



Recueil de bonnes pratiques 2023

BREDIAL

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 la journée Trophée Produit en Bretagne à la vallée des Saints.
Participation à l'Assemblée Générale / Salon B to B.
Participation à plusieurs matinales organisées par Produit en Bretagne.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Participation au Campus de l'inclusion. Plusieurs réunions en groupe de travail portant sur l'inclusion et l'handicap.

Accueil de l'association Handi'chien venue présenter leur association au sein de notre boutique auprès de notre clientèle. Création d'une cagnotte association pour celle ci.

Parité professionnelle homme / femme

En 2023, l'entreprise compte 54 % de femmes.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Mise en place d'un questionnaire RPS en Janvier 2023.
Mise en place de tapis anti-fatigue au niveau du conditionnement et étiquetage.
Mise en place d'une machine à carton au sein du service logistique.

Nous avons pris de nouveaux gants de froid pour nos collaborateurs.

Etude sur la réduction du bruit au sein du service logistique avec la médecine du travail.

Réflexion avec un groupe de travail pour limiter le port de charge au sein du service production, poids divisé par deux et mieux réparti sur la semaine.

Santé et sécurité au travail

Mise en place d'une signalisation sur les différents parking.
Amélioration de la procédure incendie.

Formation des salariés

Formation externe de l'année 2023
- Formation habilitation électrique initiale et recyclage
- Formation CACES l'initiale

- Formation CACES 1/3/5 initiale et recyclage
- Formation SST initiale et recyclage

Formation interne de l'année 2023

- Formation hygiène et qualité

Développement du capital humain / employabilité

Embauche en CDI en tant qu'Assistante qualité d'une ancienne alternante.

Information du personnel / entretiens annuels

Mise en place et refonte des tableaux d'affichage pour un affichage plus clair.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Mise en place d'un capteur qui permet d'arrêter automatiquement les tapis en production afin qu'ils ne fonctionnent plus à vide.

Etude sur la mise en place de panneau photovoltaïque.

Gestion et optimisation de l'eau

Mise en place d'une pompe afin de refroidir l'eau de cuisson.

La consommation de l'eau a été divisé par 3.

Gestion et optimisation des matières premières

Lancement d'une gamme de préfou en intégrant les invendus de baguette de la boutique.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Mise en place avec un entre de graisse de cuisson :

- réduit le nombre de passage des camions pour vider le bac à graisse
- moins de graisse rejeté dans l'eau
- moins de biodéchet

Partenariat avec la CCPA, nos sceaux de sauce sont donnés pour faire des composter dans plusieurs mobil home.

Trie des masques pour valoriser en poly

Valorisation des glassines racheté par une société

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Sponsor de la course la Leclerc Gouesnou organisée par le club des blés d'or,

Proposition de partenariat aux différentes associations à notre boutique.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Création et lancement de notre marque Diguzh.

Changement de nom et ouverture de notre nouvelle boutique Ribinn.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Les dirigeants ont été désigné parrain et marraine pour la remise de diplômes de Sup' Javouhey à Brest.

Savoir faire / innovation

Création de fond de cuisson BIO

- poisson
- légume
- bœuf
- champignon

Certifications qualité / environnementales

Certification de notre nouvelle marque.