



Recueil de bonnes pratiques 2023

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 Briec 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 (+ de 60 % de CA des MP avec des fournisseurs bretons)
- Accompagner nos collaborateurs dans leur projet personnel et professionnel
- Participer à réduire notre empreinte écologique

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 2024

Informations des parties prenantes

La démarche RSE est communiquée aux différentes parties prenantes.

Dès leur arrivée, nos collaborateurs reçoivent l'engagement de la direction décrivant la démarche RSE de l'entreprise.

Cette démarche est également communiquée aux fournisseurs et prestataires lors des entretiens, échanges commerciaux et lors de la sélection de nos fournisseurs et prestataires

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

Depuis notre adhésion au réseau Produit en Bretagne, nous avons participé à plusieurs occasions à la vie du réseau. Notre Directeur commercial est élu délégué

départemental Produit en Bretagne depuis 2 ans.

Notre engagement passe notamment par la participation à des commissions de travail (commerce, export, restauration hors domicile) et localement à la tournée estivale Produit en Bretagne, et se traduit par l'obtention de plusieurs prix :

En 2015, nous recevons la reconnaissance « Coup de cœur entreprise ».

En 2017, nos sablés au sarrasin reçoivent le « Prix de la meilleure nouveauté »

Notre caramel à la framboise reçoit la même année le « Prix de la meilleure nouveauté restauration »

En 2018, nos cookies raisins chocolat reçoivent le « Prix de la meilleure nouveauté »

En 2021, nos galettes avoine reçoivent le « prix de la meilleure nouveauté ».

En 2022, nous remportons le prix de la meilleure nouveauté en RHD 2023.

Nous avons également participé au championnat inter-entreprises TRUG.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

A travers notre page Instagram, nous faisons découvrir nos savoirs faire, ainsi que nos fournisseurs locaux au travers de publications "Tour de nos fournisseurs locaux"

Nous avons également monté une "brigade de chefs" pour participer à un événement local Rock'n Toques et Folie en baie.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

L'entreprise emploie depuis 2010 et 2015 en CDI 2 personnes en situation de handicap. Des contrats de mise à disposition de personnes d'ESAT sont réalisés ponctuellement. Régulièrement Maison Briec est sollicité pour tester la réinsertion de personnes de l'ESAT dans le milieu professionnel par le biais de stage.

Parité professionnelle homme / femme

La parité est respectée avec 51% de femmes et 49% d'hommes.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Les recrutements sont ouverts à toute catégorie d'âge avec notamment l'embauche sur les 6 derniers mois de salariés de moins de 26 ans et de plus de 55 ans.

Régulièrement L'entreprise fait appel à des étudiants à partir de 16 ans pour des emplois de saisonniers.

L'entreprise travaille également en étroite collaboration avec le DRACI (Rennes 2), l'IUT de Saint Brieuc et accueille à ce titre des stagiaires et un contrat d'apprentissage.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

L'entreprise organise régulièrement des moments de convivialité avec l'ensemble des collaborateurs (sortie d'entreprise, repas de Noël...)

L'ergonomie des postes est prise en compte, notamment lors de l'achat de nouveau matériel, mais également sur du matériel existant (plan d'actions visant à améliorer du matériel existant en cours),

Une étude d'ergonomie a été réalisée en 2022, sur l'atelier Caramel, afin d'améliorer les conditions de travail.

Une seconde étude a été réalisée en 2023, sur les métiers de la supply chain, afin d'améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs

Santé et sécurité au travail

L'ergonomie des postes est prise en compte, notamment lors de l'achat de nouveau matériel, mais également sur du matériel existant (plan d'actions visant à améliorer du matériel existant en cours),

Une étude d'ergonomie a été réalisée en 2022, sur l'atelier Caramel, afin d'améliorer les conditions de travail.

Une seconde étude a été réalisée en 2023, sur les métiers de la supply chain, afin d'améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs

Formation des salariés

Le budget de formation est défini annuellement avec un plan de développement des compétences établies en début d'année en fonction des besoins exprimés lors des entretiens annuels et professionnels

Ce plan de formation prend en compte les formations internes, formation obligatoire et formation visant à acquérir, développement des compétences.

L'entreprise privilégie quand cela est possible la montée en compétence de ses collaborateurs.

Développement du capital humain / employabilité

L'entreprise, grâce au maintien des formations, souhaite maintenir les connaissances, savoir-faire et savoir être de ses collaborateurs.

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

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 annuelle des entretiens du personnel

Révision des trames des entretiens personnel afin de voir la bonne conciliation entre le vie personnel et la vie professionnelle.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Nous avons intégré au en 2023, 5 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 des énergies

Nous avons réalisé une baisse de 8,1% sur notre consommation d'électricité par rapport 2022.
Nous avons réalisé une baisse de 12% sur notre consommation en eau par rapport 2022.
Nous avons réalisé une baisse de 6% sur notre consommation en gaz par rapport 2022.

Nous avons mis en place des sous compteurs afin de détecter nos postes les plus énergivores.

Gestion et optimisation de l'eau

Nous avons réalisé une baisse de 12% sur notre consommation en eau par rapport 2022.

Gestion et optimisation des matières premières

Achat local de MP avec mise en place d'un indicateur :
60 % du CA réalisé avec des fournisseurs bretons

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nous avons mis en œuvre d'un plan de réduction, recyclage et valorisation de nos déchets.

Réduction des déchets :

Nous avons travaillé avec nos fournisseurs d'emballage, pour revoir nos cartons afin qu'ils soient plus légers, avec moins de matière pour diminuer les déchets.

Nous avons également diminué nos emballages en supprimant les barquettes de nos étuis;

Au sein de nos boutiques, nous incitons les consommateurs à utiliser des contenants réutilisables (bonbonnières...), ou même à venir avec leur propre contenant pour la vente de biscuits en vrac, et à utiliser des sacs réutilisables.

Recyclage et valorisation :

Nous avons mis en place le tri des déchets, en production (tri des cartons, papier et plastique) et également dans les locaux administratifs. (Tri des cartons, des papiers, des piles, des cartouches d'encre).

Nous avons également remplacé nos sachets plastiques par des sachets 100% recyclables.

Nous sommes également entreprise pilote en partenariat avec l'un de nos fournisseurs d'étiquettes, sur la collecte des glassines dans le but de valoriser ce déchet sur le territoire national.

Nous avons également investi dans un matelasseur de cartons, afin de transformer nos cartons usagés en produits de protection et de calage, pour expédier nos commandes.

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

Nous avons mis en place l'écopaturage pour l'entretien de nos espaces verts.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Certains emballages et matières premières sont utilisés en grande quantité. Le service achat lorsque cela est possible, ajuste ces commandes afin d'être livré par camion complet afin d'optimiser le fret de matière première.

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 décrits 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 2023

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 2023)

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous souhaitons être un acteur local dynamique, en développant les achats de proximité (60% du CA de nos matières premières est réalisé avec des fournisseurs bretons). La proximité est un critère de choix pour sélectionner nos fournisseurs. Nous souhaitons ainsi participer ainsi au développement de l'emploi régional.

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 en 2021, 2022 et 2023.

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 3 alternants en 2023.

Savoir faire / innovation

Chaque année un alternant intègre le service RD et participe à l'élaboration et au lancement de nouvelles recettes

Certifications qualité / environnementales

Renouvellement de nos certifications (IFS - BIO - FFL) en 2023