



# Recueil de bonnes pratiques 2022

## SAUPIQUET

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)

## Gouvernance responsable

### Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

#### POLITIQUE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Bolton Food a été créé en mars 2018 pour accélérer le développement de son activité de conserves alimentaires. Dans cette perspective, l'organisation s'est engagée à devenir la meilleure « Canned Fish Company » pour le monde en termes de parts de marché, de réputation, de durabilité et de bien-être en entreprise, à travers la poursuite des objectifs suivants :

- Croître de manière rentable sur le cœur de métier
- Développer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement
- Encourager le développement des meilleurs talents dans la meilleure des entreprises

La réalisation du plan stratégique pour atteindre ces objectifs est coordonnée par le Bolton Food Leadership Team de Bolton Food. En cohérence avec sa mission et dans la continuité de ce qui a déjà été mis en œuvre, Bolton Food s'engage à respecter les exigences établies

par les normes internationales en matière de Qualité et de Sécurité Alimentaire.

Dans ce contexte, la Direction Qualité, R&D & Relations Institutionnelles Bolton Food a pour mission d'impulser une culture de la sécurité alimentaire et de développer des politiques et procédures claires et efficaces dans l'objectif d'une harmonisation des Systèmes de

Management de la Qualité dans les différentes entités du groupe. Ainsi en 2022 se poursuivra l'intégration des Systèmes de Management de la Qualité France et Italie. Concernant les autres sites du groupe, elle se fera progressivement avec la mise en place du nouveau système de gestion SAP 4/HANA, initié lors du Go Live du projet le 1er Février 2022, en France et en Italie.

Actuellement, pour les sites Bolton Food SAS de Quimper et Courbevoie, le champ d'application du Système de Management de la Qualité est :

RECHERCHE, DEVELOPPEMENT, PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE CONSERVES  
A BASE DE PRODUITS DE LA MER.

Dans le domaine de la sécurité alimentaire, environnement et sécurité, l'établissement de Quimper est certifié IFS, ISO22005, ISO14001 et ISO45001.

Les engagements du groupe Bolton en matière de développement durable sont exprimés dans le rapport annuel socio-environnemental publié pour la première fois en 2011. Pour promouvoir la pêche durable et la santé des océans, Bolton Food a signé un partenariat

international avec le WWF (World Wide Fund for Nature) en 2016, s'engageant à améliorer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, à accroître la transparence et la traçabilité pour les consommateurs et à atteindre, d'ici 2024, 100%

du thon issu de pêcheries certifiées MSC (Marine Stewardship Council) ou de projets crédibles d'amélioration de la pêche (FIP) visant à obtenir la certification MSC. Ce partenariat fait l'objet d'un rapport publié annuellement.

Bolton Food est l'un des fondateurs et membres actifs de l'ISSF (International Seafood Sustainability Foundation), qui a pour mission de promouvoir et d'assurer la durabilité à long terme des stocks de thon ainsi que l'utilisation raisonnable des stocks existants. Cela passe

notamment par la réduction de la pêche accidentelle (« by catch ») et la protection de l'écosystème marin.

La robustesse des données relatives à la pêche (espèce, zone de pêche, identité du bateau de pêche, dates de capture et méthode de pêche) est garantie par la certification ISO 22005 pour l'ensemble du système de traçabilité des filières thon et maquereau.

Cette certification de traçabilité intègre et complète les certifications MSC, Fairtrade et biologique de Bolton Food SAS.

Pour atteindre les objectifs fixés, Bolton Food SAS s'engage à :

- Promouvoir une culture d'attention à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine grâce à l'élaboration de politiques et de procédures claires et efficaces partagées par l'ensemble de l'organisation;
- allouer aux activités les ressources adéquates et qualifiées;
- promouvoir la croissance professionnelle et une culture de travail axée sur les résultats, garantissant le respect des principes d'éthique au travail et favorisant un climat de collaboration;
- encourager une communication efficace et efficiente à la fois en interne mais également avec les parties prenantes externes à l'organisation;
- promouvoir l'innovation;
- promouvoir une relation de partenariat avec les parties prenantes pour favoriser une croissance durable et rentable pour l'ensemble

de

la catégorie;

- réduire l'impact environnemental de ses sites de production et en améliorer la sécurité;
- répondre rapidement au marché et aux clients.
- évaluer le contexte dans lequel il opère et les besoins des parties prenantes.

La Direction, directement ou à travers les fonctions qui lui sont rattachées, définit des indicateurs et objectifs spécifiques en fonction des engagements et des objectifs généraux indiqués précédemment, en s'engageant à les atteindre dans une démarche d'amélioration continue.

Tout le personnel, quel qu'en soit le niveau hiérarchique, est tenu de recevoir et respecter les procédures et instructions du Système de Management de la Qualité.

Le 10/03/2022

La LLT (Local Leadership Team),

représentée par Géraldine FIACRE, Directrice Générale.

## Préservation de l'environnement

### Gestion et optimisation des énergies

Mise en œuvre des plans d'action de récupération d'énergie : Les énergies récupérées permettent le préchauffage de plusieurs équipements du site.

### Gestion et optimisation de l'eau

Récupération de l'eau chaude issue de la stérilisation. Cette eau propre est réutilisée pour le pré-nettoyage du site.

Mise en place d'une supervision des consommations d'eau de plus de 80 points sur le site.

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

Finalisation de l'installation de récupération des calories pour réduire les Gaz à Effet de Serre. Cette installation a été conçue et est pilotée par ECOGREEN Energy.

Mise en place d'un contrat de performance énergétique avec ECOGREEN Energy

## Intérêts des clients et consommateurs

### Politique qualité / écoute clients

#### POLITIQUE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Bolton Food a été créé en mars 2018 pour accélérer le développement de son activité de conserves alimentaires. Dans cette perspective, l'organisation s'est engagée à devenir la meilleure « Canned Fish Company » pour le monde en termes de parts de marché, de réputation, de durabilité et de bien-être en entreprise, à travers la poursuite des objectifs suivants :

- Croître de manière rentable sur le cœur de métier
- Développer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement
- Encourager le développement des meilleurs talents dans la meilleure des entreprises

La réalisation du plan stratégique pour atteindre ces objectifs est coordonnée par le Bolton Food Leadership Team de Bolton Food. En cohérence avec sa mission et dans la continuité de ce qui a déjà été mis en œuvre, Bolton Food s'engage à respecter les exigences établies

par les normes internationales en matière de Qualité et de Sécurité Alimentaire.

Dans ce contexte, la Direction Qualité, R&D & Relations Institutionnelles Bolton Food a pour mission d'impulser une culture de la sécurité alimentaire et de développer des politiques et procédures claires et efficaces dans l'objectif d'une harmonisation des Systèmes de

Management de la Qualité dans les différentes entités du groupe. Ainsi en 2022 se poursuivra l'intégration des Systèmes de Management de la Qualité France et Italie. Concernant les autres sites du groupe, elle se fera progressivement avec la mise en place du nouveau système de gestion SAP 4/HANA, initié lors du Go Live du projet le 1er Février 2022, en France et en Italie.

Actuellement, pour les sites Bolton Food SAS de Quimper et Courbevoie, le champ d'application du Système de Management de la Qualité est :

RECHERCHE, DEVELOPPEMENT, PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE CONSERVES  
A BASE DE PRODUITS DE LA MER.

Dans le domaine de la sécurité alimentaire, environnement et sécurité, l'établissement de Quimper est certifié IFS, ISO22005, ISO14001 et ISO45001.

Les engagements du groupe Bolton en matière de développement durable sont exprimés dans le rapport annuel socio-environnemental publié pour la première fois en 2011. Pour promouvoir la pêche durable et la santé des océans, Bolton Food a signé un partenariat

international avec le WWF (World Wide Fund for Nature) en 2016, s'engageant à améliorer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, à accroître la transparence et la traçabilité pour les consommateurs et à atteindre, d'ici 2024, 100%

du thon issu de pêcheries certifiées MSC (Marine Stewardship Council) ou de projets crédibles d'amélioration de la pêche (FIP) visant à obtenir la certification MSC. Ce partenariat fait l'objet d'un rapport publié annuellement.

Bolton Food est l'un des fondateurs et membres actifs de l'ISSF (International Seafood Sustainability Foundation), qui a pour mission de promouvoir et d'assurer la durabilité à long terme des stocks de thon ainsi que l'utilisation raisonnable des stocks existants. Cela passe

notamment par la réduction de la pêche accidentelle (« by catch ») et la protection de l'écosystème marin.

La robustesse des données relatives à la pêche (espèce, zone de pêche, identité du bateau de pêche, dates de capture et méthode de pêche) est garantie par la certification ISO 22005 pour l'ensemble du système de traçabilité des filières thon et maquereau.

Cette certification de traçabilité intègre et complète les certifications MSC, Fairtrade et biologique de Bolton Food SAS.

Pour atteindre les objectifs fixés, Bolton Food SAS s'engage à :

- Promouvoir une culture d'attention à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine grâce à l'élaboration de politiques et de procédures claires et efficaces partagées par l'ensemble de l'organisation;
- allouer aux activités les ressources adéquates et qualifiées;
- promouvoir la croissance professionnelle et une culture de travail axée sur les résultats, garantissant le respect des principes d'éthique au travail et favorisant un climat de collaboration;
- encourager une communication efficace et efficiente à la fois en interne mais également avec les parties prenantes externes à l'organisation;
- promouvoir l'innovation;
- promouvoir une relation de partenariat avec les parties prenantes pour favoriser une croissance durable et rentable pour l'ensemble de la catégorie;
- réduire l'impact environnemental de ses sites de production et en améliorer la sécurité;
- répondre rapidement au marché et aux clients.
- évaluer le contexte dans lequel il opère et les besoins des parties prenantes.

La Direction, directement ou à travers les fonctions qui lui sont rattachées, définit des indicateurs et objectifs spécifiques en fonction des engagements et des objectifs généraux indiqués précédemment, en s'engageant à les atteindre dans une démarche d'amélioration continue.

Tout le personnel, quel qu'en soit le niveau hiérarchique, est tenu de recevoir et respecter les procédures et instructions du Système de Management de la Qualité.

Le 10/03/2022

La LLT (Local Leadership Team),

représentée par Géraldine FIACRE, Directrice Générale.