Recueil de bonnes pratiques 2020

GELAGRI BRETAGNE - PAYSAN BRETON

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 Responsabilité sociétale des entreprises, est au cœur de la stratégie du groupe Eureden.
Depuis 2020, Gelagri prend part à l'élaboration du Rapport intégré du groupe Eureden, qui comporte plus de 20 indicateurs.

LA BIO
Les engagements de Gelagri prennent plusieurs formes. Prenons l'exemple de la gamme de produits surgelés BIO à marque Paysan Breton. Paysan Breton a été la première marque nationale à avoir lancé une gamme de légumes surgelés Bio en France. La marque s'engage auprès des agriculteurs bio et en conversion, à travers une action Consom'Acteur. A travers ce concept responsable, les consommateurs deviennent acteurs de cette transition avec la possibilité de reverser 20 centimes pour chaque produit acheté. Ils peuvent en effet choisir d'en bénéficier par la biais d'un bon d'achat ou au contraire d'alimenter la cagnotte solidaire en ligne qui est dédiée à l'aide aux producteurs. C'est ce dernier choix qui est fait par 80% des consommateurs.

DONS AUX ASSOCIATIONS
Depuis 2019, 160 000 portions de légumes surgelés ont été distribuées par Gelagri, à la Banque Alimentaire, au Secours Populaire et aux Restos du cœur.

ENVIRONNEMENT
Gelagri propose désormais des produits au packaging éco-conçu. En 2021, notre marque Paysan Breton ira encore plus loin en prenant une position inédite au rayon surgelés . Des investissements sont également régulièrement réalisés, afin de diminuer la consommation d'énergie des lignes de production par exemple.
Leader de l'agroécologie, grâce à la recherche, aux essais, aux collaborations, aux nouvelles technologies et surtout au bon sens, des dizaines de solutions ont été développées pour produire mieux, avec moins, en innovant : Bineuse à guidage optique, ecorobotix, drones de surveillance…

TERRITOIRE
Sur la partie territoriale, en tant que filiale de la coopérative Eureden, Gelagri dispose d'une maîtrise totale de la filière de production. Nos légumes sont issus de deux zones d'approvisionnement : La France, et majoritairement la Bretagne et le Grand-Ouest; et pour les légumes du soleil, l'Espagne, avec le même niveau d'exigence.
En France, nos légumes proviennent des cultures de nos 600 agriculteurs adhérents de la coopérative. Tous nos produits sont surgelés et conditionnés soit en France, dans nos usines de Loudéac et St Caradec en Bretagne, ou bien en Espagne dans nos usines de Santaëlla et Milagro pour les légumes du soleil.

Informations des parties prenantes

Chez Gelagri, il y a un référent RSE. Ce référent échange tous les 2 mois avec les autres référents du Groupe Eureden. L'objectif est d'échanger sur les bonnes pratiques de chacune des sociétés du Groupe, s'informer, mais aussi de définir des actions à mener à court, moyen et long terme.

Les employés Gelagri, sont continuellement informés via des panneaux d'affichages, mais également grâce aux réseaux sociaux interne. Le rapport intégré du Groupe Eureden, dans lequel figure Gelagri, est notamment disponible, en libre accès pour tous les salariés, sur notre réseau social interne.

Hors période COVID, chaque année, l'ensemble des salariés est convié à une assemblée générale. L'occasion de faire un bilan sur l'année écoulée, de présenter les actions des années à venir.

Les fournisseurs traitent directement avec la Direction des achats Groupe.

Les clients professionnels échangent régulièrement avec nos commerciaux autour des pratiques agricoles et environnementales. Hors période COVID, des visites de nos usines et cultures sont également proposées. Les salons professionnels auxquels nous participons sont également des lieux de rencontre et d'échange.

La marque Paysan Breton a renforcé sa présence sur les réseaux sociaux cette année : Site Web, page Facebook et page Instagram.

L'occasion de présenter régulièrement nos engagements, mais également d'échanger en direct avec les consommateurs via les messageries instantanées et formulaires de contact. Des animations en magasin sont également régulièrement proposées. Hors période COVID, nos commerciaux sont présents sur différents salons (SPACE, SIA …) .

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

Gelagri participe régulièrement aux animations proposées par Produit en Bretagne : Stand de dégustation lors de l'Assemblée Générale Produit en Bretagne, Partenaire des jeunes talents de la restauration, Tournée estivale produit en Bretagne, Calendrier de l'avent ……
Nous avons également un membre régulier de la commission RHD.
Dans la mesure du possible, nous favorisons les achats avec les membres du réseau Produit en Bretagne.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Mise en oeuvre d'écrans à l'entrée des ateliers en complément des panneaux d'affichage pour relayer les informations et communications site / branche / groupe

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Diminution de la contribution Agefiph par l'augmentation de travailleurs en situation de handicap

Parité professionnelle homme / femme

Mise en oeuvre de décision unilatérale pour permettre une meilleure parité dans l'entreprise

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Augmentation du nombre d'alternants accueillis : 21 alternants

Respect de la vie privée

Communication et sensibilisation auprès de l'ensemble des salariés sur le RGPD

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Notre politique qualité est révisée et signée chaque année par le Directeur Général Gelagri. Un plan de contrôle conséquent est également mis en place à toutes les étapes de fabrication et de conditionnement. Des analyses des risques et dangers physico-chimique, chimique, microbiologique, organoleptique sont réalisées.

Une personne est dédiée à chaque client professionnel afin de traiter les réclamations. Chacune des réclamations alimente un tableau de bord, et une analyse des tendances est réalisée régulièrement afin de mettre en place des actions correctives si nécessaire.

Les consommateurs Paysan Breton Les surgelés, ont quant à eux accès à un site internet dédié, leur permettant de connaître la composition de chacun des produits. Une page dédiée aux réclamations a également été créée afin de faciliter la démarche. Les consommateurs ont également la possibilité d'envoyer un message via les réseaux sociaux (Facebook et Instagram), ou bien par courrier.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Le Groupe Eureden analyse les dangers par type de matière, tandis que la branche Eureden Frozen Food évalue les risques.

Un manuel HACCP, est distribué à chacun des nouveaux salariés Gelagri, afin de les sensibiliser à la réglementation et aux méthodes utilisées pour la sécurité des aliments dans nos industries. Dans tous les ateliers de fabrication et conditionnement, des panneaux CP (control point) et CCP (critical control point) ont été mis en place.

Gelagri rend service aux consommateurs en leur fournissant des aliments sains, dans un emballage adéquat. L'emballage joue un rôle important pour le produit, on y trouve des informations essentielles et obligatoires telles que : la date de durabilité minimale, la liste des ingrédients et allergènes, les conseils de préparation, les conditions de conservation.

Gelagri est certifiée IFS et BRC.

Les 600 agriculteurs-coopérateurs Paysan Breton sont engagés dans la démarche Agri Confiance avérée niveau 2 de la certification environnementale. Chaque coopérative certifiée Agri Confiance s'engage notamment à sensibiliser ses producteurs sur la protection des pollinisateurs, à optimiser les collectes pour réduire leur empreinte carbone, à valoriser et recycler les déchets ou encore à choisir des techniques culturales alternatives pour préserver les sols. Cette démarche, reconnue par le ministère de l'Agriculture, est le résultat d'un engagement environnemental renforcé et d'une traçabilité totale de nos légumes.

Les légumes du soleil sont quant à eux certifiés VECONATUR. Grâce à cette démarche validée et certifiée par l'organisme SAI Global, les légumes sont rigoureusement sélectionnés et les cultures contrôlées. Des techniques agricoles innovantes permettent la suppression de fongicides et d'insecticides au profit de substances naturelles. Mieux que le programme Zéro Résidu de Pesticides, cette certification, plus stricte, garantit l'absence totale de ces intrants.