

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

-Mise en place d'un comité RSE.
-Engagement sur divers thématiques, notamment la qualité de vie et le bien-être au travail (partage de chèques cadeaux et de paniers garnis, organisation d'activités collectives telles que le Secret Santa, et un repas de fin d'année), la communication interne avec l'instauration d'un tableau d'affichage affichant le chiffre d'affaires et les objectifs pour plus de transparence ainsi que la gestion et le tri des déchets.

Informations des parties prenantes

-Une charte d'achats responsables a été élaboré afin de renforcer les liens avec nos fournisseurs. De plus un questionnaire de satisfaction a également été réalisé.

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

-Un collaborateur participe aux commissions Produit en Bretagne selon leurs expertises : commission RHD, commission commerciale, rencontres départementales (44).

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

-Certains de nos collaborateurs ont contribué en apportant des décorations de Noël dont ils font plus usage, dans le but d'orner nos espaces de travail. Cette initiative vise à donner une seconde vie à ces objets par le biais du recyclage, tout en encourageant nos collaborateurs à adopter cette pratique au quotidien. Parallèlement, un quiz sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises(RSE) a été élaboré afin de sensibiliser nos équipes et renforcer la cohésion au sein de l'entreprise.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

-Trois collaborateurs en situation de handicap font partie de la société.
-Nous orientons nos actions sur deux axes supplémentaires pour le Département de Loire-Atlantique: notre engagement en faveur de l'égalité des droits notamment la « égalité professionnelle entre les femmes et les hommes » et la « diversité », et notre action dans la lutte contre les discriminations et pour l'égalité entre les femmes et les hommes.
-Le Département de Loire-Atlantique s'est engagé dans une politique d'insertion des personnes en difficulté par le travail. Ainsi, le Cahier des Clauses Administratives Particulières(CCAP) du marché obtenu (Fruits et légumes) comporte des clauses visant à promouvoir l'insertion professionnelle des personnes rencontrant des difficultés particulières en matière d'emploi et nous devons nous engager.
-En vertu du présent marché, nous nous engageons à exécuter une prestation annexe d'insertion pour des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi. Un volume d'heures minimum d'insertion sera obligatoirement réservé à cette occasion.
-Les bénéficiaires de cette action d'insertion relèveront des catégories identifiées dans l'article 1.3 du CCAP.
-Au nom de Provinces Bio, nous nous engageons à réserver un minimum de 70 heures de travail de notre effectif salarié, dans le cadre de ce marché, à des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi, prioritairement allocataires du RSA, ou à défaut, des personnes éloignées de l'emploi visé à l'article L5132-1 du Code du travail.

Parité professionnelle homme / femme

-Nos équipes se composent de 18 femmes et de 22 hommes

Emploi des jeunes / emploi des séniors

-Nous avons recruté en alternance un profil spécialisé en RSE pour nous accompagner dans le développement de notre stratégie RSE. De plus, nous avons également recruté une assistante en communication en alternance.

Respect de la vie privée

-Nous avons mis en place depuis janvier 2022 un espace personnel " numérique, un coffre-fort, destiné à nos collaborateurs. Cet espace est dédié à la distribution de leurs bulletins de salaire.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

-Cette année encore, nous avons participé au challenge des plus belles décorations extérieures et intérieures de Noël ainsi qu'au concours de la photo la plus décalée organisés par le Marché d'intérêt National(MIN) de Nantes Métropole. Dans le cadre de nos festivités pour la nouvelle année, un événement est programmé pour janvier. Durant ce rassemblement, un échange de cadeaux-surprise, original et empreint de mystère, sera orchestré dans le but de créer une atmosphère détendue et de stimuler l'enthousiasme de nos équipes en vue des défis à relever au cours de cette nouvelle année.

-Nous soutenons une crèche inter-entreprises dans le périmètre du MIN de Nantes en participant à hauteur de 3 berceaux réservés pour nos collaborateurs. Ces derniers travaillent sur 4 jours et demi par semaine pour favoriser l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle.

-Des aménagements du temps de travail sont également possibles en fonction des besoins des collaborateurs, par exemple, le mercredi après-midi.

-Nous avons mis en place des aménagements ergonomiques selon les besoins des collaborateurs tels que des souris, claviers, fauteuils, bureaux, écrans. De plus, pour les pauses, nous offrons un espace de détente avec une table de ping-pong et une table de pique-nique extérieure afin de favoriser des moments de convivialité.

Santé et sécurité au travail

-Un groupe de collaborateurs est formé aux gestes de premiers secours.

-Le Comité RSE travaille sur des thématiques autour du bien-être au travail.

Formation des salariés

-Sensibles à l'évolution et à la promotion interne, nous encourageons les formations professionnelles pour nous adapter continuellement, progresser et nous démarquer dans la prestation de nos services.

Développement du capital humain / employabilité

-Nous encourageons nos équipes à prendre des initiatives et à faire preuve d'autonomie dans l'accomplissement de certaines de leurs missions, afin de favoriser leur évolution.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

-Nous privilégions les emplois en CDD et en CDI. Nous accueillons également des intérimaires dont les contrats débouchent principalement sur un CDI.

Information du personnel / entretiens annuels

-Chaque collaborateur bénéficie d'un entretien annuel et/ou un entretien professionnel chaque année. Il est également possible de solliciter d'autres rendez-vous au cours de l'année.

-Nous organisons des actions de communication visant à sensibiliser nos équipes notamment à travers des réunions d'équipes, des tableaux d'affichage pour les informations importantes et événements divers.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

-A son arrivée, chaque nouveau collaborateur réalise une visite de l'entreprise en compagnie d'un membre de la Direction. Pendant cette visite, son équipe et son nouvel environnement de travail lui sont présentées. Un guide d'accueil lui est également remis pendant son intégration. Il est accompagné au quotidien jusqu'à ce qu'il maîtrise pleinement son poste. Des points réguliers sont ensuite réalisés avec lui pour assurer un suivi continu.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

-Etant donné que de nombreux réfrigérateurs doivent fonctionner 24 h/24 h pour assurer la préservation des aliments destinés à nos clients, ils entraînent une consommation énergétique significative. Dans le cadre de ses investissements en matière de transition énergétique, Nantes Métropole a souhaité que cette consommation soit partiellement couverte par des énergies renouvelables, notamment par l'installation de panneaux solaires photovoltaïques sur la toiture du MIN de Nantes couvrant une surface totale de 31 000 m². Bien que la majeure partie de l'électricité produite par des panneaux solaires soit réinjectée dans le réseau, une portion comprenant 1666 panneaux est dédiée à l'autoconsommation, avec une puissance de production de 499,80 mégawatts-crête.

Gestion et optimisation de l'eau

-Etant implantés sur le MIN de Nantes, ce dernier bénéficie de 6 000 m³ de stockage en sous-sol des eaux de pluie (soit l'équivalent de 2 piscines olympiques).
-Afin de réduire le gaspillage de l'eau, des fontaines d'eau seront mis en place en 2024.

Gestion et optimisation des matières premières

-Nous récupérons et réutilisons les contenants vides (caisses de fruits et légumes notamment).

Réduction, tri et recyclage des déchets

-Nous avons supprimé les bouteilles en plastique, et distribué des gourdes au personnel afin de diminuer les déchets.
-En plus de collaborer avec Nantes Métropole au sein de notre Comité RSE pour améliorer notre gestion des déchets, nous recyclons notre papier en partenariat avec l'association vertavienne (44) Les Papiers de l'Espoir.
-Nous trions et valorisons divers types de déchets en collaboration avec le MIN de Nantes :
-Le polystyrène est recyclé par LPRO (44)
-Les films plastiques triés sont envoyés à Carquefou (44) pour être recyclés en matière.
-Les palettes cassées sont réemployées en bois de chauffage
-Les caquettes en bois sont transformées en combustible par la plateforme multimodale de Couëron (44)
-Les déchets organiques sont transformés en biogaz, cogénéré en électricité par EDF pour des habitations et bâtiment agricole à proximité ou méthanisation par le GAEC du Bois Joli (85)
-Les cartons sont transformés en papier ondulé par Norpaper (44)

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

-Nous avons réduit l'utilisation de papier en numérisant certains services, notamment la prise et la préparation de commandes.
-Nous encourageons nos collaborateurs à privilégier les transports communs, le covoiturage ainsi que l'utilisation du vélo.

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

-Nous sélectionnons des produits bio à haute valeur ajoutée et les valorisons équitablement auprès de tous les acteurs du secteur bio de notre territoire tels que produits locaux, Demeter, Cosmébio, Éco-garantie, MSC Pêche durable, etc.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

-Nous tenons à la disposition de nos clients les certifications qualité du service logistique qui leur est dédié.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

-Notre parfaite connaissance du marché et nos étroites relations avec nos fournisseurs nous permettent de proposer une offre diversifiée, respectueuse de l'environnement, transparente et équitable à la fois pour les producteurs, les transformateurs et les consommateurs.
-Nous nous engageons à suivre une politique d'achats responsables avec nos fournisseurs et à les accompagner dans leur démarche RSE. Une charte d'achats responsables a d'ailleurs été mise en place pour renforcer les liens avec nos partenaires fournisseurs.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

-Depuis la création de notre société, notre cœur de métier consiste à répondre aux attentes de nos clients ainsi qu'à celles de nos partenaires. Comment ? En ayant une parfaite connaissance des origines des produits que nous distribuons, avec une traçabilité poussée et en étant transparent dans nos approvisionnements.
-Nous répondons quotidiennement aux demandes de nos clients. L'objectif de diffusion de 100 % des fiches techniques associées aux produits que nous distribuons sur notre site marchand est quasiment atteint.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

-Une procédure de retrait/rapport de marchandises a été mise en place afin d'être aussi réactif que possible auprès de nos clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

- Avec nos 50 maraîchers bio, nous privilégions les approvisionnements régionaux (Pays-de-la-Loire, Bretagne).
- Une bonne nouvelle pour nous depuis 2022 pour valoriser et gagner des points en circuits courts : notre partenariat avec BLO (Bio Loire Océan). Dès 1997, les producteurs ont choisi de se regrouper pour optimiser la vente de leurs produits, planifier leurs volumes pour un meilleur ajustement entre l'offre et la demande et garantir un meilleur suivi des prix.
- Les producteurs ont décidé de s'organiser sous une forme associative pour développer et structurer la filière fruits et légumes bio dans la région Pays-de-la-Loire.
- L'association favorise également les échanges sur les problématiques rencontrées, les techniques utilisées et l'évolution des marchés.
- Reconnue GIEE (Groupements d'intérêt économique et environnemental), Bio Loire Océan regroupe aujourd'hui près de 70 producteurs de fruits et légumes biologiques répartis sur 45 exploitations en Pays-de-la-Loire. Représentatives de la diversité présente sur notre territoire, de petites fermes côtoient des fermes aux surfaces importantes.
- Aujourd'hui, l'ensemble des fermes est contrôlé chaque année par un organisme certificateur indépendant. Un comité de contrôle se réunit deux fois par an pour analyser les rapports de contrôles et prendre d'éventuelles sanctions en cas de non conformités.
- Un produit Bio Loire Océan n'est pas simplement un légume ou un fruit biologique, c'est aussi une démarche et un cahier des charges spécifiques pour une agriculture biologique, équitable et solidaire ! Les objectifs sont les suivants :
 - Maintenir et créer de l'emploi sur les fermes et les territoires.
 - Protéger l'eau et les sols.
 - Créer de la valeur ajoutée en favorisant les circuits courts.
- Pour les produits frais, d'épicerie, surgelés et d'hygiène, nous privilégions également le sourcing régional.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

-Nous effectuons des dons financiers à diverses associations locales, notamment à un club de basket à Quimper (29) (100 €/an) et au club de ping-pong de Saint-Sébastien-sur-Loire (44) (500 €/an).

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

- Nous avons établi des partenariats durables en lien avec les concours culinaires qui ont lieu lors des salons Serbotel en mettant en avant les circuits courts. D'ailleurs, notre partenaire a obtenu la troisième place lors du Trophée National des Etablissements de la Restauration Collective Autogérée.
- Nous avons poursuivi notre collaboration avec notre partenaire Miam Nutrition dans le lancement des ateliers conso-acteurs auxquels participent nos fournisseurs. L'objectif de ces ateliers est de mettre en valeur le savoir-faire de nos fournisseurs à travers des recettes simples, saines et gourmandes, en invitant certains de nos clients à y prendre part. Ces ateliers sont filmés par un professionnel afin de pouvoir les rediffuser ultérieurement à nos communautés.

Certifications RSE / Bretagne 26000

-Nous avons entamé la procédure de labélisation selon la norme ISO 26000 pour le label Lucie.