



Recueil de bonnes pratiques 2020

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
- 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.

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 cooki'ZH raisins chocolat reçoivent le « Prix de la meilleure nouveauté »

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

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

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 répartition homme/femme au sein de Maison Briec est la suivante : 46% de femmes et 54% d'homme. Cette mixité se vérifie pour la production, l'administration et comité de direction.

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, sur des CDD de plus de 6 mois.

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.

Respect de la vie privée

Un accord d'entreprise prévoit des dispositions pour le droit à la déconnexion et notamment une obligation de déconnexion.

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, petit déjeuner réguliers...)

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).

Lorsque cela est possible des aménagements d'horaire de travail et/ou le télétravail peuvent être mis en place.

Santé et sécurité au travail

L'ensemble de nos collaborateurs est sensibilisé à la sécurité, dès leur arrivée, lors de l'accueil au poste.

Des formations sont également réalisées en cours d'années (Formation Gestes et Postures, formation dialogue sécurité...)

Des indicateurs sécurité (Taux de fréquence, taux de gravité) sont suivis mensuellement par le service Qualité - Sécurité.

L'analyse des accidents de travail, des situations à risque, ou remontée de nos collaborateurs sont autant de données d'entrées, nous permettant la mise en place de plans d'actions visant à réduire les accidents de travail et augmenter la sécurité de nos collaborateurs.

Formation des salariés

Un 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. En 2020 : 291,50 heures et 20,4% des salariés ont suivi une formation (malgré la crise du covid-19 et fermeture des centres de formation)

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

En 2020 : 291,50 heures et 20,4% des salariés ont suivi une formation (malgré la crise du covid-19 et fermeture des centres de formation)

Information du personnel / entretiens annuels

L'entreprise communique les objectifs et résultats lors de réunion annuelle avec l'ensemble des collaborateurs.

Des réunions ponctuelles sur des thématiques particulières peuvent également être organisées.

La communication se fait également via les entretiens annuels et entretiens professionnels, les points quotidiens animés à tour de rôle par le personnel, les tableaux d'affichage, la « gazette des gourmands » à destination des collaborateurs publié bimestriellement.

Accueil / intégration des 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

Les consommations énergétiques sont suivies mensuellement.

Nous avons mis en place un plan de réduction de nos énergies.

Cela se traduit par une sensibilisation de nos collaborateurs aux écogestes, la réalisation de formations écoconduites.

Des investissements ont également été fait pour remplacer les éclairages par des LED.

Des réglages et optimisation en productions ont également permis de diminuer globalement nos consommations énergétiques. En 3 ans, nous avons diminué de 3,8% nos consommations électriques, et de 15,8% nos consommations de gaz.

Nous avons établi sur 2021, un prévisionnel des consommations énergétiques. Nous avons pour objectif d'être conforme à ce prévisionnel.

Gestion et optimisation de l'eau

Les consommations en eau sont suivies mensuellement.

Nous avons mis en place un plan de réduction de nos consommations d'eau. La formation des collaborateurs, des réglages et optimisation en production ont permis de diminuer de moitié nos consommation d'eau sur 3 ans.

Nous avons pour objectif de maintenir notre consommation en eau.

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 plastiques en remplaçant les barquettes plastiques par des barquettes cartons.

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.

Nous avons pour objectif d'augmenter sur 2021, notre taux de recyclage par rapport à 2020.

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

Nous souhaitons être un acteur responsable en développant un partenariat avec nos fournisseurs. Nos principaux fournisseurs sont des fournisseurs historiques avec lesquels nous travaillons depuis la création de l'entreprise. Nous participons ainsi au développement de l'emploi régional.

L'entreprise applique les 10 principes du Global Compact.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Nous souhaitons être un acteur responsable en développant un partenariat avec nos fournisseurs. Nos principaux fournisseurs sont des fournisseurs historiques avec lesquels nous travaillons depuis la création de l'entreprise. Nous participons ainsi au développement de l'emploi régional.

L'entreprise applique les 10 principes du Global Compact.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

L'écoute client et plus généralement la satisfaction client fait partie des piliers décrit 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. Notre site est d'ailleurs certifié IFS depuis plusieurs années.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

L'ensemble de nos collaborateurs est sensibilisé et conscient du rôle qu'il joue en faveur d'une production et commercialisation de denrées alimentaires sûres. (Food Safety Culture).

Des procédures et des contrôles sont mis en place, basé sur une analyse des dangers afin de déterminer des points critiques pour la maîtrise des risques. (HACCP).

Le respect de ces procédures, les contrôles quotidiens réalisés permettent de surveiller et garantir la qualité et la sécurité de nos matières premières, et de nos produits finis.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous souhaitons être un acteur local dynamique, en développant les achats de proximité (50% 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

L'entreprise fait régulièrement des dons à différentes associations.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Nos étiquetages sont traduits en Breton, afin de promouvoir la langue bretonne.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous mettons régulièrement en place des projets collaboratifs avec des écoles.

Nous avons notamment réalisé l'automatisation de notre machine de mise en carton avec la participation du lycée sacré cœur de Saint-Brieuc.

Nous avons également sollicité l'IUT Technique de Commercialisation afin de retravailler les logos de nos marques.

Savoir faire / innovation

Une personne est en charge de la R&D.

Un comité innovation se réunit tous les mois, pour le suivi et le lancement de nouveaux produits. De nombreux produits sont lancés chaque année, le dernier en date la galette d'avoine a reçu le prix de la meilleure nouveauté Produit en Bretagne.

Dans cette dynamique d'innovation, l'entreprise a mis en place un challenge R&D, ouvert aux collaborateurs de Maison Briec, pour créer un produit emblématique de l'entreprise qui sera par la suite commercialisé dans nos boutiques.

Certifications qualité / environnementales

Depuis sa création, notre entreprise est certifiée Bio.

Depuis 2016, nous sommes également certifiés IFS V6.1. (Référentiel de management de la qualité et de la sécurité des aliment)