



Recueil de bonnes pratiques 2021

La CRÊPE de BROCÉLIANDE

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

La direction de l'entreprise accélère sa politique RSE sur l'année 2021 avec pour objectif la labellisation PME+ (FEEF) en 2022. Un groupe de projet RSE s'est formé en interne pour travailler sur la mise en œuvre de cette labellisation.

Informations des parties prenantes

L'entreprise a communiqué son souhait de labellisation PME+ à l'ensemble de ses collaborateurs via une note interne.

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

Depuis ses débuts, La Crêpe de Brocéliande s'engage au sein du réseau Produit en Bretagne. Cela passe par la participation aux différentes réunions et commissions (GMS, RHD et Breizh Marketing Akademi), au concours des nouveautés et au trophée Produit en Bretagne. Nous participons également à mettre en avant les couleurs de Produit En Bretagne qui sont relayées sur nos packagings et notre PLV.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Mise en place de tableaux de communication dans les différentes zones de travail qui sont mises à jour régulièrement par le biais d'affichage ("Flash info", "fiche communication", indicateurs). L'entreprise organise des réunions mensuelles avec les opérateurs, les chefs d'équipe et le service QHSE afin d'aborder les points clés. Les encadrants se réunissent tous les lundis pour échanger sur différents sujets. La sensibilisation des opérateurs aux BPH, Food safety culture se fait par l'intermédiaire de formation interne.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

L'entreprise emploie tous les ans des stagiaires et des jeunes dans différents services de l'entreprise : qualité, commerce, marketing R&D, usine,...

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

La Crêpe de Brocéliande participe à améliorer la qualité de vie de ses salariés grâce à plusieurs actions mises en place : - forte politique de promotion interne - mise à disposition du matériel adapté pour chaque poste de travail - attention portée aux équipements de protection individuelle pour chaque opérateur dans l'usine - travail important réalisé sur la sécurité avec le suivi de différents indicateurs clés- possibilités de déjeuner sur place dans une salle de pause (micro-ondes, frigo, plaques, machine à café, distributeurs de boissons et de snacks...)

Santé et sécurité au travail

Le service QHSE met en place des actions visant à améliorer les postes de travail des salariés en matière d'ergonomie et de confort. Ceci, grâce à une adaptation du process de production et des outils utilisés : tapis antifatigue, assis-debout, protections auditives, courant 2022 mise en place de silos pour la farine... L'entreprise a investi dans des outils permettant de limiter au maximum les ports de charge : « lèves bobines » et transpalettes à levée haute. Une communication et une formation aux risques de chaque poste de travail sont réalisées systématiquement pour chaque nouvel arrivant dans l'entreprise. Une attention particulière est également portée aux gestes et postures via les règles de sécurité. Depuis début 2022, mise en place de CSE (correspondant sécurité d'équipe), permettant de contribuer à la sécurisation de l'environnement de travail et de leurs collaborateurs.

Formation des salariés

L'entreprise propose des formations internes et externes. En terme de formation interne, il en existe liées à la sécurité (gestion incendie, accidents graves et bénins, postes,...) et à la qualité (validation des acquis, formation aux CCP, BPH, food safety culture). Concernant les formations externes, l'entreprise laisse la possibilité à ses collaborateurs de participer aux formations spécifiques à leurs domaines

Développement du capital humain / employabilité

La Crêpe de Brocéliande développe largement la poly-compétence pour l'ensemble de ses salariés. L'entreprise privilégie la promotion interne dès qu'elle le peut.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Une attention particulière est portée à l'arrivée de chaque nouveau collaborateur dans l'entreprise. Nous organisons un parcours d'intégration visant à faire connaître l'ensemble des postes du process de fabrication. Pour l'arrivée des nouveaux opérateurs dans l'usine, un entretien est réalisé pour présenter l'entreprise, ses valeurs et ses règles de sécurité, suivi d'une intégration en double dans le nouveau poste. Concernant les encadrants, ceux-ci sont amenés à découvrir l'ensemble des postes accompagnés des différents chefs de zone.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

L'entreprise possède une station de prétraitement et participe à la réduction de sa consommation d'eau grâce à l'adaptation de son process de fabrication.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous collaborons étroitement et durablement avec nos fournisseurs de matières premières issus pour la plupart de filière locale. Nous travaillons également sur des matières premières biologiques. Nous privilégions les fournisseurs bretons, puis français quand ce n'est pas possible.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Réduction des déchets : Nous optimisons notre process de fabrication pour générer moins de déchets organiques. L'ensemble des collaborateurs est mobilisé à la réduction des déchets et cela fait partie intégrante des objectifs de chacun. Courant 2021, l'entreprise a travaillé sur plusieurs axes pour réduire ses déchets : surpoids, réduction des déchets d'emballages via un suivi journalier. Recyclage des déchets : Les déchets organiques sont valorisés pour l'alimentation animale et la méthanisation. Nous avons également un compacteur pour le recyclage de nos cartons.

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

L'entreprise filtre ses eaux usées grâce à sa propre station de pré-traitement.

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

Nous avons pour objectif d'améliorer la prévention et la protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité. Pour atteindre cet objectif nous mettons des actions en place comme : - prétraiter nos eaux usées - rajouter des poubelles sur nos parkings afin de limiter les déchets environnementaux- mettre les produits chimiques sur des bacs de rétention pour éviter la pollution- étudier le fait de passer sur des produits nettoyants plus respectueux de l'environnement.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

La situation sanitaire de ces deux dernières années nous a poussé à nous améliorer sur l'optimisation des déplacements professionnels. Nous avons dernièrement réalisé plusieurs réunions commerciales avec la force de vente en visio afin de limiter les déplacements de chacun. De plus, nous réalisons un premier entretien en visio lors de nos recrutements de personnel. Nous réalisons également des réunions en visio avec nos partenaires, fournisseurs et prestataires.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

La Crêpe de Brocéliande a depuis ses débuts la volonté d'inscrire dans la durée une relation forte avec ses fournisseurs et d'adopter des pratiques responsables telles que : - la prise en compte de l'historique de la relation - le respect des délais de paiement - le passage des commandes dans les temps

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

La volonté de l'entreprise est d'être transparent vis-à-vis de ses clients et de ses consommateurs. Chaque cahier des charges produit est respecté scrupuleusement et nous réalisons régulièrement des tests de traçabilité amont et aval, ainsi que des bilans matières. Nos fabrications sont contrôlées via une démarche qualité afin de maîtriser toutes apparitions de non-conformité. Chaque réclamation provenant de nos distributeurs ou de nos consommateurs fait l'objet d'une enquête interne et est traité en moyenne en 2/3 jours ouvrés.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Notre certification IFS niveau supérieur, assure notre implication dans une politique de vigilance, et de réduction des risques relatifs à la santé et à la sécurité des clients dans l'usage qu'ils font des produits de l'entreprise. Nous le prouvons par la gestion de notre traçabilité produit amont et aval, par les autocontrôles réalisés à chaque étape du processus de fabrication et par la révision annuelle de notre HACCP.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Dans le respect de la tradition bretonne, nos produits sont fabriqués à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, de qualité, et issus en priorité de producteurs locaux. Nos matières premières principales (lait, farine de blé noir et de froment, œufs, jambon) proviennent de fournisseurs historiques présents à moins de 45 km de notre unité de production.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Depuis 2018, nous sommes sponsor principal du team cycliste La CRÊPE de BROCELIANDE - BLC. L'objectif de cette équipe est de proposer aux jeunes une transition vers le haut niveau. Ce partenariat est le fruit de valeurs communes : la persévérance et le sens de l'effort individuel et collectif à la fois. Nous sponsorisons également régulièrement des événements sportifs et culturels locaux en Bretagne.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Roparz Tilly, notre Président, réalise tous les ans une journée d'intervention dans un lycée d'Ille-et-Vilaine pour expliquer son parcours, la démarche d'entrepreneuriat et la fonction de Président. Nous intervenons également une journée par an pour aider ces lycées dans leur poursuite d'étude (aide pour compléter "Parcours Sup", pour réaliser leur CV...) De plus, nous accueillons dès que possible des classes d'étudiants de tout niveau pour présenter l'entreprise, son fonctionnement et faire visiter l'usine.

Certifications qualité / environnementales

Nous avons renouvelé sur l'année 2021 notre certification IFS (International Featured Standard) niveau supérieur et notre certification BIO.