



Recueil de bonnes pratiques 2023

DISTILLERIE DES MENHIRS

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

Participation à une mise en avant lors de l'opération "Fêtons la Bretagne"

Accueil de 2 réunions de Produit en Bretagne (réunion sud 29 / réunion langue Bretonne)

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Achat d'une table inox plus ergonomique et pratique pour le brassage en novembre.

Santé et sécurité au travail

Suivi du plan d'action de prévention et mise à jour annuelle du document unique d'évaluation des risques professionnels. Mise à jour du DRPCE.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Accueil de 2 nouveaux collaborateurs en binôme pendant 3 mois minimum.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Production et autoconsommation d'électricité photovoltaïque.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Prise en compte systématique des réclamations clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

La distillerie privilégie les fournisseurs locaux.

Achat des matières premières :

- pommes produites dans les vergers exploités par la distillerie sur les communes de Plomelin et Combrit,
- blé noir et orge d'origine bretonne fournis par Eureden, coopérative locale.

Achat des étuis et cartons à des fabricants bretons.

Achat de fûts fabriqués en Bretagne à Lannion en collaboration avec une autre distillerie.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Promotion du Breton et du Gallo en juillet et août :

"Les jeudis de la Distillerie" --> organisation de concerts/spectacles avec des artistes locaux

Partenariat avec le Cornouailles et le Festival Interceltique de Lorient

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Développement d'une gamme de lambig tourbé (les gammes whisky tourbé ont été lancées en 2022)

Certifications qualité / environnementales

Les vergers de pommiers de la distillerie sont certifiés bio par ECOCERT depuis fin août 2021.