



Recueil de bonnes pratiques 2023

MAISON ARMORINE

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

Directeur Général de la Maison d'Armorine, j'ai pris l'engagement de faire de la RSE un axe de progrès et développement de l'entreprise.

Engagements sur 3 fronts principaux :

- Engagements environnementaux,
- Engagements territoriaux,
- Engagements sociaux.

Informations des parties prenantes

Les premières décisions ont été prises et mises en place par la direction, le personnel encadrant de l'entreprise et les stagiaires. Le personnel de l'entreprise est informé des actions par réunions et par une newsletter éditée tous les deux mois. Dans un second temps, un groupe de travail a été créé pour suivre les dossiers et construire la suite du dossier RSE.

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

Gildas Péron, Directeur général de l'entreprise, est membre de la commission RSE de Produit en Bretagne. Pauline Fredet, Responsable marketing et communication de l'entreprise est membre de la Breizh Marketing Academi.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous éditons une newsletter destinée à l'ensemble du personnel ainsi que des affichages réguliers. Elle informe les équipes :

- Des actions en cours
- Des nouveautés en essais
- Des audits à venir
- Des nouveaux clients signés
- Des anniversaires

La vie de l'entreprise...

De plus, une sensibilisation aux économies d'eau et d'énergie a eu lieu début 2023.

Nous avons également construit cette année un livret d'accueil distribué à l'ensemble des salariés de l'entreprise ainsi qu'à chaque nouvelle arrivée dans l'entreprise. Des réunions en petits groupes de 4 à 5 personnes ont été faites pour présenter ce nouveau livret.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

L'entreprise a embauché Frédéric Merroux, travailleur sourd et muet en 2006 au poste d'aide confiseur.

Une vidéo avec quelques signes simples à apprendre a été réalisé. Le lien est disponible dans notre livret d'accompagnement de la force de vente. Une fiche pour apprendre à signer est présente sur le livret d'accueil.

Nous sommes également un partenaire majeur des ESAT de Brech et de Crach depuis 2004. Nous travaillons plus récemment avec l'ESAT de Grand-Champs et d'Hennebont.

Parité professionnelle homme / femme

La proportion de femmes dans l'entreprise représente 48% et celle des hommes est de 52%.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous recevons très régulièrement des stagiaires de 3ème des écoles de Quiberon et plus largement du Morbihan pour les journées découvertes et stage d'observation.

Le dossier environnement de notre travail RSE a été élaboré par Gauthier, étudiant Bachelor de l'école Unilasale de Rennes.

Notre rapport RSE a été créé par Pauline, étudiante à l'école de commerce de KEDGE Business School de Bordeaux. D'abord stagiaire puis alternante chez nous, elle est désormais en CDI depuis Septembre 2022.

Tiphaine, étudiante ingénieure QHSE à l'IMT Nord Europe en contrat de professionnalisation de septembre 2022 à septembre 2023 était en charge de l'actualisation du dossier RSE et à la définition d'objectifs plus quantifiables.

Johanna, étudiante en BUT GEA à Vannes en contrôle de gestion et comptabilité est actuellement en alternance pour une durée de ans.

20% de nos salariés ont plus de 51 ans. La catégorie des 55 ans et plus représente 10% des salariés.

Respect de la vie privée

Tous nos salariés ont le droit à la déconnexion.

Conditions et relations de travail

Santé et sécurité au travail

Location d'un transpalette électrique visant à diminuer les TMS.

Mise en place d'un bras mécanisé afin de supprimer une tâche répétitive aux salariés.

Un professeur de Yoga donne des cours tous les mercredis midi pour les salariés qui le souhaitent.

Formation des salariés

Document répertoriant les formations, facilitant leurs suivis.

Formations SST, électrique et conduite de chaudière.

Confiseurs et aide-confiseur sont formés en interne.

Les préparateurs de commande peuvent devenir aide-confiseurs qui eux-même peuvent devenir confiseurs.

Information du personnel / entretiens annuels

Rédaction de 4 newsletters à l'attention du personnel.

Des réunions d'équipes ont lieu à différents moments de l'année.

Chaque employé bénéficie d'un entretien annuel avec Gildas Péron, directeur général de l'entreprise ou avec Alain Audebert, gérant de La Maison d'Armorine.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Livret d'accueil pour les nouveaux collaborateurs à l'usine de production et aux expéditions.

Il comprend des informations générales, mais aussi des points sur la sécurité, l'hygiène...

Une visite de l'entreprise a lieu pour tous les nouveaux collaborateurs. Ils sont présentés à l'ensemble des autres salariés de l'entreprise.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Sensibilisation aux économies d'énergie faite par des réunions et affichages.

Mise en place de LED, de détecteurs de mouvements et de minuteurs pour la lumière.

Gestion et optimisation de l'eau

Sensibilisation aux économies d'eau faites par des réunions et affichages.

Gestion et optimisation des matières premières

Perte matières premières : 0

Pour le traitement de produits à date courte, nous sommes partenaires et nous offrons ces produits aux Restaurants du Coeur de Auray.

Avec Nous-Anti-Gaspi, nous luttons contre le gaspillage alimentaire et participons à l'économie circulaire. Ainsi, nous fabriquons une crème de caramel au beurre salé version anti-gaspi réalisé à partir de crème et de beurre arrivant à date de péremption. Cela nous permet d'utiliser rapidement nos denrées arrivant à échéance mais aussi à recycler des matières premières provenant directement des épiceries NOUS anti-gaspi ! En dehors de la création de cette crème de caramel au beurre salé, NOUS anti-gaspi s'occupe du traitement de nos excédents.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri et recyclage des emballages cartons : Location d'une gaufreuse qui permet la revalorisation de nos cartons et le calage de nos colis pour les particuliers et professionnels

Tri et recyclage des emballages plastiques : C'est près de 800kg de plastique économisé.

Optimisation du fret des matières premières, produits finis entre l'usine de production et les expéditions. Achat d'une coiffe pour palettes ce qui nous a permis l'arrêt de l'utilisation de film plastique entre les sites et ESAT. Cela équivaut à une économie de près d'une tonne de plastique par an non utilisé.

Achat de conteneurs grillagés pour le transport des seaux de caramel. Cela équivaut à une économie de près d'une tonne de plastique par an non utilisé.

Tri et recyclage des papiers de bureau
Tri et recyclage des cartouches d'encre imprimantes
Fourniture de gourdes aux salariés
Installations de sèche mains en lieu et place d'essuie-tout.

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

Remplacement des bâtons plastiques des sucettes par des bâtons en bois.
Remplacement de la cello classique par la cello Home compost sur nos emballages de confiseries

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Nous privilégions des déplacements en train pour les salons ainsi que du covoiturage.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Transports entre l'usine de production et les expéditions optimisés.
Le camion ne revient jamais à vide : Matières premières et/ou produits finis à l'aller et les seaux vides au retour par exemple.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Un questionnaire est envoyé à chaque fournisseur demandant des informations générales, la gestion de crise/ traçabilité des produits, la maîtrise des risques, la RSE de l'entreprise...

Nous avons construit des partenariats durables. Nous travaillons depuis plus de 10 ans avec 54% de nos fournisseurs de MP, 67% de nos fournisseurs de cartons, 66% de nos prestataires de service.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

1. Engagement envers la qualité : Afin de respecter son histoire, son positionnement Premium, notre entreprise s'engage à répondre aux exigences IFS version 2013 grâce à la Responsable Qualité garante des actions en lien avec la production. Notre entreprise s'engage à fournir des produits sucrés de la plus haute qualité, en respectant les normes de sécurité alimentaires.
2. Satisfaction du client : Nous cherchons à comprendre les besoins et les attentes de nos clients afin de leur offrir des produits qui répondent à leurs exigences en termes de goût, de texture et de qualité globale.
3. Sécurité des denrées alimentaires : Nous mettons en place des systèmes et des procédures rigoureux pour garantir la sécurité de nos produits tout au long de leur production, de la réception des matières premières à leur commercialisation finale. Nous nous conformons aux normes et réglementations en vigueur en matière de sécurité alimentaire (Food Safety & Food Defense)
4. Traçabilité : Nous assurons une traçabilité complète de nos produits, en enregistrant et en suivant les informations à chaque étape du processus de fabrication, y compris l'origine des matières premières et les conditions de production.
5. Amélioration continue : Nous nous engageons à améliorer continuellement nos processus de production. Nous encourageons les retours d'information de nos clients et mettons en place des mécanismes d'évaluation internes pour identifier les opportunités d'amélioration.
6. Sécurité et Bien-être au travail :
L'entreprise par son accueil, encadrement, accompagnement et son cadre de travail, cherche à fidéliser ses salariés. Nous investissons dans la formation et le développement de notre personnel pour garantir leur compréhension des bonnes pratiques de fabrication, de la sécurité alimentaire et de la qualité des produits
7. Partenariats avec les fournisseurs : Nous établissons des relations de confiance et donc durables avec nos fournisseurs en privilégiant les producteurs locaux (Bretagne/Morbihan) afin de garantir la qualité et la fiabilité de nos produits.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

L'entreprise est aux normes HACCP afin de répondre aux normes de sécurité alimentaires liées à nos produits. Nous sommes également engagés dans un processus de certification IFS global Market.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

L'ensemble des matières laitières (beurre, crème fraîche) bio ou conventionnelles sont achetées en Bretagne. Nous privilégions l'achat local de nos emballages également (Sobredim, Martinet et Hironnelle, Syneric, Ouest pack...)

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Partenaire de l'association Tribu Cancer : Les foulées du large et Entre Lande et Océan à Quiberon.
Partenaire du Triathlon de Quiberon.
Partenaire du Nacra 15 au championnat de France de Catamaran.
Partenaire des foulées Pluvignaises.
Redistribution des produits aux Restaurants du Coeur de Auray.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Partenaire du Festival Presqu'île Breizh

Savoir faire / Certifications

Savoir faire / innovation

Entreprise inscrite au Registre du Patrimoine Culinaire français
Membre du Collège Culinaire de France et du Syndicat de la confiserie - Alliance 7

Certifications qualité / environnementales

Certification Bio Ecocert, AB

