



Recueil de bonnes pratiques 2022

PRIMEL GASTRONOMIE

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

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL, Primel Gastronomie s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE. Monsieur LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement éco-responsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Notre communication de nos engagements RSE auprès de nos parties prenantes se fait au fil des actualités lors de la publication de notre rapport d'activité RSE annuel.

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

Primel Gastronomie est membre de la communauté de Produit en Bretagne depuis 1998.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous diffusons des informations de l'ensemble des différents services destinées à l'ensemble des salariés via des écrans installés à différents endroits stratégiques de l'entreprise.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Primel Gastronomie s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liés au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour Primel gastronomie, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés est une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Primel Gastronomie a enclenché un plan d'action « TMS Pro » en 2021. Des visites comportementales de sécurité en ateliers sont réalisées.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Préserver la planète :

- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

Primel Gastronomie promeut l'utilisation durable des ressources sur ses sites grâce à un management de l'énergie visant à réduire et optimiser les performances énergétiques.

- Plougasnou 2021 mise en place d'un système de récupération de chaleur à partir de la production de froid par les compresseurs.
- Plabennec 2022, investissement dans une nouvelle chaudière de dernière génération et mise en place d'un système de récupération de chaleur pour chauffer l'ECS et l'eau dédiée à la vapeur.

Gestion et optimisation de l'eau

Primel Gastronomie s'engage à maintenir et à améliorer continuellement la qualité des eaux de rejets via des études sur le prétraitement et la station de lagunage.

- Plougasnou 2019 : mise en place d'un système de production d'eau glacée pour économiser l'eau dédiée au refroidissement des cuissons

- Plabennec 2020 Mise en place d'un circuit fermé d'eau de refroidissement des cuiseurs

Le site de Plougasnou a été choisi pour intégrer le programme ECOD'O pour 2023. Il a aussi investi dans un réseau d'irrigation, en partenariat avec un maraîcher voisin, afin que ce dernier puisse irriguer ses terres via un enrouleur en période estivale avec les eaux de rejets du site, pompé dans les lagunes.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Primel Gastronomie travaille pour la création de nouvelle filière de tri, s'assure de la bonne mise en place et du respect des consignes de tri tout en suivant de près ses déclarations CITEO. L'entreprise cherche à progresser continuellement dans la valorisation de ses déchets dans la filière énergétique (méthanisation).

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

Primel Gastronomie suit ses émissions de gaz à effet de serre et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les 2 ans.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Les relations de Primel Gastronomie avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, Primel gastronomie transmet à ses parties prenantes sa Charte des achats responsables à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires. De plus, la direction commerciale a signé une charte d'engagement éthique professionnel.

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Primel Gastronomie s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via le réseau Produit en Bretagne, mais également en donnant des produits à des œuvres caritatives.

Primel Gastronomie sponsorise certains événements locaux sportifs ou culturels.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

SILL Entreprises a toujours eu dans son ADN de s'engager sur ses territoires et qui plus est sur celui de son origine La Bretagne. D'ailleurs une de nos devises a été « La Bretagne comme port d'attache, le monde pour Horizon », cela en dit long sur notre attachement à la région.

Nous sommes également partenaires dans plusieurs clubs sportifs de la région et nous sommes visibles dans plusieurs festivals bretons.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Primel Gastronomie s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la politique d'innovation de la cellule groupe, SILL innovation, et également via différents partenariats : CNIEL, Valorial, INRAE, CITEO...). Primel Gastronomie développe de gammes véganes, végétariennes en réponse aux nouvelles tendances de consommation et travaille à l'optimisation de l'épaisseur des emballages afin de proposer des produits plus respectueux de notre environnement.

Certifications qualité / environnementales

Primel Gastronomie est certifiée VBF, VPF, MSC, ASC, IFS, BRC et labélisée Agriculture Biologique.

Certifications RSE / Bretagne 26000

Primel Gastronomie est certifiée PME+ depuis 2021. La labellisation PME+ est une reconnaissance des engagements de l'entreprise pour le maintien de l'emploi en Bretagne, un approvisionnement local, le bien-être des collaborateurs, le développement de produits plus écologiques.