



Recueil de bonnes pratiques 2023

DS ARMORIQUE

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

DS Restauration s'est construit dans la durée à travers trois générations depuis 1968. Ce groupe familial mène une gestion saine et responsable depuis plus de 50 ans en n'ayant de cesse de poursuivre ses investissements, de pérenniser les emplois, et de faire vivre au quotidien les 3 mots d'ordre du groupe : longévité, confiance et respect vis à vis de toutes les parties prenantes.

La société DS Armorique, implantée en Bretagne, forte de ses valeurs et de cette histoire, propose depuis 2015 à ses clients toute la qualité de services et de produits reconnus du groupe DS Restauration en favorisant dès que possible le développement et les atouts de la Région.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Tous nos collaborateurs sont en contact direct avec la direction de l'entreprise, ce qui permet des prises de décisions rapides, efficaces et valorisantes pour nos salariés

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Des postes de travail sont adaptés à l'emploi de travailleurs à capacité différentes (en 2022 quasiment 9% des salariés sont concernés sur notre site de DS Armorique).

Emploi des jeunes / emploi des séniors

La société DS Armorique est encore jeune (moins de 10 ans) et pourtant celle-ci se développe en tendant vers les objectifs du contrat de génération fixé par nos dirigeants.

En 2022, la société comportait 8% de salariés de plus de 50 ans et 3% de salariés de moins de 26 ans.

Respect de la vie privée

Grâce à son service informatique 100% intégré, DS Armorique garantit la sécurisation des données ainsi que la continuité de notre service client. Des sauvegardes journalières sont effectuées sur des serveurs dissociés afin de préserver l'intégralité des informations et d'assurer quoi qu'il arrive la continuité du service. De plus, nous certifions qu'aucune donnée supplémentaire n'est collectée par le site interne www.ds-restauration.com

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Le personnel est régulièrement consulté pour améliorer le matériel, les lieux et conditions de travail (Exemple : changement de toutes les lumières en passage LED (lumière plus éclairante) dans une partie de l'entrepôt pour améliorer le confort et la sécurité au travail des personnes / changement récent de tous les EPI...).

Grâce aux travaux engendrés depuis ces 2 dernières années, DS Armorique a aménagé son site d'une salle détente, de jeux et de sport ainsi que d'une terrasse relaxante sur les toits.

Formation des salariés

En 2022, 413 heures de formation ont été délivrées à nos salariés de DS Armorique (1/4 de nos salariés ont bénéficié d'une formation), ce chiffre a largement été doublé par rapport à l'année précédente.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Chez DS Armorique, en 2022, 100% de nos contrats étaient des CDI. Nous ne faisons pas ou que très peu appel à l'intérim.

Préservation de l'environnement

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous trions et recyclons tous nos déchets (16 déchets différents sont répertoriés). Pour certains, nous disposons de filières de valorisation.

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

La société DS Armorique a été pensée afin de générer le moins d'impact négatif possible sur l'environnement. Ainsi, toutes nos chambres froides positives et négatives fonctionnent avec des fluides frigorigènes "verts" affichant des potentiels de réchauffement global (GWP) extrêmement faibles.

Par ailleurs, la livraison de nos clients représente une part importante de nos émissions de gaz à effet de serre. DS Restauration a toujours opté pour une croissance raisonnée afin de livrer nos clients dans le plus petit périmètre possible autour de nos dépôts ou bases logistiques. Notre groupe poursuit donc en ce sens son engagement en faveur de l'environnement. C'est pourquoi, en partenariat avec le programme EVE (Engagements Volontaires pour l'Environnement) soutenu par l'ADEME, DS Armorique s'est engagé dans le programme « Objectif CO2 » en 2022. Grâce à des outils spécifiques, une méthodologie éprouvée et un accompagnement de proximité individuel, ce système nous permet de réduire durablement nos consommations de carburant et les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) associées

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

Au travers de nos produits labellisés comme Bleu Blanc Cœur, Label Rouge, Agriculture Biologique ou encore MSC, nous nous engageons à proposer des produits dont les modes de production, d'élevage et d'abattage sont conditionnés par des pratiques plus naturelles, plus respectueuses de l'écosystème et du bien-être des animaux en encourageant l'usage d'alternatives aux pesticides et aux antibiotiques en élevage.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Depuis 3 ans, les déplacements professionnels ont été réduits et limités notamment grâce au développement informatique et outils performants pour les visio-conférence. Cela vaut pour nos déplacements internes et avec nos fournisseurs.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous affrétons le transport amont par camion complet ce qui permet de limiter les coûts et l'impact sur l'environnement en optimisant les kilomètres parcourus.

Nous optimisons nos tournées de livraisons en permanence en fonction des clients à livrer et des jours pour garantir le meilleur service en minimisant les kilomètres effectués par nos livreurs.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Nos fournisseurs signent une charte d'engagement chaque année qui explicite 17 points précis détaillés dans 4 grands chapitres (démarche qualité / produits / logistique / éthique et responsabilité sociétale entreprise (RSE)).

Il sont également évalués chaque année sur plusieurs critères (réclamations, respect des exigences, réactivité, engagements et actions entreprises...).

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Notre politique qualité s'articule autour de 5 thématiques :

- Le choix de l'amont (sélection des fournisseurs, des produits et des transporteurs)
- Le contrôle des arrivages (conformité des produits et des températures)
- Le contrôle sur stock (analyses bactériologiques, tests organoleptiques...)
- La maîtrise de l'aval (respect de la chaîne du froid et de la traçabilité)
- La concertation permanente avec nos fournisseurs et l'écoute de nos clients

Ceci nous permet de garantir la sécurité sanitaire, le respect de nos exigences réglementaires, et une haute qualité de services et de produits constante à nos clients.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous travaillons conjointement avec nos fournisseurs dans l'élaboration et l'approvisionnement des produits. Ils respectent des cahiers des charges précis et stricts.

La qualité nutritionnelle des produits élaborés est revue pour chaque recette afin d'améliorer les compositions au maximum. Nous tendons au maximum sur des recettes Clean Label (additifs éliminés, réduits ou substitués au maximum) ou bénéficiant de labels de qualité reconnue (Label Rouge, Bleu Blanc Coeur...)

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

24% des produits commercialisés par la société sont fabriqués en Bretagne.

DS Restauration est partenaire de 59 entreprises bretonnes pour un total de 536 produits référencés

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Le don de denrées alimentaires aux plus démunis constitue un levier essentiel de la lutte contre la précarité en permettant l'accès de tous à une nourriture sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante. Cette aide alimentaire, contribue à la lutte contre le gaspillage mais également aux enjeux de justice sociale.

Nous disposons de plusieurs partenariats (via des conventions de dons) avec des associations locales reconnues d'utilité publique afin de permettre aux plus démunis d'accéder à des repas ou de la nourriture.

En 2022, 7.5T de produits ont été donnés aux associations (pour une valeur d'environ 95 000€)

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

83% de nos fournisseurs possèdent une certification qualité reconnue.

74% de nos fournisseurs disposent d'au moins une certification permettant de fabriquer ou de distribuer des produits labellisés (Bio, Bleu Blanc Coeur...).

DS Armorique est également engagée dans ces mêmes démarches avec entre autres les certifications pour la distribution de produits BIO et MSC/ASC.

En 2023 DS Armorique a adhéré à la Charte Objectif CO2 valorisant un haut niveau de performance environnementale pour sa logistique avale.