Recueil de bonnes pratiques 2022
MAISON ARMORINE

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

Directeur Général de la Maison d'Armorine, j'ai pris l'engagement de faire de la RSE un axe de progrès et développement de l'entreprise.

Engagements sur 3 fronts principaux :
- Engagements environnementaux,
- Engagements territoriaux,
- Engagements sociaux.

Informations des parties prenantes

Les premières décisions ont été prises et mises en place par la direction, le personnel encadrant de l'entreprise et les stagiaires.
Le personnel de l'entreprise est informé des actions par réunions et par une newsletter éditée tous les deux mois.
Dans un second temps, un groupe de travail a été créé pour suivre les dossiers et construire la suite du dossier RSE.

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

Gildas Péron, Directeur général de l'entreprise, est membre actif de la commission RHD de Produit en Bretagne.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous éditons une newsletter destinée à l'ensemble du personnel tous les deux mois.
Elle informe les équipes :
- Des actions en cours
- Des nouveautés en essais
- Des audits à venir
- Des nouveaux clients signés
- Des anniversaires

La vie de l'entreprise...

De plus, une sensibilisation aux économies d'eau et d'énergie aura lieu début 2023.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

L'entreprise a embauché Frédéric Merroux, travailleur sourd et muet en 2006 au poste d'aide confiseur.
Nous sommes également un partenaire majeur des ESAT de Brech et de Crach depuis 2004.
Nous travaillons plus récemment avec l'ESAT de Grand-Champs et de Hennebont.

Parité professionnelle homme / femme

La proportions de femmes dans l'entreprise représente 47.5% et celle des hommes est de 52.5%.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous recevons très régulièrement des stagiaires de 3ème des écoles de Quiberon et plus largement du Morbihan pour les journées découvertes et stage d'observation.

Le dossier environnement de notre travail RSE a été élaboré par Gauthier, étudiant Bachelor de l'école Unilasale de Rennes.

Le montage du dossier global a été réalisé par Pauline, étudiante à l'école de commerce de KEDGE Business School de Bordeaux désormais en CDI chez nous depuis Septembre 2022.

Nous accueillons actuellement Tiphaine, étudiante ingénieure QHSE à l'IMT Nord Europe en contrat de professionnalisation depuis septembre 2022.

Tiphaine est notamment en charge du dossier RSE de l'entreprise

20% de nos salariés ont plus de 51 ans. La catégorie des 55 ans et plus représente 10% des salariés.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Travaux sur le poids des seaux pour viser à l'amélioration des conditions de travail.

Recherches de pistes pour l'étude de poste d'emballages.

Santé et sécurité au travail

Location d'un transpalette électrique visant à diminuer les TMS.

Achat d'un bras mécanisé afin de supprimer une tâche répétitive aux salariés.

Formation des salariés

Création du document répertoriant les formations, facilitant leurs suivis.

Réalisation des devis des formations SST, électriques et conduite de chaudière afin de les réaliser dès début 2023.

Information du personnel / entretiens annuels

Rédaction de 4 newsletters à l'attention du personnel.

Chaque employé bénéficie d'un entretien annuel avec Gildas Péron, directeur général de l'entreprise ou avec Alain Audebert, gérant de La Maison d'Armorine.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Livret d'accueil en création pour les nouveaux collaborateurs à l'usine de production et aux expéditions.

Il comprendra des informations générales mais aussi des points sur la sécurité, l'hygiène...

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Création d'une sensibilisation aux économies d'énergie

Gestion et optimisation de l'eau

Une sensibilisation aux économies d'eau aura lieu début 2023.

Gestion et optimisation des matières premières

Perte matières premières : 0

Pour le traitement de produits à date courte, nous sommes partenaires et nous offrons ces produits au Restaurants du Coeur de Auray.

Avec Nous-Anti-Gaspi, nous luttons contre le gaspillage alimentaire et participons à l'économie circulaire. Ainsi, nous fabriquons une crème de caramel au beurre salé version anti-gaspi réalisé à partir de crème et de beurre arrivant à date de péremption. Cela nous permet d'utiliser rapidement nos denrées arrivant à échéance mais aussi à recycler des matières premières provenant directement des épiceries NOUS anti-gaspi ! En dehors de la création de cette crème de caramel au beurre salé, NOUS anti-gaspi s'occupe du traitement de nos excédents.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri et recyclage des emballages cartons : Location d'une gaufreuse qui permet la revalorisation de nos cartons et le calage de nos colis pour les particuliers et professionnels
Tri et recyclage des emballages plastiques :
C'est près de 800kg de plastique économisé.

Tri et recyclage des papiers de bureau
Tri et recyclage des cartouches d'encres imprimantes
Fourniture de gourdes aux salariés
Installations de sèches mains en lieu et place d'essuie-tout.

Prévention et protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité

Remplacement des bâtons plastiques des sucettes par des bâtons en bois.
Remplacement de la cello classique par la cello Home compost sur nos emballages de confiseries

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Transports entre l'usine de production et les expéditions optimisés.
Le camion ne revient jamais à vide : Matières premières et/ou produits finis à l'aller et les seaux vides au retour par exemple.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Un questionnaire est envoyé à chaque fournisseur demandant des informations générales, la gestion de crise/ traçabilité des produits, la maitrise des risques, la RSE de l'entreprise...

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

L'entreprise s'engage à respecter les bonnes règles de conduites liées à la fabrication de nos produits. Règles liées aux recettes ,à la qualité.
L'entreprise s'engage également à répondre aux questions et réclamations reçues par les consommateurs et/ou utilisateurs de nos produits.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

L'entreprise est aux normes HACCP afin de répondre aux normes de sécurités alimentaires liées à nos produits. Nous sommes également engagés dans un processus de certification IFS global Market.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

L'ensemble des matières laitières (beurre, crème fraiche) bio ou conventionnelles sont achetées en Bretagne.
Nous privilégions l'achat local de nos emballages également (Sobredim, Martinet et Hirondelle, Syneric, Ouest pack...)

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenaire de l'association Tribu Cancer : Les foulées du large et Entre Lande et Océan à Quiberon.
Partenaire du Triathlon de Quiberon.
Partenaire du Nacra 15 au championnat de France de Catamaran.
Partenaire des foulées Pluvignoises.
Redistribution des produits aux Restaurants du Coeur de Auray.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Partenaire du Festival Presqu'île Breizh

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Entreprise inscrite au Registre du Patrimoine Culinaire français
Membre du Collège Culinaire de France et du Syndicat de la confiserie - Alliance 7

Certifications qualité / environnementales

Certification Bio Ecocert, AB