



Recueil de bonnes pratiques 2020

MAISON BEUCHER

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

La Maison Beucher est une entreprise familiale. 3 générations sont représentées dans l'actionnariat actuel. L'indépendance du capital est préservée.

Des investissements réguliers sur nos sites de production et magasins de la région rennaise permettent de garantir une pérennité de notre activité à moyen terme sur le territoire breton.

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

Nous prenons part chaque année à l'AG Produit en Bretagne, où c'est l'occasion pour nous d'échanger avec les membres et de connaître l'actualité du réseau.

Nous participons aux audits des membres lorsque nous sommes sollicités.

Nous participons à des ateliers de travail et d'échange organisés par le réseau selon les thèmes proposés.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Emploi des jeunes / emploi des seniors

La Maison Beucher soutient l'insertion professionnelle des jeunes : tous les ans nous accueillons de jeunes apprentis dans les domaines de la vente, la charcuterie, la cuisine et la boucherie et les accompagnons dans les différents concours régionaux ou nationaux.

La formation est dans l'ADN de notre entreprise et les jeunes issus de la formation sont prioritairement embauchés.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Chaque année nous organisons une fête des salariés à laquelle sont conviés conjoints et enfants. Nous remettons les médailles du travail aux salariés les plus anciens.

Cet événement permet de souder les liens entre les salariés.

Santé et sécurité au travail

Les salariés disposent du matériel professionnel adéquat et sont régulièrement sensibilisés lors de formations en interne

Nous travaillons au quotidien pour améliorer l'ergonomie des différents postes.

Formation des salariés

Les salariés sont sollicités pour réaliser des formations : métier, management...

Information du personnel / entretiens annuels

Notre entreprise familiale place l'humain au cœur de tout.

Nos salariés ont un contact direct quotidien avec la direction.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

La Maison Beucher accueille des travailleurs saisonniers ou intérimaires en période de surcroît d'activité (noël et été).

Néanmoins nous avons un effectif stable de 45 salariés avec une ancienneté forte et un turnover quasi nul.

7 salariés > 20 ans d'ancienneté

10 salariés >10 ans

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

Prévention des fuites : notre technicien de maintenance vérifie régulièrement nos centrales de nettoyages, robinetterie afin de prévenir toute fuite d'eau.

Nous avons aussi dépesté des fuites d'eau la nuit en lisant le compteur d'eau Veolia

Nous avons installé un système de nettoyage haute pression afin de limiter la consommation d'eau lors du nettoyage (-5%).

Réduction, tri et recyclage des déchets

Maîtrise et diminution de nos déchets industriels.

Tri des déchets

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

Nous sommes en cours de modification de notre centrale de production de froid. L'objectif est d'installer une centrale utilisant une technologie passive pour l'environnement concernant les gaz à effet de serre.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Réduction du grammage et ajustement des étuis carton au produit fini afin de limiter l'impact du le transport

Réduction des emballages plastique dans nos boutique et suppression des emballages "non recyclables"

Intérêts des clients et consommateurs

Sécurité, santé des clients et consommateurs

La sécurité alimentaire des produits est un élément central de notre politique qualité.

Nous maitrisons notre filière d'approvisionnement locale (100% France)

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous travaillons du porc 100% breton

Nos assaisonnements sont réalisés au Sel de Guérande

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

La Maison Beucher soutient l'insertion professionnelle des jeunes : tous les ans nous accueillons de jeunes apprentis dans les domaines de la vente, la charcuterie, la cuisine et la boucherie et les accompagnons dans les différents concours régionaux ou nationaux.

La formation est dans l'ADN de notre entreprise et les jeunes issus de la formation sont prioritairement embauchés.

Savoir faire / innovation

Notre entreprise a été fondée en 1895. Notre savoir faire s'est construit au cours de nos 120 ans d'histoire et nos recettes restent inchangées.

Nous créons des nouvelles recettes régulièrement