



Recueil de bonnes pratiques 2022

Nantes Basket Hermine

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

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

Objectif zéro bouteille d'eau :

- Installation d'une fontaine à eau
- Mise en place de gourdes pour les joueurs et les coaches en remplacement des bouteilles d'eau
- Résultat : suppression de 6 000 bouteilles d'eau en moyenne par saison

Réduction, tri et recyclage des déchets

Gamification des poubelles : Dans le but de maximiser le tri sélectif lors des matchs du Nantes Basket Hermine, le club a décidé de gamifier les poubelles en installant des paniers de basket. L'objectif est ainsi de donner un côté plus ludique et inciter les spectateurs à faire le tri lors de leurs venues à La Trocardière.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Au cours de la saison 2021/2022, le Nantes Basket Hermine a réalisé plusieurs études qualitatives et quantitatives pour échanger avec ses différents clients : partenaires, abonnés, écoles, clubs...

Le but de cette initiative a été de mieux comprendre les points forts et les axes d'amélioration du club.

Ainsi, en réalisant ces différentes études, le NBH a pu améliorer sa politique qualité/écoute envers ses clients pour la saison 2022/2023.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Le club a fait le choix depuis plusieurs saisons de travailler avec des traiteurs locaux situés à proximité de La Trocardière. Dans ce même sens, il est également tout aussi important pour le NBH que les traiteurs travaillent des produits de saison et de la région.