



Recueil de bonnes pratiques 2022

PRIMEL TRAITEUR

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

Dans la continuité de la démarche engagée au niveau du groupe SILL, Primel Traiteur s'implique pour « Offrir une alimentation saine et équilibrée, saine et gourmande pour toute la famille » au travers de sa démarche RSE.

Monsieur Henri LEON, directeur général délégué RSE et développement durable, accompagné d'un référent RSE et d'une équipe dédiée sur chacun des sites, a le souhait d'animer le développement et la communication de cet engagement écoresponsable auprès des salariés ainsi que des parties prenantes.

Informations des parties prenantes

Notre communication de nos engagements RSE auprès de nos parties prenantes se fait au fil des actualités lors de la publication de notre rapport d'activité RSE annuel.

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

Primel Traiteur est membre de la communauté de Produit en Bretagne depuis 2020.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Primel Traiteur s'engage pour ses talents, en œuvrant pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité, dans le respect des règles d'hygiène liés au métier, tout en favorisant un dialogue avec ses salariés. L'accueil d'alternants est une volonté pour Primel Traiteur, qui souhaite développer le tutorat et le transfert de compétences au sein de l'effectif.

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

La sécurité et la santé des salariés sont une priorité, c'est pourquoi des formations sont dispensées, ainsi que des affichages et diffusions des principaux messages sur les écrans internes. Un chargé prévention et environnement est nommé sur chaque site.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Le groupe Sill Entreprise s'engage à Préserver la planète :

- En optimisant notre consommation de matières
- En réduisant notre empreinte carbone
- En réduisant nos déchets
- En optimisant nos emballages

A titre d'exemple :

Primel Traiteur promeut l'utilisation durable des ressources sur ses sites grâce à un management de l'énergie visant à réduire et

optimiser les performances énergétiques.

Primel Traiteur a misé sur la technologie « CO2 transcritique » pour se séparer définitivement des gaz frigorigènes à effet de serre. De plus, un système de récupération de chaleur pour réchauffer l'ECS a été mis en place.

Gestion et optimisation de l'eau

Primel Traiteur s'engage à maintenir et à améliorer continuellement la qualité des eaux de rejets via des études sur le prétraitement et la station de lagunage.

En 2022, Primel Traiteur a élaboré un plan d'épandage avec un agriculteur voisin pour épandre les boues de décantation des lagunes pour les valoriser via les terres agricoles.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Primel Traiteur travaille pour la création de nouvelle filière de tri, s'assure de la mise en place et du respect des consignes de tri tout en suivant de près ses déclarations CITEO. L'entreprise cherche à progresser continuellement dans la valorisation de ses déchets dans la filière énergétique via par exemple la méthanisation.

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

Primel Traiteur suit ses émissions de gaz à effet de serre et met en place une stratégie de réduction grâce au bilan carbone réalisé tous les deux ans.

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

Primel Traiteur entretient les espaces naturels de son site (lagunage et terrains) grâce à de l'écopâturage.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Les relations de Primel Traiteur avec ses fournisseurs sont historiques et constructives. Dans une démarche commune de transparence et confiance, Primel traiteur transmet à ses parties prenantes sa Charte des achats responsables à ses fournisseurs, et également ses questionnaires RSE à ses prestataires. De plus, la direction commerciale a signé une charte d'engagement éthique professionnel.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Primel Traiteur, s'engage en faveur de son économie locale au travers de sa Charte des achats responsables, valorisant l'achat des matières locales et durables. Lors de la réalisation des recettes, la priorité est donnée aux ingrédients locaux, d'origine France et Bretagne.

Le groupe Sill Entreprises est engagé en faveur d'une collecte locale basée sur des relations de longue date, avec une exigence sur la qualité du lait collecté et du bien-être animal. Le groupe est fier de collaborer avec des exploitations laitières familiales en Bretagne, assurant la continuité de l'activité agricole sur son territoire.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Primel Traiteur s'investit dans la société avec ses parties prenantes, via le réseau Produit en Bretagne, mais également en donnant des produits à des œuvres caritatives.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

SILL Entreprises a toujours eu dans son ADN de s'engager sur ses territoires et qui plus est sur celui de son origine La Bretagne. D'ailleurs une de nos devises a été « La Bretagne comme port d'attache, le monde pour Horizon », cela en dit long sur notre attachement à la région.

Nous sommes également partenaires dans plusieurs clubs sportifs de la région et nous sommes visibles dans plusieurs festivals bretons.

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Primel Traiteur s'engage dans une dynamique d'innovation, en collaboration avec la politique d'innovation de la cellule groupe, SILL innovation, et également via différents partenariats : CNIEL, Valorial, INRAE, CITEO...

Certifications qualité / environnementales

Primel gastronomie est certifiée VBF, VPF et IFS.

Certifications RSE / Bretagne 26000

Dans la continuité de sa démarche RSE, Primel Traiteur souhaite être, au même titre que les deux autres sites de Primel Gastronomie, certifié PME+ dans un avenir très proche.