

Recueil de bonnes pratiques 2022

CREPERIE DE LANGADOUE

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

Une réflexion RSE de la direction permet d'identifier les principaux enjeux de la RSE pour l'entreprise. Les parties prenantes majeures ont été identifiées

Identification d'une personne/équipe en charge de la RSE

Mise en place d'actions d'amélioration sur la gestion des déchets, les économies d'énergie, l'ergonomie des postes, les conditions de travail...

Informations des parties prenantes

L'entreprise est consciente de l'importance du dialogue avec ses parties prenantes

Relations régulières et transparentes avec les principales parties prenantes

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

Sensibilisation / communication

Respect de la loi en matière d'équité : application des principes de non-discrimination à toutes les étapes de gestion des ressources humaines

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Actions pour faciliter l'insertion des jeunes (plusieurs contrats en alternance)

CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

Qualité de vie au travail

Planification des effectifs pour éviter tout recours excessif au travail occasionnel ou temporaire (sauf si le travail est saisonnier ou réellement de courte durée)

Mise en place d'actions visant à améliorer les conditions de travail des salariés

Aménagement de lieux d'échange (cuisine, cafétéria...), de salles de repos

Organisation d'événements conviviaux (séminaires annuels d'entreprise...)

Prise en compte des paramètres permettant d'éviter les situations conflictuelles entre salariés

Prévoyances pour l'ensemble des salariés

Santé et sécurité au travail

Mise en œuvre d'une politique de management de la santé et la sécurité (management de type amélioration continue)

Utilisation du document unique en tant que véritable outil de management du risque

Études de postes, ergonomie, mécanisation...

Investissement en matériel permettant une réduction de l'effort physique.

Formation des salariés

Vérification de l'évolution des compétences du personnel et proposition de formations adaptées au renforcement ou à l'acquisition de nouvelles compétences

Possibilités d'expression des salariés sur leurs souhaits en matière de formation (lors d'entretien d'évaluation...)

Développement du capital humain / employabilité

Gestion prévisionnelle des emplois et compétences sur plusieurs années tenant compte du programme d'investissement, des hypothèses de croissance de l'entreprise (anticipation des changements organisationnels et/ou technologiques)

Entretien annuel d'évaluation individuel pour l'ensemble des collaborateurs

PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Gestion et optimisation des énergies

Lors des renouvellements de matériels, le critères de la sobriété énergétiques fait partie de nos critères de choix. Après le remplacement des fours, le remplacement de tous les éclairages par des LED à détecteur de mouvements.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Installation de compacteur de déchets permettant la réduction du volume de ceux ci.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

L'entreprise privilégie des matières premières locales afin de réduire son impact sur l'environnement.

BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES / RESPONSABILITES DES FOURNISSEURS

Politique de respect des fournisseurs

Nous nous engageons avec l'ensemble de nos fournisseurs à respecter nos délais de paiement. Pour les plus petits fournisseurs nous avons mis en place un paiement comptant des factures afin d'apporter de l'air en trésorerie. De plus, dans le cadre de notre partenariat avec la ferme qui nous fournit en lait cru, nous avons revalorisé le prix d'achat du lait, à notre initiative et de façon significative. Dans le cadre de nos relations, nous privilégions les relations de long terme avec la création de vrais partenariats.

INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

Politique qualité / écoute clients

L'efficacité et la fiabilité du service sont reconnues par les consommateurs, nous prenons l'engagement de traiter toutes les réclamations des clients en apportant une réponse et dans la très large majorité des cas un dédommagement

L'entreprise a des procédures de gestion des réclamations formalisées et analyse les retours / réclamations des consommateurs

Sécurité, santé des clients et consommateurs

L'entreprise suit le référentiel IFS Food 7 dans ses développements et son fonctionnement avec l'objectif d'obtention de la certification à fin 2025

Mise en place d'un système de management de la sécurité des aliments, respect des exigences réglementaires liées aux produits et ingrédients (sanitaire, hygiène) et des codes officiels de la consommation et du commerce

Maîtrise des non-conformités, traçabilité, retrait / rappel des produits, "paquet hygiène", mise en place des bonnes pratiques d'hygiènes (BPH), analyse des risques (HACCP)

Mise en place de plans d'analyse et de recherche de contaminants

DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL

Achats locaux en Bretagne

Nos approvisionnements en matières premières locales sont privilégiés.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Soutien significatif d'une ou plusieurs organisations, à travers des dons, du financement ou de la mise en œuvre de projets :

- dons alimentaires réguliers, notre politique de reprise des invendus nous permet d'éviter le gaspillage en les offrant au resto du cœur quotidiennement

- Partenaire du club de football de l'US Concarneau (USC)

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

L'entreprise valorise le territoire et des savoir-faire à travers de ses produits.

L'entreprise développe des gammes de produits avec des signes de qualité régionaux (produits et savoir-faire du territoire...)