation.
Les orientations de Filet Bleu s'articulent autour du projet d'entreprise Collectif D'avenir pour 2021 à 2025.

Cela va se traduire pour FILET BLEU par :
- Le recrutement, l'accueil, l'intégration et la formation de nouveaux collaborateurs
- Le maintien des certifications système IFS et BRC et de nos certifications produits Bio, RSPO, Fairtrade, produit en Bretagne ainsi que le respect des cahiers des charges de nos clients. Ces certifications sont les témoins et les garants de notre engagement pour la fabrication :
de produits sûrs, à travers la maîtrise de la sécurité des aliments par nos études HACCP et nos audits internes ;
de produits légaux, via un système de veille règlementaire ;
de produits authentiques, grâce à notre analyse de risques, revue annuellement, nous permettant de lutter contre la fraude alimentaire
de produits éthiques par l'application de nos rituels quotidiens de communication sur la qualité et la performance et dans les relations entre l'entreprise, ses salariés, ses clients, ses fournisseurs et ses confrères
Cela démontre également notre engagement pour le développement durable, le respect de l'environnement et de la biodiversité. La responsable qualité est l'interlocuteur pour toutes ces certifications.

- La culture de la gestion des écarts et de l'amélioration des anomalies afin de poursuivre l'amélioration de nos performances industrielles et logistiques

- La recherche de l'efficience « humaine et économique › avec entre autres, la mise en place de la gestion de projets afin de prioriser et de faire avancer les sujets importants pour l'entreprise

- L'innovation en lien avec le développement durable et le mieux manger via les projets Yuka et Beprod

Je m'engage donc à vos côtés pour mettre à la disposition de tous, les moyens nécessaires pour appliquer cette politique.
Je compte sur votre implication à toutes et tous pour l'atteinte des objectifs de ce projet d'entreprise et dans l'esprit d'équipe qui nous est indispensable pour réussir.

Informations des parties prenantes

Informations des collaborateurs en réunion
Charte PEB affichée à l'accueil de l'entreprise
Utilisation des outils PEB : autocollants, phare ... pour que notre appartenance soit visible dans l'entreprise
Communication auprès de nos clients et mise en avant lors des appels d'offres

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

participation à la réunion des nouveaux membres fin 2021

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

éunion de communication semestrielle avec l'ensemble des salariés
communication écrite quotidienne suite réunion CODIR sur les sujets d'actualité
TOP 5 et TOP 15 quotidiens en production

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Maintien de la collaboration avec une entreprise de travail adapté (Sevel services) en 2021; 5 personnes sur site

Parité professionnelle homme / femme

Nomination d'un référent "harcèlement", membre du CSE

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Collaboration avec les lycées quimpérois (Thépot et le Likès) pour favoriser le partenariat et faire connaitre l'entreprise aux jeunes (visite d'usine, participation aux journées de présentation)
Embauches de jeunes en contrat d'alternance

Respect de la vie privée

Mise en place de déconnexions informatiques automatiques en fonction des horaires pour les télétravailleurs

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Déploiement d'un questionnaire "Qualité de vie au travail" portant sur le bien être au travail, l'alimentation et le sommeil en partenariat avec l'association Aux Goûts du jour"
Déploiement du plan d'action en lien avec ce questionnaire en 2022

Santé et sécurité au travail

définition de la politique santé sécurité de l'entreprise
Mise en place de mesures préventives issues du DUER et planifiées dans le plan d'investissement
Accueil et formation sécurité pour tout nouvel embauché
communication hebdomadaire pour tout le personnel sur la sécurité
Mise en place de visite sécurité de prévention individuelle pour chaque salarié 1 à 2 fois par an

Formation des salariés

Déploiement et fiabilisation des formations accueil et intégration des nouveaux
Formation management d'équipes pour 11 managers de proximité
Formalisation du plan de formation annuel tenant compte des entretiens annuels et des objectifs de l'entreprise

Développement du capital humain / employabilité

Mise en place d'une grille de classification et de salaires. Cette grille est accompagné pour chaque métier des attentes de compétences pour chaque niveau / échelon afin de permettre à chacun de se situer et de pouvoir visualiser son évolution possible

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Embauche de 9 intérimaires en CDI

Information du personnel / entretiens annuels

Réalisation d'entretiens annuels pour chaque salarié
communication régulière avec le CSE

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Accueil et intégration des nouveaux : formation sécurité; formation qualité et formation au poste de travail
Mise en place de quizz pour s'assurer de la bonne compréhension des formations

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Suivi des consommations d'énergie : eau, gaz et électricité

Gestion et optimisation de l'eau

Suivi mensuels des consommations d'eau
Poursuite du travail d'économie d'eau lors du nettoyage

Gestion et optimisation des matières premières

Suivi de l'origine de chaque matière première
Mise en place de plans de contrôles pour garantir la maîtrise de nos approvisionnements

Réduction, tri et recyclage des déchets

Utilisation d'étuis en carton recyclé
Tri et recyclage :
Déchets organiques pour l'alimentation animale
Papiers
Cartons
plastiques

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

Station de prétraitement des eaux usées avec filtration et maîtrise du ph

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Mise en place d'une charte télétravail pour les fonctions qui sont télétravaillables

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Achats gérés au niveau Agromousquetaires avec mise en place d'un cahier des charges avec chaque fournisseur

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Mise en place d'un questionnaire fournisseur avec un chapitre RSE ainsi que dans les CDC

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La satisfaction des clients fait partie de la politique qualité
Baisse de notre taux de réclamation
Réunions régulières avec le service commercial

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Certifications IFS niveau Sup et BRC grade AA
Etudes HACCP pour tous les secteurs de l'entreprise
Audits Sécurité des aliments réguliers
Présence de 3 techniciens qualité ligne pendant les phases de production

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Achats des oeufs et du beurre en Bretagne

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenariat avec les restos du coeur et la banque alimentaire

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

embauche d'étudiants en alternance (environ 4%)
travail avec les écoles de la région pour stages et informations sur l'entreprise agroalimentaire, visites usine

Savoir faire / innovation

lancement de 2 nouveaux produits nutriscore A
Travail sur la suppression de l'huile de palme dans les biscuits

Certifications qualité / environnementales

certifications BIO; RSPO; FAIRTRADE
Certifications IFS et BRC