

TRANSFORMATION



RÉFÉRENTIEL

VERSION I - MARS 2024



UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



Avec le Fonds européen
pour les affaires maritimes et la pêche

AVEC LE SOUTIEN DE :



PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région
BRETAGNE

Breizhmer
Filière de la pêche et de l'aquaculture de Bretagne

POURQUOI | UN LABEL DES PRODUITS DE LA MER BRETONS ?

Le **LABEL BREIZHMER**, c'est l'aventure de Bretonnes et de Bretons qui **valorisent** les produits de la mer, fruits de leur travail, en proposant **un label à leur image**.

Un label **engagé** pour partager et mettre en lumière **les savoir-faire de la filière Bretonne auprès des consommateurs**.

Le référentiel du label Breizhmer a été construit par les acteurs des produits de la mer de Bretagne et aborde des thématiques telles que :



L'ORIGINE,
LA TRAÇABILITÉ,
LA QUALITÉ



LE TERRITOIRE



L'ENVIRONNEMENT



LE SOCIAL

CAP

**Vous êtes pêcheur, conchyliculteur,
récoltant d'algues, mareyeur
ou transformateur ?**

Vous aussi, rejoignez le LABEL BREIZHMER.



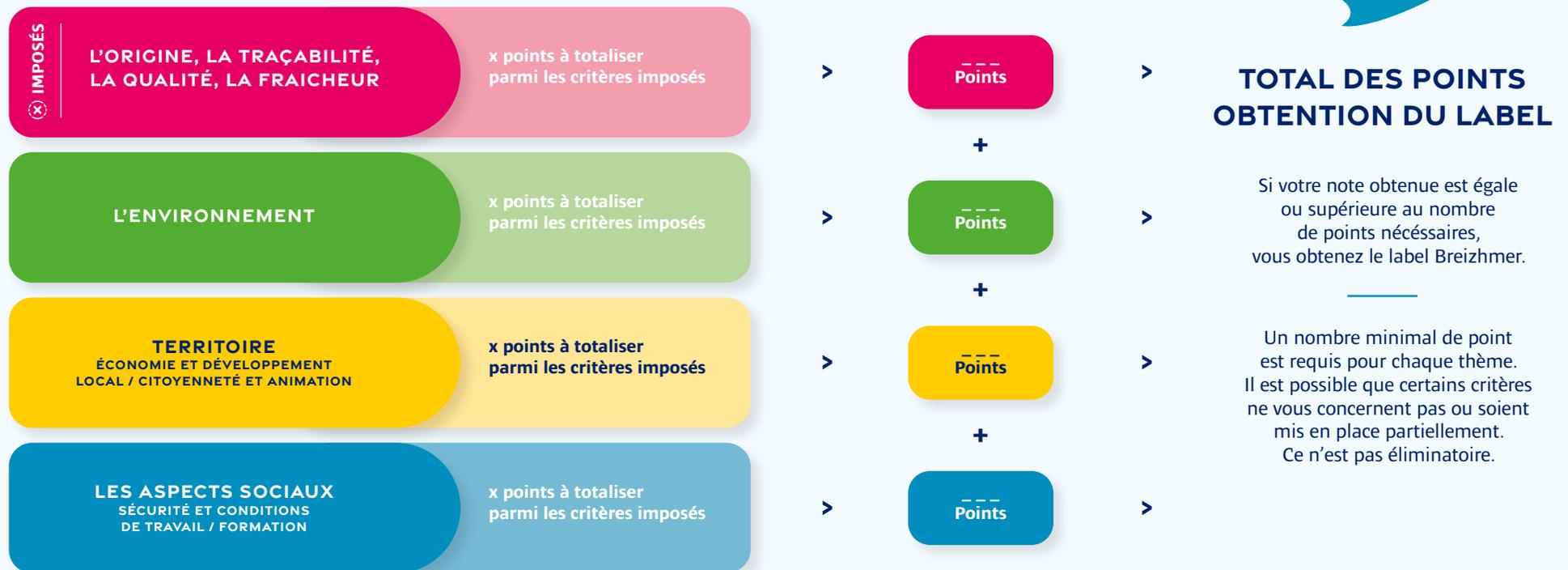
Il a pour objectif de **valoriser les bonnes pratiques des professionnels**.
C'est aussi un **gage de confiance** pour les consommateurs qui ont l'assurance de consommer des produits respectant un **cahier des charges, offrant une traçabilité et une transparence totale de la mer à l'assiette**.

COMMENT | ÇA MARCHE ?

La grille d'évaluation du label Breizhmer a été pensée par les professionnels bretons et un organisme de certification pour être au plus près des réalités du terrain et des attentes des consommateurs. Elle repose sur quatre thématiques fondamentales : ORIGINE, TRAÇABILITÉ ET QUALITÉ (obligatoire), ENVIRONNEMENT, TERRITOIRE, SOCIAL. Votre entreprise doit obtenir un nombre de points défini pour prétendre au label Breizhmer.



ARCHITECTURE DU LABEL BREIZHMER



COMMENT | ÇA MARCHE ?

Chaque acteur de la filière des produits de la mer bretons s'engage et démontre ses bonnes pratiques. Il vous suffit de cocher les cases pour répondre aux questions vous concernant.



TOUTES
LES ACTIVITÉS



TRANSFORMATEUR D'ALGUES



TRANSFORMATEUR DE
COQUILLAGES D'ÉLEVAGES



TRANSFORMATEUR
D'ORMEAUX



TRANSFORMATEUR DE
PRODUITS ISSUS DE LA
PÊCHE



CRITÈRE OBLIGATOIRE



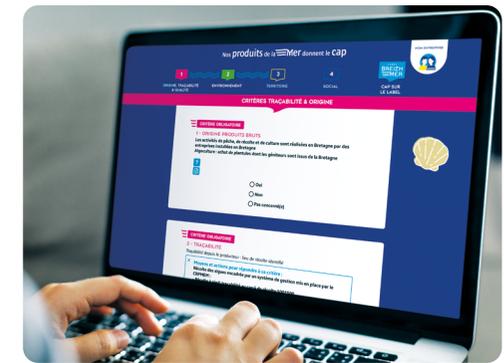
STRUCTURES COLLECTIVES

Les exigences précédées de ce pictogramme peuvent être menées par une structure collective.

Comité Régional des Pêches Maritimes
et des Elevages Marins de Bretagne

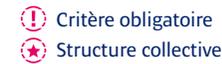


UN SIMULATEUR POUR TESTER LA LABELLISATION DE VOS PRODUITS



Breizhmer vous propose de répondre en ligne à la grille d'évaluation pour estimer de manière rapide et gratuite votre éligibilité au LABEL BREIZHMER. Le score indiqué par ce simulateur est une estimation.

Seule la demande de labellisation auprès de l'association Breizhmer vous permettra de connaître votre score exact et d'obtenir le LABEL BREIZHMER.



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case

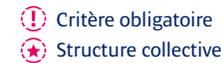
	EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
	<p> Votre entreprise est-elle installée en Bretagne ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Adresse du siège social ≡ Localité géographique du site ≡ Agrément sanitaire en Bretagne
	<p> Réalisez-vous toutes les opérations en Bretagne depuis 6 mois minimum ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Registre de réception avec origine des produits + Bon de livraison (indication des zones de production) ≡ Localité géographique du site ≡ Agrément sanitaire en Bretagne
	<p> La traçabilité est-elle assurée tout au long des opérations, avec des lieux de production/récolte identifiés ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Bon de livraison ≡ Facture d'achat
	<p> La traçabilité est-elle assurée tout au long des opérations, avec des lieux de production identifiés et depuis le naissain le cas échéant (ex : cas du 1/2 élevage) ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Bon de transport ≡ Certificats sanitaires
	<p> La traçabilité est-elle assurée tout au long des opérations ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière ≡ Fiche de pêche ≡ Facture ≡ Bon d'achats ≡ Bordereau de livraison
	<p> Les ingrédients d'origine bretonne (produits de la mer et autres) représentent-ils au minimum 50% du produit total ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Fiche recette + fiche de fabrication + bon de livraison matière première ≡ Facture
	<p> Les produits de la mer bretons représentent-ils au minimum 25% du produit total ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Fiche recette + fiche de fabrication + bon de livraison matière première ≡ Facture
	<p> Les produits de la mer entrant dans la recette sont-ils à 100% labellisés Breizhmer ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Fiche recette + fiche de fabrication + bon de livraison matière première ≡ Facture
	<p> Les algues entrant dans la recette sont-elles à 95 % labellisées Breizhmer ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise de la traçabilité au sein de la filière, à tous les maillons ≡ Registre de réception avec origine des algues ≡ Bon de livraison



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case

	EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
	<p> Pour les produits frais : Le personnel est-il qualifié pour évaluer le degré de fraîcheur des produits ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Formation du personnel ≡ Attestation/justificatifs de formation, feuille d'émargement, etc. ... ≡ Expérience terrain des opérateurs
	<p> Si nécessaire, des moyens de maîtrise de la chaîne du froid sont-ils en place ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise des températures, équipements adaptés Process adapté (produit travaillé directement à réception) ≡ Relevé de température ≡ Fiche de réception
	<p> Les produits frais entrants sont-ils de qualité Extra ou A ? (NB : seuls les produits E et A sont labellisés Breizhmer)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Qualification du personnel pour l'évaluation du degré de fraîcheur des produits de la pêche ≡ Contrôle fraîcheur à réception ≡ Fiche de contrôle à réception
	<p> Réalisez-vous des analyses pour vous assurer de la conformité microbiologique du produit ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Analyses par laboratoire accrédité ≡ Plan de contrôle interne des opérateurs (des labo ou de la DDPP) ≡ Résultats analyses
	<p> Réalisez-vous des analyses pour vous assurer de la conformité physico-chimique du produit ? (ex : métaux lourds, en fonction de votre analyse de risques)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Analyses par laboratoire accrédité ≡ Plan de contrôle interne des opérateurs (des labo ou de la DDPP) ≡ Résultats analyses
	<p> Réalisez-vous des analyses pour vous assurer de la conformité de l'eau douce ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Analyses par laboratoire accrédité ≡ Plan de contrôle interne des opérateurs (des labo ou de la DDPP) ≡ Résultats analyses
	<p> Les personnes manipulant les denrées suivent-elles une formation à l'hygiène alimentaire au moins tous les 3 ans ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Plan de formation du personnel ≡ Justificatif de formation à jour ≡ Liste du personnel formé ≡ Contrôle visuel
	<p> Si vous surgelez ou stabilisez des produits : déterminez-vous la DDM (Date de Durabilité Minimale) pour garantir la qualité organoleptique des produits ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Connaissance/formation du personnel ≡ Réalisation du contrôle produit et test de vieillissement ≡ DDM déterminée pour chaque famille de poisson ≡ Justificatifs de formation du personnel ≡ Résultat des tests de vieillissement
	<p> Dans une optique d'amélioration continue de la qualité, traitez-vous les réclamations portant sur la qualité et le tri ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Traitement des réclamations portant sur la qualité et le tri ≡ Registre des réclamations ≡ Fiche de non-conformité



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case



EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
<p> Dans une optique d'amélioration continue de la qualité, traitez-vous les réclamations portant sur la qualité ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Traitement des réclamations portant sur la qualité ≡ Registre des réclamations ≡ Fiche de non-conformité
<p>  Menez-vous un suivi ponctuel de la qualité de vos produits, accompagné de rapports de suivi ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Connaissances / formation du personnel ≡ Instruction de travail ≡ Mission de suivi de la qualité ≡ Support d'enregistrement des contrôles qualité
<p>Déterminez-vous un label concernant la qualité, de type AOP, Label Rouge ou autre signe de qualité ou d'origine ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Entreprise certifiée, respect de la réglementation européenne ≡ Certificat en cours de validité
<p> La température et le lieu de stockage sont-ils adaptés à une bonne conservation des produits ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise des conditions de stockage ≡ Support d'enregistrement et de suivi régulier des températures lors du stockage ≡ Fiche d'entretien et de nettoyage tenue à jour ≡ Contrôle visuel ≡ Étude HACCP
<p> Respectez-vous un délai d'un jour maximum entre le débarquement ou la récolte et l'arrivée en usine ou la stabilisation (par séchage, sel ou surgélation) (jour A pour B) ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Maîtrise des délais entre le débarquement ou de récolte et la transformation ≡ Registre de réception en usine avec date ≡ Bons de livraison ≡ Fiche de pêche ≡ Déclaration de récolte ≡ Registre de production (algoculture)
<p> Les algues sont-elles peu atrophiées ou peu abîmées ? NB : Une tolérance est possible selon contrats établis entre pêcheurs / récotants et transformateurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Contrôles visuels ≡ Référentiel photographique ≡ Contrats ≡ Contrôle régulier de la débarque par le transformateur
<p> Le taux de corps étranger (roches / cailloux / coquillages) est-il de 2% maximum dans les produits stabilisés ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Instructions de travail / guide des bonnes pratiques ≡ Contrôles visuels ≡ Éventuels retour qualité des usines de transformation (Évaluation visuelle de la fraîcheur) ≡ Contrôle régulier de la débarque ou à réception
<p> Le taux d'humidité résiduelle après le séchage est-il de 15 % maximum ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Instructions de travail / guide des bonnes pratiques ≡ Contrôle visuel des opérations



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case



EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
<p> La date de durabilité minimale (DDM) des algues congelées est-elle de 24 mois maximum ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Instructions de travail ≡ Etiquettes produits ≡ Fiche technique ≡ Fiche de production
<p> Vos produits sont-ils 100 % naturels, sans additifs ni conservateurs ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Instructions de travail / fiches recettes ≡ Fiches de fabrication
<p> Vos produits sont-ils 100 % naturels, sans additifs ni conservateurs (hors traitement des crustacés glacés, congelés) ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Instructions de travail / fiches recettes ≡ Fiches de fabrication



Je réponds à cette exigence ?
Je coche cette case

EXIGENCES

ÉLÉMENTS ATTENDUS

moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises



Menez-vous des actions pour réduire ou optimiser des consommations d'énergie ?

- ≡ Définition des leviers d'action et des objectifs
- ≡ Suivi des consommations
- ≡ Expérimentation collective des systèmes non carbonés
- ≡ Participation à des programmes de réduction de consommation
- ≡ Production d'énergie renouvelable : en projet ou en exploitation (ex : méthanisation)
- ≡ Plan d'action pour la réduction des consommations d'énergie
- ≡ Factures fournisseur électricité/gaz de l'opérateur propre à son activité de l'année N et N-1 (bilan annuel / mensuel)



Menez-vous des actions pour remplacer les plastiques non recyclables ou non biodégradables ?

- ≡ Remplacement du matériel de production contenant des plastiques non recyclables par du matériel de production fabriqué avec des composants recyclés / recyclables / biodégradables
 - ≡ Plan de progrès
 - ≡ Contrôle visuel
- ≡ Facture d'achat des conditionnements
- ≡ Fiche technique fournisseur
- ≡ Facture



Assurez-vous le tri sélectif des déchets de production (ex : emballages, hydrocarbures usagés, verre, compost, papiers et métaux, matériel de production usagés, etc) ?

- ≡ Connaissances / formation du personnel
- ≡ Mise à disposition de bennes ou collecte du matériel
- ≡ Organisation et / ou financement de campagnes de ramassage (tous publics, chantiers d'insertions, etc)
 - ≡ Contrôle visuel
 - ≡ Facture
- ≡ Bon d'enlèvement



Utilisez-vous du matériel recyclé ou de réemploi plutôt que de recourir à l'achat systématique de matériel neuf ?

- ≡ Gestion du matériel
- ≡ Contrôle visuel
- ≡ Factures
- ≡ Bon d'achat
- ≡ Fiche technique



Votre matériel de production est-il collecté pour être recyclé ?

- ≡ Gestion du matériel
- ≡ Organisation de collecte pour recyclage
 - ≡ Contrôle visuel
- ≡ Bon d'enlèvement



Je réponds à cette exigence ?
Je coche cette case

	EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
	Favorisez-vous la réutilisation sur les emballages et contenants (ex : cartons , bacs et caisses) notamment par un système de consigne ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Utilisation d'emballages recyclables / réutilisables caisses de criées consignées <ul style="list-style-type: none"> ≡ Référencement des fournisseurs ≡ Contrôle visuel ≡ Facture d'achat des conditionnements ≡ Fiche technique fournisseur
	Les eaux de rejets sont-elles gérées de façon à éviter toute pollution ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Etablissement relié au réseau ou système d'assainissement aux normes <ul style="list-style-type: none"> ≡ Plan d'évacuation des eaux de rejets ≡ Contrôle visuel ≡ Facture d'assainissement ≡ Plan d'évacuation des eaux de rejets
	Menez-vous des actions de recyclage ou de valorisation des déchets coquillers (amendement calcaire, route, peinture, entreprises de transformation...), de façon individuelle ou collective ? 	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Actions en place ou projets en cours ≡ Partenariat / contrat avec des entreprises utilisatrices <ul style="list-style-type: none"> ≡ Facture ≡ Bon d'enlèvement ≡ Contrat ≡ Fiche projet
	Menez-vous des actions de valorisation des co-produits, de façon individuelle ou collective (ex : moules sous - taille) ? 	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Définition des leviers d'action et des objectifs actions collectives (en place / projets en cours) <ul style="list-style-type: none"> ≡ Facture ≡ Bon d'enlèvement ≡ Contrat ≡ Fiche projet
	Menez-vous des actions pour limiter les pollutions olfactives dues à l'entreposage des déchets coquillers et / ou aquatiques avant leur revalorisation ? 	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Contrôle visuel des dispositifs mis en place ≡ Entretien avec employés
	Utilisez-vous des fluides hydrauliques biodégradables ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Référencement des fournisseurs ≡ Fiche technique des produits utilisés <ul style="list-style-type: none"> ≡ Facture ≡ Bons de livraison



LÉGENDES

Toutes les activités

Transformateur d'algues

Transformateur de coquillages d'élevages

Transformateur d'ormeaux

Transformateur de produits issus de la pêche

Critère obligatoire
 Structure collective

Je réponds à cette exigence ?
Je coche cette case



Utilisez-vous des gaz frigorigères moins polluants ?

- ≡ Référencement des fournisseurs
- ≡ Fiche technique des produits utilisés
 - ≡ Facture
 - ≡ Bons de livraison



Vos huiles de vidanges sont-elles évacuées / collectées dans une filière dédiée ?

- ≡ Plan de maintenance
- ≡ Contrat avec prestataire de collecte
 - ≡ Bons de livraison
 - ≡ Facture



Assurez-vous une maintenance adaptée pour assurer l'entretien régulier des outils de production ?

- ≡ Plan de maintenance
- ≡ Contrat avec prestataire de collecte
 - ≡ Bons de livraison
 - ≡ Factures
- ≡ Fiche technique fournisseur



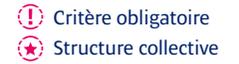
Utilisez-vous des produits de nettoyage biodégradables ?

- ≡ Achats auprès de fournisseurs habilités
- ≡ Fiche technique des produits utilisés
 - ≡ Facture
 - ≡ Bons de livraison



Êtes-vous certifié.e sur une démarche biologique de type AB, Demeter, Nature&Progrès, etc par un organisme certificateur ?

- ≡ Respect de la réglementation européenne, entreprise certifiée
 - ≡ Certificat en cours de validité

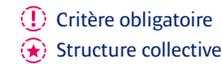


Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case



EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
<p>Faites-vous partie d'un groupement d'employeurs pour favoriser les CDI, la fidélisation du personnel et la polyvalence des compétences ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Ancienneté des salariés ≡ Groupement d'employeurs ≡ Registre du personnel ≡ Contrats de travail
<p> Participez-vous à la formation des jeunes et à l'attractivité de la filière, en accueillant des stagiaires ou en proposant des journées découverte, etc ?</p>	<p>Partenariat / Convention de stage</p>
<p> Êtes-vous en lien avec les centres de formation (ex: contrat d'objectifs emploi-compétences-formation-orientation de la filière) et soutenez-vous les formations initiales et continues afin d'assurer un niveau d'instruction élevé des lycées maritimes français ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Participation de la filière ≡ Contrat d'objectifs ≡ Contrats établis
<p> Participez-vous à la promotion des métiers de la mer et de l'agroalimentaire, à travers les olympiades des métiers, le salon Pro & mer... ?</p>	<p>PAS DE PRECISION</p>
<p> Participez-vous à des programmes de recherches scientifiques ou à des projets collectifs : groupes de travail, développement d'outils traçabilité, Recherche & Développement ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Compte rendu de réunions ≡ Bulletin d'adhésion
<p> Menez-vous des actions pour mieux valoriser vos produits (ex : partenariat, Recherche & Développement) ?</p>	<p>Ex: usine de décorticage & congélation coquilles Saint-Jacques / prix de retrait</p>
<p>Participez-vous à l'animation de la filière, à des actions collectives par le biais de mandat d'élu ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Mandats d'élus (investissement personnel pour la filière), adhésion à des structures professionnelles (aux syndicats, aux comités, à une structure de filière, etc) ≡ Adhésion à des structures professionnelles (aux syndicats, aux comités, à une structure de filière, etc)
<p> Participez-vous à des animations et / ou évènements culturels et gastronomiques pour valoriser vos produits, leurs méthodes de préparation, les métiers, la filière, etc ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Participation aux évènements locaux pour faire connaître la filière et les produits ≡ Soutien à des associations locales, ≡ Visite d'exploitation, présentation de la filière au public ≡ Partenariat avec des musées, des offices de tourisme ≡ Campagne de communication ≡ Tout support justifiant la participation de l'entreprise au développement touristique



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case



Menez-vous des actions pour informer les consommateurs sur les espèces à privilégier ou les espèces méconnues ?



≡ Campagne d'information, sensibilisation du grand public
 ≡ Site internet
 ≡ Tout support justifiant la réalisation de Campagne d'information / sensibilisation grand public (sur lieux de commercialisation, tout support de diffusion)



Vos activités ont-elles un impact positif sur le territoire en termes d'emplois ?
 (Ex : nombre emplois directs / indirects générés par la filière sur l'ensemble des secteurs)

≡ Analyses / études au près d'entité sachante
 ≡ Partenariat
 ≡ Rapport d'étude chiffré sur le sujet



Vos activités ont-elles un impact socio-économique positif sur la communauté littorale ?
 (Ex : retombées locales sur le tissu économique et la structuration du territoire)



≡ Analyses/études au près d'entité sachante
 ≡ Partenariat
 ≡ Rapport d'étude chiffré sur le sujet



Faites-vous appel à des structures d'insertion régionales et / ou locales ?

≡ Contractualisation auprès de structures d'insertion
 ≡ Contrat de partenariat signé avec les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE)
 ≡ Liste du personnel et contrat de travail



Apportez-vous un soutien financier / technique aux structures de formation régionales ?

≡ Contractualisation auprès de structures de formation
 ≡ Contrat de partenariat



Mettez-vous du matériel ou des locaux à disposition ou mutualisez-vous du matériel avec des confrères ?



≡ Bon de livraison
 ≡ Photo
 ≡ Contrat



Effectuez-vous des dons à des associations, notamment en faveur de l'aide alimentaire (ex : Les Paniers de la Mer) ?



≡ Bon de livraison



Menez-vous des actions en faveur de l'économie circulaire : Achats de matériels et de produits locaux ou réflexion sur le cycle de vie du produits ?



≡ Politique d'achat
 ≡ Facture d'achat des fournitures
 ≡ Règlement intérieur
 ≡ Note interne
 ≡ Partenariats
 ≡ Evaluation des intrants-sortants



Je réponds à cette exigence ?

Je coche cette case

EXIGENCES

ÉLÉMENTS ATTENDUS

moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises



Participez-vous à des programmes de recherche scientifique ou à des projets collectifs (groupes de travail, développement d'outils traçabilité, R&D...)



* Exemples pour les algues :

- Programme GENIALG, ID Algues,

- Adhésions connues au Technopôles, merci les algues, Cluster-, CSAVM, Association Karreg Hir, Eaba, Pêcheur partenaire Parc Naturel Marin d'Iroise, POLISTR - Conception de techniques innovantes de cultures d'algues...)

* Exemples pour pour les coquillages :

- COCORICO2 : La conchyliculture dans un monde riche en CO2

- FOREVER & ARCHE : Béton coquiller

Groupes de travail, développement d'outils de traçabilité, recherche & développement, etc



Êtes-vous adhérent à un organisme qui structure des programmes de recherche ou soutient des centres techniques.



Ex : Breizhmer, le Comité Régional de la conchyliculture de Bretagne Nord, le Comité Régional des Pêches des Elevages Marins ou comités départementaux

≡ Groupes de travail, développement d'outils traçabilité,
≡ Recherche & Développement, etc
≡ Compte-rendu



Participez-vous à des animations et/ou évènements culturels et gastronomiques pour valoriser vos produits, leurs méthodes de préparation, les métiers, la filière, etc ?

≡ Participation aux évènements locaux pour faire connaître la filière et les produits
≡ Soutien à des associations locales
≡ Visite d'exploitation, présentation de la filière au public



Sponsorisez-vous une ou plusieurs associations ou actions régionales (SNSM, évènements culturels, sportifs, sociaux, dons en nature, etc) et/ou faites-vous du mécénat au niveau régional ?

≡ Récépissé de don



Réalisez-vous de la vente directe dans un rayon de 200 km maximum ?

PAS DE PRECISION



LÉGENDES

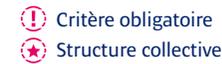


Je réponds à cette exigence ?
Je coche cette case

EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
 <p>Mettez-vous en place des mesures pour améliorer l'ergonomie des postes de travail ? (Par exemple : les engins sont-ils adaptés pour le port de charges lourdes, les postes de travail sont adaptés pour réduire les risques de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) ?)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Matériel adapté : hauteur des tables, palans, etc ≡ Formation gestes et postures ≡ Diffusion de livrets ≡ Contrôle visuel ≡ Attestation de formation
 <p>Renouvelez-vous les équipements de Protections Individuelle (EPI) autant que de besoin : gants, bottes ou chaussures de sécurité, cottes, bouchons d'oreille, casques, etc ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Dotation adaptée aux besoins (matériel et fréquence de renouvellement) ≡ Facture d'achats des Equipements de Protection individuels / salariés
 <p>Menez-vous des actions de sensibilisation aux risques d'accident du travail ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Affichage ou transmission des fiches DIRRECCTE / INRS ≡ Communication des consignes de sécurité propre à l'entreprise <ul style="list-style-type: none"> ≡ Fiches affichées ≡ Mails de transmission
 <p>Menez-vous des actions de formation du personnel, d'encadrement des nouveaux salariés pour aider à la prise de poste, etc ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Sensibilisation du personnel et prévention / formation du personnel / tutorat <ul style="list-style-type: none"> ≡ Travail en binôme ≡ Formations sécurité ≡ Diplôme ≡ Attestation de formation ≡ Guide / manuel d'accueil
 <p>Le personnel bénéficie-t-il de formations adaptées pour maintenir et développer les compétences ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Plan de formation du personnel ≡ Attestation de formation ≡ Support de formation
 <p>Suivez-vous le nombre de formations réalisées et le pourcentage du personnel ayant suivi une formation dans l'année ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Plan de formation du personnel ≡ Attestation de formation ≡ Support de formation
 <p>Proposez-vous des formations complémentaires (ex: formation aux «pouvoirs du couteau qui coupe» afin de réduire les blessures et les troubles musculo-squelettiques (TMS)) ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Plan de formation du personnel ≡ Attestation de formation ≡ Support de formation
 <p>Mettez-vous en place des mesures pour suivre et diminuer les accidents du travail ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Suivi des accidents ≡ Analyse des accidents ≡ Suivi des taux de fréquence et gravité des accidents ≡ Fiche de suivi des accidents du travail année N et N-1 ≡ Fiche d'accident - feuilles d'arrêt maladie



LÉGENDES



Je réponds à cette exigence ?
Je coche cette case



EXIGENCES	ÉLÉMENTS ATTENDUS <small>moyen utilisé pour répondre à l'exigence, liste non exhaustive et variant selon les entreprises</small>
Mettez-vous à jour le Document Unique de Prévention à une fréquence adaptée ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Analyse des risques ≡ Document unique
Favorisez-vous les contrats à durée indéterminée (CDI) ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Contrats de travail
La politique de rémunération est-elle transparente (ex : grille de salaires, critères d'octroi des primes...) ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Documents RH ≡ Grille salariale
Adaptez-vous la protection sociale aux besoins des salariés (ex : choix d'une complémentaire santé adaptée, souscription à une prévoyance d'entreprise) ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Documents RH
Proposez-vous des avantages salariaux (ex : chèques cadeaux, chèques vacances, avantages en nature, sport, sorties culturelles, teambuilding, etc) ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Documents RH
Proposez-vous des mécanismes de partage de la valeur créée ? (ex : dispositifs de participation et d'intéressement négociés, épargne salariale, ratio maximal d'écart entre les rémunérations, plafonnement des rémunérations, etc)	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Documents RH
Proposez-vous une rémunération supérieure à la convention collective ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Grille salariale ≡ Documents RH
Adaptez-vous le temps de travail aux besoins du personnel (ex : temps de repos, nombre de week-ends disponibles, rythme de travail (nombre de jours/an)) ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Contrats de travail ≡ Bulletins de salaire
Informez-vous le personnel sur les droits de vote dans les instances représentatives ?	<ul style="list-style-type: none"> ≡ Politique RH de l'entreprise ≡ Convention collective ≡ Documents d'information (communication groupement / mailing, etc)

BREIZHMER



15 Chaussée des Corsaires
35 400 Saint-Malo



contact.label@breizhmer.bzh

VERSION I / AVRIL 2023



UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



Avec le Fonds européen
pour les affaires maritimes et la pêche

AVEC LE SOUTIEN DE :



Liberté
Égalité
Fraternité



Breizhmer
Filière de la pêche et de l'aquaculture de Bretagne