Recueil de bonnes pratiques 2021

Maison BRIEUC

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

Maison Brieuc a entrepris depuis 2016 une démarche RSE, cette démarche a pour but de chercher à avoir un impact positif sur la société son environnement et qui s'articule autour des 4 piliers suivants :
- Satisfaire nos clients et leur garantir des produits de qualité
- Être un acteur local dynamique et responsable (50% de CA des MP avec des fournisseurs bretons)
- Accompagner nos collaborateurs dans leur projet personnel et professionnel
- Participer à réduire notre empreinte écologique (réduction de 50% de notre consommation d'eau en 3 ans)

Cette démarche est décrite dans l'engagement de la direction remis à chaque nouvel arrivant et affichée au sein de l'entreprise :
révision de nos indicateurs pour 2022

Informations des parties prenantes

Envoi de questionnaire RSE à chaque fournisseur (évaluation des démarches RSE)
Participation au trophée PEB

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

Participation au trophée PEB (2 équipes en 2021)
En 2021, nos galettes avoine reçoivent le « prix de la meilleure nouveauté ›

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Des contrats de mise à disposition de personnes d'ESAT sont réalisés en 2021

Parité professionnelle homme / femme

Indice d'égalité homme femme
46% de femmes et 54% d'homme. Cette mixité se vérifie pour la production, l'administration et comité de direction.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Lors des périodes de fortes activités, nous privilégions l'emploi d'étudiants plutôt que d'avoir recours à l'intérim.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Reprise quand la situation sanitaire le permet de moments conviviaux

Organisation d'un concours interne à l'entreprise d'innovation pour créer un nouveau produit emblématique de nos boutiques
Organisation d'une sortie d'entreprise avec visite d'un moulin (fournisseur de farine)

Santé et sécurité au travail

Formation d'un équipe pour la réalisation d'audit sécurité
Mise en place d'audit sécurité mensuel

Formation des salariés

Mise en place d'un plan de formation avec suivi des formations obligatoires et non obligatoire

Prise en compte des formations lors des entretiens annuels

Développement du capital humain / employabilité

L'entreprise favoriser la promotion interne
Montée en compétence de 4 personnes en 2021.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Pas de recours à l'intérim
Réalisation de CDD lors de la saison estivale ou pic d'activité

Nombre d'heures de formations en 2021 : 945h

Information du personnel / entretiens annuels

Tableau d'affichage permettant la transmission d'information
Réalisation d'un point quotidien avec les équipes
Création de groupe de travail sur certaines problématiques
Réalisation annuelles des entretiens du personnel

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Chaque nouveau collaborateur reçoit un planning d'intégration.
A son arrivée, un accueil est réalisé par son tuteur avec une présentation des différents interlocuteurs, une visite de l'entreprise et une formation aux règles d'hygiène, sécurité et environnement.
Le nouvel arrivant visite chaque service, selon le planning d'intégration défini.
Chaque intervenant présente le fonctionnement de son service et son rôle au sein de l'entreprise.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

Mise en place d'un compteur d'eau pour suivre plus précisément nos consommations d'eau

Gestion et optimisation des matières premières

Achat local de MP avec mise en place d'un indicateur :
50 % du CA réalisé avec des fournisseurs bretons

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

Engagement de notre paysage pour utiliser des techniques respectueuses de l'environnement

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Mise en place de télétravail pour limiter les déplacements
Optimisation des tournées pour les commerciaux

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Mise en place de contrat avec nos fournisseurs (engagements sur les volumes et les prix)
Respect des délais de paiement avec nos fournisseurs

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Signature d'une charte éthique de nos fournisseurs

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

L'écoute client et plus généralement la satisfaction client fait partie des piliers décrit dans l'engagement de la direction.
Les besoins de nos clients sont identifiés par plusieurs biais (échange avec les clients, résultats d'audit, analyses des réclamations, respect des cahiers des charges…).
Nous travaillons chaque jour pour trouver de nouvelles recettes correspondant aux évolutions des goûts et des exigences de nos clients, tout en leur garantissant la qualité et la sécurité des produits.
Notre démarche qualité s'appuie sur le référentiel IFS FOOD. Renouvellement de notre certification IFS en 2021

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Renouvellement de notre engagement dans une démarche de qualité et sécurité alimentaire
(démarche IFS - renouvellement de notre certificat en 2021)

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

50% du CA d'achat de matières premières réalisé avce des fournisseurs Bretons

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Réalisation de visite de notre entreprise en partenariat avec l''office du tourisme
Participation à la semaine du tourisme économique et des savoir faire.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Charte graphique aux couleurs de la bretagne
Traduction des emballages en breton
Vente de produits bretons dans la boutique

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Présence de 2 alternants en 2021 - 2022
Présence de stagiaires de l'IUT Technique de commercialisation de Saint Brieuc.

Savoir faire / innovation

Commercialisation dans notre boutique du produit créer par nos collaborateurs lors du challenge Innovation

Parrainage du DRACI (Développement et Recherche en Art Culinaire Industrialisé) en 2021 par Maison BRIEUC

Certifications qualité / environnementales

Renouvellement de nos certifications (IFS - BIO) en 2021