



Recueil de bonnes pratiques 2022

CHARCUTERIE DU BLAVET

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

En 2020, la RSE était au cœur de nos préoccupations.

Depuis 2021, nous avons décidé de conforter cette démarche RSE en définissant et partageant une politique qui repose sur ses 4 piliers:

- > la satisfaction de nos clients
- > la sécurité et le bien-être de nos collaborateurs
- > la réduction de notre empreinte écologique
- > la performance de l'entreprise

Pour 2023, et en nous appuyant sur l'expertise acquise avec le référentiel RSE 26000 de Produit en Bretagne, nous avons décidé de nous engager dans le parcours de labélisation PME+.

Informations des parties prenantes

La démarche RSE est une démarche qui ne peut aboutir et prospérer sans l'implication de l'ensemble du personnel.

C'est pourquoi, chaque salarié a été informé, par courrier, de la mise en place de cette démarche RSE.

Nous communiquons également sur cette démarche via le site internet de notre groupe:

www.lechef-premium.fr

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

C'est au début de l'année 2021 que Charcuterie du Blavet a adhéré à Produit en Bretagne.

Depuis, nous participons à différents événements organisés par Produit en Bretagne:

- Assemblée Générale
- Commission RSE
- Groupe de travail plan de progrès

Pour 2023, nous souhaitons continuer à nous investir au sein de Produit en Bretagne.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Depuis 2020, nous avons conclu un partenariat avec LES 4 SAISONS DE LOZERE, qui est une entreprise adaptée proposant diverses prestations (approvisionnement en fournitures de bureau, réalisation de paniers garnis, fabrication de mobilier en bois recyclé, ...). En 2022, nous avons profité de ce partenariat pour élaborer des agendas avec notre logo, et qui ont ensuite été distribués à notre clientèle.

Parité professionnelle homme / femme

Charcuterie du Blavet s'engage à recruter ses collaborateurs sur les critères de qualifications, de compétences et d'expériences professionnelles.

Un accord d'entreprise sur l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes a été mis en place.

Nous avons obtenu, en 2021, la note de note de 79/100 à l'index de l'Egalité Professionnelle entre les Hommes et les Femmes. Cet index est à présent de 81/100 et nous avons pour objectif de l'améliorer continuellement.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Régulièrement, Charcuterie du Blavet, fait le choix de renforcer ses équipes en proposant des expériences de durée plus ou moins importantes.

Ainsi, en 2022, ce sont 4 contrats en CDI qui ont été proposés. Il est aussi important de permettre aux jeunes de se former et de découvrir le monde professionnel. C'est pourquoi, nous avons accueilli 1 stagiaire, à des postes stratégiques (marketing).

Respect de la vie privée

Nous nous attachons à veiller au respect de l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

La politique lancée en 2020-2021 s'est poursuivie sur 2022, avec la mise en place de nouveaux outillages et machines afin de réduire la pénibilité à certains postes de travail.

Des travaux ont aussi été entrepris dans les parties administratives avec la création de nouveaux bureaux. Des agrandissements ont également été réalisés (local maintenance, espaces de stockages d'emballages, ...). Sur 2023, ces travaux d'agrandissement vont se poursuivre sur notre partie production.

Des réunions régulières sont également en place avec notre Comité Social et Economique, ainsi que de notre Commission Santé Sécurité et Conditions de Travail, nous permettant ainsi de recueillir les opinions/ interrogations existantes en interne afin de proposer des solutions, et de communiquer avec l'ensemble de nos collaborateurs.

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé de nos collaborateurs sont des axes forts de notre politique RSE, et les résultats des indicateurs (accidents de travail, maladies professionnelles, ...) sont suivis régulièrement.

Les aménagements faits en production et dans les locaux administratifs visent sans cesse à améliorer les conditions de vie de nos collaborateurs.

De plus, nous avons en place une équipe de SST, regroupant différents secteurs de notre entreprise, et ayant un rôle de prévention des risques au quotidien et de réactivité.

Nous menons également une étude de prévention et de gestion des maladies professionnelles et des TMS. C'est dans cette continuité que nous avons décidé de collaborer avec un cabinet d'ergonome en 2023.

Formation des salariés

Nous avons un plan de formation interne, avec des formations hygiène / sécurité notamment. Plus spécifiquement, nous avons proposé des formations suite au développement de notre outil informatique. Des évolutions de poste sont également possibles.

Développement du capital humain / employabilité

En 2022, nous avons continué à développer la polyvalence de nos collaborateurs, et à les accompagner dans cette démarche.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Pour lutter contre le travail précaire sur le territoire, nous sommes en contact régulier avec Pôle Emploi, et les collectivités territoriales.

Information du personnel / entretiens annuels

Sur 2020-2021, nous nous étions engagés à réaliser les entretiens professionnels de l'ensemble de nos collaborateurs.

Ainsi, au 31/12/2021, cet objectif était atteint.

De nouveaux entretiens professionnels sont prévus pour l'ensemble des salariés sur 2023.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

En 2022, nous avons mis en place une nouvelle procédure d'accueil et d'intégration de nos nouveaux collaborateurs (CDI, CDD et intérimaires), afin qu'ils soient accompagnés de leur arrivée jusqu'à leur poste de travail.

Pour 2023, nous réfléchissons à une mise en place de tuteurs pour parfaire l'accueil et l'intégration de nouveaux collaborateurs avec un suivi sur plusieurs jours.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Afin de réduire les consommations en énergie, nous avons déployé des luminaires LED dans l'usine. Ces luminaires permettent donc d'optimiser les énergies, et ils apportent aussi un confort à nos collaborateurs en diminuant la fatigue visuelle.

Gestion et optimisation de l'eau

Comme pour la gestion et l'optimisation des énergies, nous sommes très vigilants pour la gestion et l'optimisation de l'eau. Ainsi, nous avons un tableau de bord qui est en place et qui est suivi régulièrement. Ceci nous permet de suivre nos tendances par rapport à nos volumes de production.

Gestion et optimisation des matières premières

En 2021 et 2022, nous avons fait le choix de modifier certaines de nos barquettes, en les remplaçant par des barquettes ayant une incorporation de matière recyclée.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Initialisée en 2020, la démarche de déploiement de bacs réutilisables à la place de carton, s'est poursuivie sur 2021 et 2022 avec une fidélisation des clients concernés.

De plus, afin de réduire la quantité de gobelets plastique utilisée pour notre fontaine à eau, nous avons créé des gobelets réutilisables (« écocup ») qui ont été distribués à l'ensemble de nos collaborateurs.

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

Charcuterie du Blavet a une station de pré-traitement, ce qui permet de diminuer et de prévenir la pollution des eaux. Nous avons également une procédure de gestion des situations d'urgences qui est en cours de rédaction.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Sur 2021, nous avons commencé des travaux de rénovation et d'extension (partie administrative, parties communes). Ces travaux, comme ceux prévus sur 2022-2023, prennent en compte les principes d'écoconstruction et d'éco rénovation des bâtiments.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Du fait de la taille de notre structure, le covoiturage est employé par quelques-uns de nos salariés.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous privilégions l'approvisionnement de proximité pour les matières premières viandes, qui représentent la majorité de nos achats.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Sur 2022, Charcuterie du Blavet était dans 2 projets en commun avec des acteurs bretons:

> le GAB 56 (Groupement des Agriculteurs Biologiques)

> la mise en place d'éleveurs de porc BIO en partenariat avec BVB et Eureden

Ces projets s'inscrivent dans des relations de confiance et de long terme entre les différentes parties.

Nous avons également une politique visant à travailler avec des fournisseurs partenaires.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

L'écoute et la satisfaction de nos clients est un pilier de notre politique RSE. Nous avons donc mis en place différents indicateurs, tels que le suivi des réclamations et des retours clients.

De plus, la prise des commandes est faite quotidiennement en direct par nos collaborateurs, nous permettant ainsi de relever les satisfactions, remarques ou demandes d'innovations de la part de nos clients.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous suivons plusieurs indicateurs tels que les réclamations, les non conformités internes, les résultats d'audit hygiène et d'efficacité du nettoyage. Notre système de traçabilité est régulièrement testé afin de maîtriser notre chaîne de production et de remonter jusqu'à chaque fournisseur. De plus, nous avons en place un plan HACCP nous permettant l'identification et la maîtrise des différents dangers pouvant survenir tout au long de la chaîne de fabrication.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous participons à la démarche de mutualisation de nos achats avec des acteurs bretons, réaffirmée par notre appartenance au GIE SYNERGIE ACHATS, basé à Caudan, qui regroupe une quinzaine d'industriels agroalimentaires bretons. Nos approvisionnements en viande porcine conventionnelle, Label Rouge et Bio sont quasi exclusivement bretons (90%). Nous collaborons également avec le GAB 56 (Groupement des Agriculteurs Biologiques), et nous travaillons à la mise en place d'éleveurs de porc BIO en partenariat avec BVB et Eureden. De plus, lors de travaux ou de choix de prestataires, nous privilégions des collaborateurs basés en Bretagne.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Sur 2022, Charcuterie du Blavet a continué son engagement dans la vie sportive Bretonne, en sponsorisant plusieurs clubs bretons (basket, rugby et athlétisme).

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous interrogeons les formations locales dans le cadre de recherches d'alternants ou de stagiaires.

Certifications qualité / environnementales

A la Charcuterie du Blavet, nous avons pour mission de proposer à nos clients des produits uniques et de qualité supérieure qui valorisent l'ensemble de la filière. Ainsi, les qualités nutritionnelles et gustatives de nos charcuteries crues et cuites sont garanties par les labels Le Porc Français (LPF), BIO, Label Rouge et Bleu Blanc Cœur. Notre engagement, également présent sur notre site internet tient en 3 mots: BON BIO BRETON.

Nous nous sommes également lancés dans la démarche de certification ISO 22000 afin de certifier notre démarche de maîtrise de la qualité sanitaire de nos produits.