

Recueil de bonnes pratiques 2022

AME HASLE

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

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Sur l'année 2022, nous avons réalisé un essai encadré et 3 dossiers AGEFIPH.

L'essai encadré a favorisé le retour à l'emploi de notre salarié en arrêt de travail de longue durée en testant sa capacité à reprendre son poste.

Les dossiers AGEFIPH ont été réalisés afin de réintégrer à leurs postes 3 de nos collaborateurs. Cela a permis d'éviter une désinsertion professionnelle et d'adapter les moyens techniques permettant de réduire l'écart entre les exigences de la situation de travail et le handicap de nos collaborateurs.

Respect de la vie privée

Nous sommes convaincus que la problématique sociale individuelle d'un salarié peut devenir celle de l'entreprise et entraîner à terme un risque d'absentéisme et/ou une désinsertion professionnelle. En 2022, nous avons souscrit un service d'accompagnement externe qui permet à l'ensemble de nos collaborateurs d'avoir une écoute privilégiée confidentielle et un accompagnement permettant de concilier vie professionnelle et personnelle dans les domaines suivants :

- situation sociale (séparation décès...)
- budget (aide financière, surendettement...)
- santé (arrêt maladie, handicap...)
- situation professionnelle (retraite, mobilité professionnelle...)
- logement (actions logement, demandes urgentes...)
- accès aux droits (CAF, situation administrative...)

CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

Formation des salariés

2 personnes ont été formées afin d'être des personnes ressources de notre projet de prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS) du groupe. Cette formation a permis de mettre en œuvre une démarche de repérage, d'analyse et d'évaluation des risques TMS sur nos différentes entités du groupe et notamment de réaliser 9 fiches de prévention adaptées à notre terrain à savoir :

- Le mal de dos
- TMS, c'est quoi ?
- TMS, pistes d'actions
- Les manutentions manuelles
- La sécurité chauffeur
- Le travail sur écran
- Le travail de nuit
- Le sommeil, alimentation et l'activité physique
- La préparation de commande

DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL

Achats locaux en Bretagne

Nous avons organisé le 16 mai 2022 « l'instant Local » sur notre site de Melesse. Une journée riche en rencontres entre producteurs de proximité, clients et équipes commerciales, visites d'entrepôt, escape game autour de la Loi Egalim ("loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous") et moments d'échanges conviviaux !

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Le 16 novembre 2022, nous étions présents au Forum de l'emploi et de l'évolution professionnelle organisé par le Val d'Ille-Aubigné. L'occasion pour nous d'aller à la rencontre de différents profils de candidats. Nous sommes à la recherche de chauffeurs PL sur notre site de Saint-Malo et de préparateurs de commande sur notre site de Melesse. Un moment riche d'échange et de partage.

SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS

Education et formation sur le territoire

Sur cette année 2022, AME HASLE a développé des campagnes de communication et de consommation responsable.

- Par l'accueil dans nos locaux de Melesse des élèves des classes de 1ère Logistique et 1ère Technicien Conseil Vente en Alimentation de la MFR de Saint Meen Le Grand

Au menu : visite de l'atelier Marée, du pôle Fruits et Légumes et questions/réponses sur les aspects logistiques. Un après-midi riche en échanges, l'occasion pour nos collaborateurs de transmettre leur expertise et leur passion aux étudiants !

- Par la dégustation de jus frais, brochettes de fruits, boîtes mystères et tapis d'éveil !

C'était le menu du jeudi 17 novembre pour les élèves de moyenne et grande section de l'école élémentaire d'Allaire. L'occasion pour nous de faire découvrir les fruits et légumes aux enfants de manière ludique !

- Par des animations sur site au restaurant du Quartier Lyautey.

Présentation de produits locaux et de leurs différents labels, information autour de la loi EGALIM et dégustation de pommes étaient au programme !.....

En tout, nous avons réalisé sur cette année 2022, 36 rencontres sous différentes formes.