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

Création d'une commission RSE composés des 2 gérants.

Implication et participation des salariés (réflexion conjointe).

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

Participation des associés et des salariés aux évènements de PEB (commissions, rencontres départementales, trophée interentreprises, tournée estivale, AG, animations sur stand Serbotel, etc.).

Collaboration avec certains membres PEB.

Acte de d'achat privilégié (à titre professionnel mais aussi personnel) de produits ou services estampillés PEB.

Objectif de travailler en direct avec de plus en plus de membres de PEB.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Affichage obligatoire sur la législation et sécurité du travail (lutte contre les discriminations, sur le harcèlement sexuel, etc.)

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Recrutement programmé à court terme d'un apprenti. Recrutement de jeunes saisonniers (au moins 50% de l'effectif).

Respect de la vie privée

Respect de la réglementation RGPD.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Aménagement des horaires de travail en fonction de la saisonnalité.

Respect de la vie privée (flexibilité sur les horaires, RTT, etc.).

Salle de repos et de pause à disposition des salariés, avec différents équipements (possibilité de se restaurer, de se détendre ou se reposer).

Briefing et échanges quotidiens avec les salariés.

Incentives proposées lorsque les objectifs importants sont atteints.

Santé et sécurité au travail

DUP disponible à tous. Mise à jour du DUP en collaboration avec les salariés.

Affichage des risques sur les différents postes de travail.

Mise à disposition gratuite d'équipements de sécurité (gants, bouchons oreille, gants, etc.).

Formation des salariés

l formation annuelle (prise en charge par l'entreprise et l'organisme formateur) proposée au salarié CDI, en rapport avec notre secteur d'activité.

Sensibilisation des salariés sur toutes les démarches qualité mises en place par l'entreprise.

Développement du capital humain / employabilité

Evaluation et entretien annuel avec les salariés (points positifs - points à améliorer).

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Nous privilégions les contrats CDD ou CDI et ne faisons pas appel aux contrats INTERIM.

Information du personnel / entretiens annuels

Evaluation et entretien annuel avec les salariés (points positifs - points à améliorer).

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Journée d'intégration des nouveaux salariés/ saisonniers. Repas avec toute l'équipe. Sortie sportive lors de cette journée (laser game, karting, char à voile, etc.).

Repas de fin de saison.

Formation de 2 jours fournie aux nouveaux salariés / saisonniers.

Mise en place prochaine d'un réseau social d'entreprise.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Utilisation de capteurs/minuteurs sur nos spots luminaires.

Utilisation de lampes LED économiques.

Gestion et optimisation de l'eau

Récupération et utilisation des eaux pluviales pour le lavage des véhicules motorisés.

Fonctionnement de certains équipements/machines utilisant l'eau douce en circuit fermé.

Sensibilisation du personnel sur les bonnes pratiques d'utilisation de l'eau.

Gestion et optimisation des matières premières

Valorisation des co-produits (réutilisation de la matière pour transformation).

Réduction, tri et recyclage des déchets

Utilisation des différents bacs de tri (verre, carton, matières organiques, papier).

Valorisation des co-produits.

Investissement dans des équipements de valorisation des co-produits et de réduction des déchets (broyeur).

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

Plan de prévention des risques de pollution.

Investissement dans des équipeme,ts/matériel moins polluants (moteurs hors-bord 4 temps).

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

Plan de prévention des risques de pollution.

Plan de protection de l'environnement et sensibilisation.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Déplacement en covoiturage privilégié.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Fidélité auprès de nos fournisseurs.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Réponse systématique apportée à toutes les questions de nos clients.

Registre de réclamations clients.

Audit externe annuel effectué par un organisme certificateur (CERTIS). Respect du cahier des charges pour nos labels.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Analyses hebdomadaires de nos produits par un laboratoire privé (LDA56) pour les salmonelles et E.coli.

Contrôle qualité interne et externe de nos produits. Inscription dans un registre qualité.

Diffusion des résultats d'analyses et de contrôles à nos clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Achats locaux privilégiés avec différents partenaires: pour l'achat, l'entretien et le suivi de matériel, pour l'approvisionnement en fournitures, pour ce qui concerne les services (banque, assurance, etc.), pour les produits de terroir vendus en magasin.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Sponsoring/ dons effectués annuellement à des associations locales.

Promotion et utilisation de la lanque bretonne (implication avec l'OPLB dans la démarche Ya d'ar brezhoneg - Niveau 1).

Communication auprès des médias locaux (presse, radio, tv).

Communication sur nos supports (site internet, brochures, etc.).

Collaboration avec différents organismes (mairie, comcom, département, etc.) pour la promotion de la culture bretonne.

Participation aux actions de reconnaissance et promotion du territoire et du savoir-faire (confrérie des bouchoteurs, site remarquable du goût moules de bouchot de Pénestin, Patrimoine Immatériel Culturel de France).

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Accueil annuel de stagiaires, principalement en étude dans les filières maritimes (cultures marines et aquacoles) mais aussi des stagiaires en étude de commerce.

Réception d'écoliers et d'étudiants (primaires, collèges, lycées) pour des visites de chantier: découverte et promotion de notre métier, découverte et sensibilisation de notre environnement de travail, découverte et promotion de notre territoire.

Certifications qualité / environnementales

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) Moule de bouchot - organisme certificateur CERTIS Habilitation délivrée au titre de naisseur, éleveur, purificateur et expéditeur. Défense et promotion d'un savoir-faire traditionnel pour l'élevage de moules sur bouchot. 1 Audit externe annuel minimum.

Ostréiculteur Traditionnel - association de producteurs. Habilitation délivrée au titre de naisseur, éleveur, purificateur et expéditeur. Défense et promotion de l'élevage d'huîtres naturelles (diploïdes) nées en mer. Audit interne ponctuel (pas de pression de contrôle imposée).