



# Recueil de bonnes pratiques 2024

## BISCUITERIE PENVEN

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](http://www.produitenbretagne.bzh)

### Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

#### Sensibilisation / communication

Des réunions mensuelles sont organisées afin de communiquer avec les salariés sur les indicateurs, l'actualité, le développement de gamme, les échéances...

### Conditions et relations de travail

#### Qualité de vie au travail

Les salariés ont un tarif préférentiel pour les produits achetés en boutique.

#### Formation des salariés

Chaque année, les salariés sont formés sur les bonnes pratiques en production, la sécurité, la malveillance... en utilisant des outils pédagogiques et des jeux afin de les inclure au maximum dans la formation.

#### Information du personnel / entretiens annuels

Des entretiens sont réalisés chaque année avec la direction.

### Préservation de l'environnement

#### Gestion et optimisation des matières premières

La Biscuiterie Penven possède une gamme d'étuis certifiés FSC mixte : le produit contient un minimum de 70% de bois ou de fibre certifié FSC et/ou recyclés, et le reste (30% maximum) provient de Bois contrôlé FSC.

#### Réduction, tri et recyclage des déchets

Les produits écartés de la production pour cause de défauts mineurs, sont mis en déclassés et proposés aux clients.

#### Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Achat d'une voiture d'entreprise électrique / hybride en 2024.  
Lors des déplacements professionnels le covoiturage est privilégié.

### Développement local et intérêt général

#### Achats locaux en Bretagne

Les principaux ingrédients des nos produits viennent de Bretagne :

- \_ La farine, provient d'un meunier situé dans les cotes d'Armor,
- \_ Le beurre, d'un fabricant du Finistère,
- \_ Les œufs, d'un transformateur du Finistère...

Et tous nos fournisseurs sont autrement Français.

### **Actions en faveur de la culture et la langue bretonne**

Développement d'une gamme d'étuis de palets et de galettes avec une présentation en breton.

Nos palets sont estampillés "Ar Wella", ce qui peut être traduit par "La Meilleure" en français.

Nos boites de biscuits reprennent dans leurs décors, les éléments de la culture bretonne (costumes traditionnels, bagadoù, mais aussi les paysages typiques...ect).

En cas de mention de la région, nous veillons également à ce que les 5 départements soient pris en compte.

### **Savoir faire / Certifications**

#### **Certifications qualité / environnementales**

Le site est certifié IFS depuis 2019.