



Version au 24/07/2024

Traiteur de Paris

RAPPORT RSE 2024





SOMMAIRE

RSE 2024

• Édito	03
• Notre belle histoire	04
I. Conscience sociale	07
1. Opter pour une gouvernance responsable	08
2. Accompagner les collaborateurs et développer leurs compétences	09
3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances	10
4. Contribuer au développement social du territoire	12
5. Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail	13
6. Assurer la santé et la sécurité au travail	14
II. Continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients	15
1. Renforcer la naturalité de nos produits en garantissant un cahier des charges strict pour notre marque Traiteur de Paris	16
2. Privilégier le sourcing français et local	17
3. Favoriser des filières agricoles responsables	19
4. Établir des relations durables avec nos fournisseurs et prestataires	20
5. Communiquer des informations claires à nos clients	21
6. Renforcer l'information autour de la conformité et la sécurité des aliments auprès de nos collaborateurs	22
III. Agir rapidement pour réduire notre impact environnemental	23
1. Privilégier des emballages éco-conçus	24
2. Favoriser la réduction et la revalorisation de nos déchets	25
3. Maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie	26
4. Lutter contre le gaspillage alimentaire	27
5. Limiter nos impacts liés au transport	28
6. Protéger la biodiversité	28
• Une démarche RSE intégrée	29
• Objectifs de développement durable	30

ÉDITO



“ Nous sommes heureux de vous présenter ici notre nouveau rapport RSE.

Cet exercice est une véritable opportunité de réfléchir à notre engagement, à **nos valeurs fondatrices**, mais aussi de mesurer le chemin parcouru pour faire de Traiteur de Paris **une entreprise humaine, responsable et innovante**.

Au sein de notre entreprise familiale, l'aspect humain est essentiel, ancré dans notre ADN. Nos actions sont ainsi guidées par le bien-être de nos collaborateurs. Chaque jour, nous leur offrons la possibilité de s'épanouir en créant des produits de qualité avec une véritable passion pour la pâtisserie. C'est ce que nous souhaitons vous faire partager ici.

L'épanouissement de nos équipes se traduit par **le bien-être au travail, la qualité de vie, la santé et la sécurité de tous**. Nous offrons à chacun la possibilité de progresser dans le cadre d'un projet d'entreprise respectueux et stimulant, avec la volonté de réduire chaque jour notre impact environnemental.

Avec modestie mais détermination, nous aspirons à **être une entreprise moderne capable de mener des initiatives significatives pour la société**, grâce à la participation de tous les collaborateurs à notre politique RSE.

Denis, Fondateur et Président
du comité stratégique
Traiteur de Paris



NOTRE BELLE HISTOIRE ET NOTRE DÉMARCHE

Traiteur de Paris Une aventure familiale

Traiteur de Paris est né de la rencontre, il y a 28 ans, de deux grands passionnés : Denis Pinault et Yann Le Moal. L'entrepreneur et le chef. **Le visionnaire et le créatif**. En 1998, face au succès grandissant, ils expérimentent la surgélation, qui leur permet de fabriquer des quantités importantes tout en préservant leur niveau d'excellence.

À partir de cette date, ils font le pari de continuer l'aventure dans le secteur du surgelé. L'entreprise est alors rebaptisée : **Traiteur de Paris, des chefs au service des chefs**. Leur volonté est d'honorer l'excellence de l'art culinaire, et d'offrir aux chefs et professionnels de la restauration, le meilleur de la pâtisserie française. Très rapidement, le développement s'accélère, les collaborations se multiplient.

Quelques années plus tard, en 2000, la première pierre de l'atelier de **La Guerche de Bretagne** est posée. Une seconde manufacture verra le jour en 2006 à **Fécamp**, en Normandie. Un troisième atelier rejoindra le groupe en 2022 à **Pontivy** (Bretagne).

Désormais présent dans plus de 60 pays, Traiteur de Paris incarne aujourd'hui **l'art de vivre à la française**, avec une touche créative unique, dans le respect de la tradition pâtissière française, sans concession sur la qualité et le choix des ingrédients.

Depuis toujours très attachés au bien-être et à l'épanouissement de nos collaborateurs, chacun œuvre au quotidien pour préserver notre environnement. Convaincus que nous avons tous un **rôle à jouer**, nous avons identifié trois grands piliers d'actions RSE en phase avec nos valeurs : **l'Humain, le Produit et l'Environnement**.

Afin d'être les plus rigoureux possibles, nous nous alignons sur la norme ISO 26000 qui fixe les lignes directrices relatives à la RSE.



- Une gamme de desserts et de petits-fours premium vendue dans plus de 60 pays,
- 3 sites en France, 28 000 m² d'ateliers,
- 10 bureaux de représentation à travers le monde,
- 558 collaborateurs,
- + de 50% du CA à l'export,
- Une capacité de production de + 1 000 000 unités par jour,
- Des clients prestigieux (Accor, Air France, Sodexo, Picard, Roland Garros...).

Nos valeurs

Nous souhaitons rendre accessible dans le monde entier une offre de chefs, avec **une touche créative unique** dans **le respect de la tradition pâtissière**. Pour cela, nos chefs Pâtissiers aux parcours d'excellence développent des créations avec rigueur et exigence, sans concession sur la qualité et le choix des ingrédients.

Dans nos ateliers, nos équipes sont engagées au service du produit, apportant à chaque création notre signature distinctive : **un visuel artisanal ainsi qu'un goût franc et équilibré**.

↳ **Voici donc les valeurs qui guident ces actions et notre quotidien :**

LA PASSION DU PRODUIT

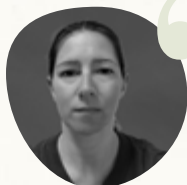


Un beau et bon produit est le fruit d'une combinaison subtile associant la qualité des ingrédients, l'équilibre des saveurs, le jeu des textures et la précision du geste.

Notre exigence nous permet chaque jour de résoudre cette équation."

Vincent, Responsable
Développement et Innovation
à Cesson-Sévigné (35)

LA TRANSMISSION ET LE PARTAGE DU SAVOIR-FAIRE



Je suis arrivée chez Traiteur de Paris il y a 22 ans maintenant. J'ai commencé en tant qu'Opérateur de Production et au fur et à mesure, j'ai évolué. Je suis passée adjointe Cheffe d'équipe sur la production, puis sur la nouvelle ligne de Macarons.

En collaboration avec l'entreprise, nous avons élaboré un bilan de compétences qui a mis en évidence la branche qualité. Cela a conduit à la création d'un poste, et aujourd'hui, je suis Contrôleuse Qualité sur notre site de La Guerche de Bretagne. Je me sens à ma place et suis heureuse d'avoir saisi cette opportunité !"

Jessica, Contrôleuse Qualité
à La Guerche de Bretagne (35)

L'ÉPANOUISSSEMENT DES COLLABORATEURS



Chez Traiteur de Paris, l'épanouissement des collaborateurs est une priorité. Ensemble, nous déployons de nombreuses initiatives pour favoriser leur développement personnel et professionnel.

Sur chacun de nos sites, une équipe dédiée à la QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) est en place pour proposer un plan d'actions collaboratif. Ce plan aborde divers sujets, notamment l'aménagement des espaces de travail et de repos, l'ergonomie des postes, l'équilibre et le développement de la vie professionnelle et personnelle, les moments de convivialité, mais aussi les initiatives RSE."

Nolwenn, Adjointe DRH
à Cesson-Sévigné (35)

Notre vision de la restauration



*Chez Traiteur de Paris, nous mettons du cœur chaque jour à façonner les meilleurs produits. Tout d'abord en créant **des recettes originales**, avec une véritable signature gustative, puis en produisant **des pièces uniques** dans nos ateliers de production.*

Si nous nous impliquons autant, c'est pour que nos clients exigeants dans le monde entier puissent sentir dans chacun de nos produits, une attention particulière."

Yann Le Moal, Co-fondateur Traiteur de Paris



1. Conscience sociale

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

1. Opter pour une gouvernance responsable
2. Accompagner les collaborateurs et développer leurs compétences
3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances
4. Contribuer au développement social du territoire
5. Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail
6. Assurer la santé et la sécurité au travail



→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

1. Opter pour une gouvernance responsable

→ Notre adhésion à l'ABEA

Depuis 2013, nous sommes membre de l'**ABEA** (Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires).

L'ABEA évolue au cœur d'un vaste écosystème regroupant : structures partenaires, pouvoirs publics et représentants de la filière agroalimentaire.

Notre adhésion nous permet :

- De disposer d'un appui institutionnel,
- De bénéficier d'une offre de programmes, événements et outils en lien avec nos enjeux opérationnels et stratégiques.

→ La Charte du Manager Traiteur de Paris

Depuis janvier 2021, une « **Charte du Manager** », définit les rôles ou missions des managers. Ces derniers s'engagent à respecter cette charte et à promouvoir une relation de travail exemplaire et bienveillante.

Ce document reprend les **six points majeurs** sur lesquels ils sont attendus dans le cadre de leurs missions :

1. **Faire preuve de respect**
2. **Écouter et dialoguer**
3. **Développer et soutenir les équipes**
4. **Être responsable**
5. **Être exemplaire**
6. **Apporter de la valeur ajoutée à l'entreprise**



Association bretonne des
entreprises agroalimentaires



Nous croyons fermement que c'est au sein du système de management que doit se traduire la gouvernance responsable.

En ce sens, nous formons et accompagnons nos managers à favoriser un environnement de travail qui repose sur le développement des talents, l'égalité, l'inclusion, l'amélioration continue des conditions de travail, l'engagement et la reconnaissance.

Ensemble, nous aspirons à construire un cadre de travail où chaque collaborateur se sent valorisé, soutenu et inspiré pour donner le meilleur de lui-même contribuant ainsi à la satisfaction de nos équipes et à la performance globale de l'entreprise."

Myriam Bonnard, Directrice des Ressources Humaines à Cesson-Sévigné (35)

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

2. Accompagner les collaborateurs et développer leurs compétences

→ Pourquoi ?

- Maintenir l'employabilité de nos collaborateurs,
- Permettre la promotion interne,
- Augmenter le niveau de qualification professionnelle,
- Rendre les collaborateurs acteurs de leur parcours.

↳ Zoom sur la mise en place d'un parcours de tutorat :

Afin que les nouveaux collaborateurs deviennent autonomes rapidement et se sentent intégrés facilement, nous avons défini **un parcours de tutorat** qui permet aux collaborateurs en place de développer leur esprit d'équipe et leur sens de la solidarité **en transmettant savoir-faire et compétences**.

Ensemble, nous avons défini les standards attendus en termes d'accueil, de parcours d'intégration, d'accompagnement et de suivi, **pour mobiliser les anciens collaborateurs et fidéliser les nouveaux**.

↳ Notre démarche de précurseur dans la validation des acquis par observation : La certification OTIA

Notre site guerchais a été le **premier site agroalimentaire** du bassin Vitréen à proposer à trois de ses collaborateurs un accompagnement sur une **VAE par observation** (validation des acquis de l'expérience). Leurs compétences ont été reconnues par la certification OTIA (Opérateur de transformation en Industrie Agroalimentaire) équivalent à un CAP / BEP, certification reconnue auprès du RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles).

Cette démarche est très importante pour **reconnaître et valoriser** le parcours de nos collaborateurs dans l'entreprise. Pour les managers, c'est également une **fierté** d'accompagner leur équipe et de mettre en valeur toutes ces années d'expérience.



←
Retour en images
sur l'OTIA

Témoignage des certifiées OTIA sur La Guerche de Bretagne

Au départ, j'étais un peu stressée par cette certification vis-à-vis de mon âge (j'ai 55 ans), mais tout s'est très bien passé et la formatrice a su nous mettre à l'aise. Cette certification est un vrai plus pour nous. Je sais qu'au sein de Traiteur de Paris, il y a des femmes de mon âge qui souhaitent comme moi, avoir une reconnaissance de leur travail et je les encourage à faire cette certification. C'est une véritable valorisation de notre parcours et cela démontre que l'on maîtrise parfaitement notre métier."

Nadine Burban, Opératrice Référente
à La Guerche de Bretagne (35)

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances

En 2023 nous avons accueilli 18 alternants et stagiaires au sein de nos services. Notre priorité est de les **accompagner** afin qu'ils puissent se constituer une solide expérience professionnelle. Cet accueil leur permet de se familiariser avec les méthodes de travail d'une entreprise dynamique, d'apprendre un métier spécifique, et de s'intégrer pleinement à notre culture d'entreprise afin de devenir les talents de demain.

↳ La parole à nos alternants :



Je suis étudiant en Master Commerce, et j'ai rejoint Traiteur de Paris en alternance pour deux ans.

Ce que j'apprécie particulièrement dans mon métier, c'est la diversité et la richesse des missions qui m'ont été confiées. Durant ma première année, j'ai principalement géré un portefeuille de clients constitué de traiteurs, hôtels et distributeurs régionaux. J'ai eu l'opportunité de participer à des salons commerciaux, de gérer des leads et de prospecter dans le Grand-Ouest.

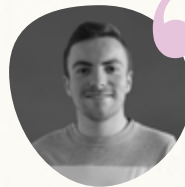
L'intégration et l'accompagnement de l'équipe commerciale ont été exceptionnels, facilitant ainsi mon adaptation et mon épanouissement professionnel.

En deuxième année, mes missions se sont rapidement internationalisées. J'ai eu la chance de travailler sur les marchés du Benelux et de la Scandinavie, ce qui m'a permis d'élargir mes compétences et d'acquérir une vision plus globale des activités de Traiteur de Paris.

À la fin de mon Master, je vais rejoindre l'équipe en Asie, basée à Taïwan, dans le cadre d'un VIE de deux ans. Je suis impatient de promouvoir nos produits à l'international et de contribuer à l'expansion de Traiteur de Paris sur de nouveaux marchés.

Je suis fier d'avoir intégré une entreprise dynamique et innovante, qui m'a offert des opportunités uniques pour développer mes compétences et évoluer professionnellement."

Samuel, alternant à Cesson-Sévigné (35)
et futur VIE en Asie



Suite à trois années en contrat d'apprentissage chez Traiteur de Paris et l'obtention d'un master en management des Ressources Humaines en juin 2023, j'ai désormais la chance de poursuivre en contrat CDI sur le poste de Gestionnaire de Paie et AdP.

L'année 2023 a marqué une étape importante dans mon parcours professionnel. Le déménagement au siège social, à Cesson-Sévigné, et la mise en place d'un service paie ont contribué à mon développement.

Aujourd'hui, je m'occupe de la gestion du portefeuille des établissements de La Guerche de Bretagne et Cesson-Sévigné, qui représentent 250 bulletins mensuels. Hors période de paie, je me rends disponible afin de répondre aux interrogations des collaborateurs, prépare les formalités administratives d'accueil et de sortie des salariés, ainsi que pour assurer le contact avec les organismes sociaux.

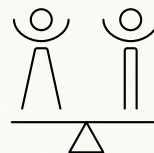
Dans l'équipe paie, je trouve désormais pleinement ma place dans cette entreprise en pleine évolution."

Alann, Gestionnaire Paie et Administration du Personnel à Cesson-Sévigné (35)

→ L'égalité professionnelle au cœur de notre démarche

Pour mettre fin aux inégalités professionnelles, nous nous engageons à :

- Veiller au **respect de l'égalité professionnelle homme/femme**
- **Intégrer des personnes en situation d'exclusion**
- **Favoriser l'insertion de personnes en situation de handicap**



Nous obtenons une note de
au calcul de l'index de l'égalité
professionnelle en 2023 !

94/100

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances

▸ La reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé

C'est une volonté du pôle RH d'accompagner au mieux les personnes atteintes de pathologies ou de handicap.



Témoignage

À la suite de deux opérations sur l'épaule et le tendon, j'ai changé de poste puisque je ne peux plus porter de charges trop lourdes ou répétitives. J'ai donc postulé l'année dernière à un poste de monteur régleur.

Aujourd'hui on a un super accompagnement à Traiteur de Paris ! Les méthodes aussi ont changé, on accompagne les gens dans leur évolution. Toutes ces actions font que maintenant j'adore ce que je fais !"

Edith Houssais, Monteur-régleur
à La Guerche de Bretagne (35)

→
Découvrir le témoignage
d'Edith Houssais



▸ Participation au DuoDay 2023

À l'occasion de la journée nationale emploi & handicap – DuoDay, une entreprise accueille une personne en situation de handicap, en duo avec un collaborateur volontaire. Au programme de cette journée : découverte du métier, participation active, immersion en entreprise. Cette journée représente une opportunité de rencontre pour changer de regard et, ensemble, dépasser nos préjugés. En 2023, nous avons ouvert ce dispositif sur l'ensemble de nos sites, et le site de Pontivy a accueilli une personne, elle y a découvert les métiers de la production.

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

4. Contribuer au développement social du territoire

Nous souhaitons entretenir un **lien étroit** avec les communautés locales où nous sommes implantés en conservant une **proximité** avec les différents acteurs présents sur le territoire. Pour cela, nous nous impliquons dans des actions collectives liées au développement durable, nous faisons découvrir nos métiers et nous développons des partenariats associatifs !

▸ Participer à l'attractivité du recrutement dans les bassins régionaux

- En 2023, Laura Cupif, Responsable Recrutement et l'équipe RH ont participé à **+ de 40 événements** autour de l'emploi pour présenter l'entreprise et mettre en avant les métiers de l'agroalimentaire.
- Nous nous attachons à **construire une relation étroite** avec les acteurs de l'emploi et de la formation sur les bassins régionaux sur lesquels nous sommes implantés, en participant par exemple à l'ABEA, aux Clubs RH ou encore à des jury de soutenances.

▸ Participer au développement des étudiants et de la filière

- Tous les ans, Antoine, notre Technicien R&D en charge de l'industrialisation intervient au sein d'une promotion de Licence Agroalimentaire DRACI de l'Université de Rennes. L'objectif de cette intervention est de **présenter Traiteur de Paris et le métier** d'Antoine aux futurs diplômés. Deux fois par an, il fait également visiter notre site de production de La Guerche de Bretagne à deux promotions d'ingénieurs de l'Agropole de Rennes.
- En 2025, nous organiserons un **concours inter-écoles de cuisine** dans les locaux de la prestigieuse académie FERRANDI Paris - Campus de Rennes. En parallèle, notre équipe recherche et développement interviendra dans le cursus scolaire pour présenter la fabrication de pâtisseries en grande série.



En tant qu'industrie agroalimentaire implantée sur des régions dynamiques que sont la Bretagne et la Normandie, nous contribuons activement au développement social de nos territoires à travers nos recrutements et notre politique RH.

Nous avons à cœur de promouvoir les métiers de l'industrie et la richesse des parcours chez Traiteur de Paris en participant activement aux salons et job dating dédiés à ces métiers sur nos bassins d'emploi.

Nous favorisons l'embauche de talents locaux en collaborant étroitement avec nos partenaires implantés sur ces territoires : écoles/centres de formation, club RH de Vitré, maison de l'emploi de Fécamp, réseaux des ambassadeurs, ABEA, France Travail, agences de travail temporaire, AGEFIPH...

Grâce à nos partenariats nous œuvrons pour une égalité des chances et un environnement de travail inclusif."

Laura, Responsable recrutement, siège social à Cesson-Sévigné (35)

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

5. Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail

Depuis 2017, nous œuvrons pour **améliorer les conditions de travail des collaborateurs** en développant un environnement stable et résilient sur le long terme. Pour cela, des équipes dédiées sur nos quatre sites se mobilisent pour proposer des actions qui favorisent le bien-être et la qualité de vie au travail.

Afin d'offrir des prestations de qualité, tous les collaborateurs de l'entreprise sont interrogés une fois par an, sur la base de l'anonymat, pour mesurer leur satisfaction face à la démarche **QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail)** et permettre la constitution d'un nouveau plan d'actions. Par exemple, les salariés du site de La Guerche estiment à 7,10/10 la qualité de vie au travail et 85% des répondants indiquent aimer leur travail au sein de Traiteur de Paris.

Afin de **favoriser l'équilibre vie pro / vie perso**, nous limitons les horaires de travail le weekend sur nos sites de production et donnons une vision plusieurs semaines à l'avance sur les plannings et roulements des collaborateurs.

Les actions proposées sont variées et ciblées en fonction des attentes exprimées dans les enquêtes annuelles :

- Présence d'une assistante sociale,
- Partenariat avec une école d'ostéopathie pour lutter contre les troubles musculosquelettiques,
- Sophrologie pour diminuer le stress,
- Échange de cadeaux pour Noël,
- Journées gourmandes,
- Fêtes de l'été,
- Médailles du travail,
- Actions de sensibilisation : Octobre Rose, Movember...
- Journée à thèmes en fonction des événements (Coupe du Monde, Noël, Pâques...).

→ Notre objectif est de **poursuivre cet élan** en proposant de nouvelles activités : atelier avec une ergonome, sur la diététique et les horaires atypiques ainsi que sur la gestion du stress.



L'équipe QVCT de notre atelier de La Guerche de Bretagne est composée de 8 collaborateurs issus de différents services qui s'impliquent pour proposer un plan d'actions spécifique dédié à l'amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail.

Chaque année, cette équipe sonde les attentes de nos collaborateurs via une large enquête et propose à la direction, sur la base des résultats, un plan d'actions et les axes prioritaires à suivre pour l'année à venir. Cette feuille de route collaborative favorise l'implication de chacun à maintenir un environnement de travail sain et épanouissant pour tous.

Nous avons des partenariats historiques tels que des séances d'ostéopathie gratuites sur temps de travail (école d'ostéopathie de Rennes) ou encore des permanences mensuelles d'assistante sociale (Co-Réso) sur le site et sur temps de travail pour accompagner et soutenir nos collaborateurs lorsqu'ils traversent une difficulté personnelle.

Nous déployons régulièrement de nouvelles actions afin :

- De favoriser l'esprit d'équipe (mise en place de pronostics pour la coupe du monde de rugby / concours photos dans le cadre des fêtes de fin d'année),
- D'améliorer le bien-être et la santé des salariés (séances sophrologie sur le temps de travail / échauffement musculaire / diététique et santé avec des petits déjeuners "healthy" ou fruits en salle de pause),
- De partager ensemble des événements/dates clés (Octobre rose / Chandeleur).

Chaque nouvelle idée est la bienvenue dans notre feuille de route !"

Sarah Gaudiche, Chargée des Ressources Humaines
à La Guerche de Bretagne (35)

→ L'humain au cœur de notre modèle d'entreprise

6. Assurer la santé et la sécurité au travail

Afin de **limiter l'exposition de nos collaborateurs aux facteurs de risques** professionnels, nous les mesurons régulièrement.

Selon les risques identifiés, nous établissons des **plans d'actions d'amélioration** pour nos trois sites. En 2023 / 2024, nous avons investi près de 300 000 € dans de nouveaux dispositifs. En complément, nous avons lancé le recrutement pour intégrer un Responsable sécurité groupe qui aura les missions suivantes :

- **Piloter** les actions sur nos 3 sites en s'adaptant aux contraintes de chacun
- **Veiller au respect** des bonnes pratiques
- **Impulser** et dynamiser la culture sécurité

Plus globalement, nous veillons au respect des obligations de santé et de sécurité au travail pour tous par le biais de plusieurs actions : mise en place de dispositifs de sécurité, adoption de méthodes de travail sécuritaires, formations adaptées, fourniture d'équipements de protection individuelle, etc.



Témoignage sur la santé & la sécurité sur Pontivy

Sur le site de Pontivy, la sécurité et la santé au travail sont abordés en priorité lors de toutes les réunions journalières. Nous prenons aujourd'hui toutes les mesures pour assurer la sécurité et protéger la santé mentale et physique de l'ensemble des salariés sur leur poste de travail.

C'est pourquoi il est important d'évaluer et de maîtriser les risques afin d'offrir des conditions de travail idéales à nos collaborateurs. À ce titre, une responsable sécurité a été recrutée fin 2023 afin de renforcer ces actions et la communication auprès de nos équipes.

La CSSCT qui se réunit tous les 2 mois est également partie prenante de ces actions en partenariat avec la CARSAT, inspection et médecine du travail.

Notre volonté est donc de continuer à sensibiliser, accompagner et former nos collaborateurs"

Patrice, Directeur du site de Pontivy (56)

Pour **limiter les accidents de travail**, chaque site mène des **études ergonomiques** permettant de limiter les TMS (Troubles Musculo Squelettiques) et améliorer le port de charges lourdes. Nos sites de production se sont équipés de plusieurs dispositifs collectifs en fonction de leurs besoins respectifs :

▸ Aide à la manutention

- Achat d'un transpalette pour le transfert des échelles (chariot tireur pousseur) et des chariots / bacs de transport pour faciliter la manutention,
- Achat de basculeurs de cuves et de pompes à positionner sur la partie basse des cuves de matières liquides (ex : lait, huile) pour éviter le port de charges lourdes,
- Achat d'un lève bouteille pour éviter le déplacement manuel des bouteilles de gaz,
- Achat de démouleurs pour éviter les gestes pénibles et répétitifs,
- Achat d'un robot-doseur pour éviter le pochage manuel et éviter des inflammations possibles du canal carpien.

▸ Prévention

- Mise à disposition de gilets Percko pour soulager le dos,
- Tapis antifatique pour travailler debout confortablement,
- Chaises assis-debout pour améliorer la posture sur ligne,
- Éveil musculaire par des personnes formées avant la prise de poste,
- Truck du FASTT (Fonds d'Action Sociale du Travail Temporaire), un dispositif mis en place pour sensibiliser nos collaborateurs aux gestes et postures à adopter au quotidien avec au programme : échauffement, bonnes pratiques, gilet buzzers,
- Prévention incendies : pour familiariser l'ensemble des occupants de nos sites aux dispositifs d'alarme, issues de secours et zones de rassemblement. En vue de se mettre en sécurité lors d'un incendie réel, des exercices d'évacuation incendie sont planifiés à minima une fois par an pour toutes les équipes.

2. Continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients

→ Une réponse aux nouvelles attentes nutritionnelles

1. Renforcer la naturalité de nos produits en garantissant un cahier des charges strict pour notre marque Traiteur de Paris

→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

2. Privilégier le sourcing français et local
3. Favoriser des filières agricoles responsables
4. Établir des relations durables avec nos fournisseurs et prestataires

→ Une information transparente pour tous

5. Communiquer des informations claires à nos clients
6. Renforcer l'information autour de la conformité et la sécurité des aliments auprès de nos collaborateurs



→ Une réponse aux nouvelles attentes nutritionnelles

1. Renforcer la naturalité de nos produits en garantissant un cahier des charges strict pour notre marque Traiteur de Paris

La **Naturalité** est l'un des 5 critères qui définissent nos produits, c'est pourquoi nous souhaitons la renforcer afin de répondre au mieux aux nouvelles attentes nutritionnelles des consommateurs.

L'objectif est : d'une part, de **simplifier nos déclarations d'ingrédients en réduisant la présence d'allergènes et d'additifs au sein de nos produits**. D'autre part, **veiller à l'authenticité du produit en privilégiant des ingrédients issus d'un sourcing responsable**.

C'est de manière tripartite qu'avancent main dans la main les équipes de Recherche & Développement, le service Qualité et le pôle Achats, afin de répondre aux évolutions du marché.

Aujourd'hui, l'ensemble de nos produits sont **garantis** :

- Sans OGM
- Sans matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées
- Sans acide gras trans non naturellement présents
- Sans colorants synthétiques
- Sans conservateurs
- Sans exhausteurs de goûts et édulcorants
- Sans arômes non naturels

Nous poursuivons nos travaux liés à la naturalité des produits avec notamment **plusieurs projets** en cours :

- La suppression de la Lécithine de soja
- La réduction du taux de sucre et de sel



↑ Exemple : travail réalisé sur le Truffon en 2024

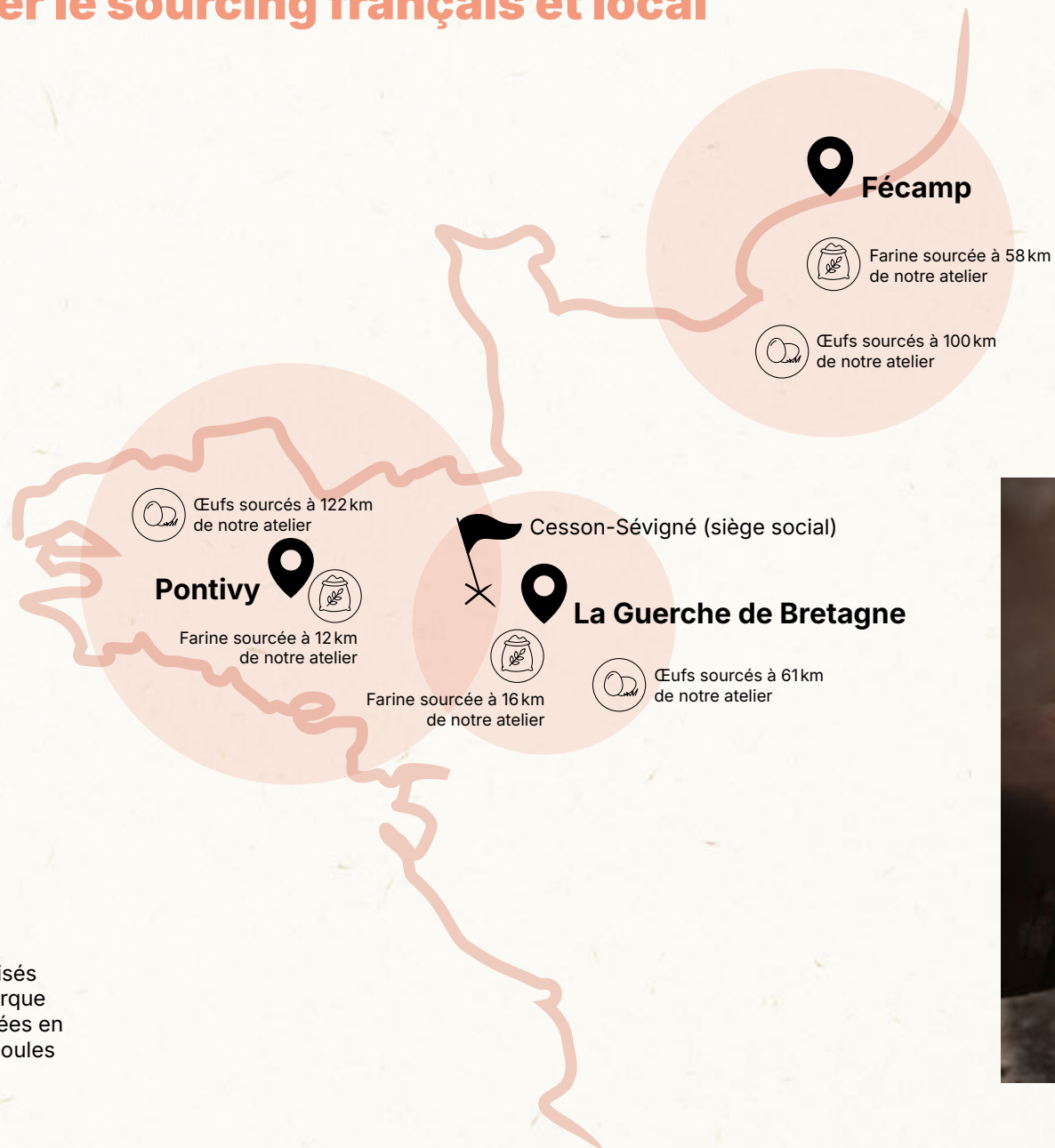
Dans le cadre de **la rénovation de l'un de nos best-seller, le Truffon**, notre équipe R&D a réussi à réduire la proportion du sucre dans la recette de 4,71% à 1,87% sans concession sur la gourmandise.

→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

2. Privilégier le sourcing français et local



L'intégralité des œufs utilisés dans nos recettes à la marque sont issus de poules élevées en plein air ou à minima de poules élevées au sol.



→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

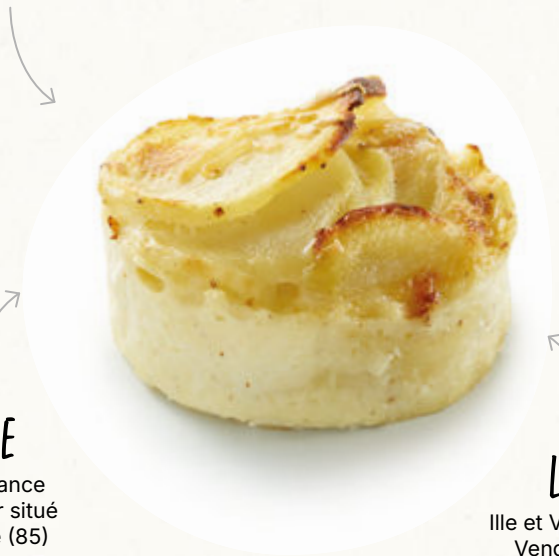
2. Privilégier le sourcing français et local

En favorisant les circuits courts, nous réduisons notre empreinte environnementale et garantissons des produits de qualité.



POMMES DE TERRE

Origine France
Fournisseur situé dans
les Côtes d'armor (22)



CRÈME

Origine France
Fournisseur situé
en Vendée (85)

LAIT

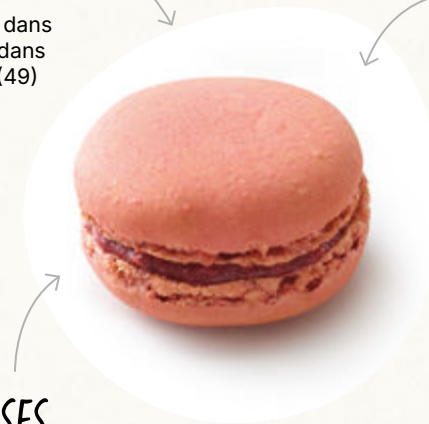
Ille et Vilaine (35)
Vendée (85)
Maine et Loire (49)
Haute-Vienne (87)

89,6%

de nos fournisseurs
de matières premières
sont français

16% DE POUDRE D'AMANDES

Fournisseurs situés dans
les Vosges (88) et dans
le Maine-et-Loire (49)



SUCRE

Origine France
Fournisseur situé dans
le Maine-et-Loire (49)

FRAMBOISES

Fournisseurs situés dans
l'Aisne (02) et l'Essonne (91)

ŒUFS

Origine France
Fournisseur situé
en Mayenne (53)

L'origine actuelle des fournisseurs de matières premières
de notre **Gratin de pommes de terre Premium**

L'origine actuelle des fournisseurs de matières premières
de notre **Macaron Framboise**

→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

3. Favoriser des filières agricoles responsables

Chaque année, nous mettons à jour notre **Charte Matières Premières** pour offrir le meilleur à nos clients. Ces exigences s'articulent autour de trois principes fondamentaux :

1. Sélectionner des ingrédients de premier choix
2. Retrouver les qualités gustatives des aliments
3. Privilégier une offre durable et tournée vers l'environnement

▾ Quelques exemples de nos exigences générales

Nous avons supprimé l'huile de palme de nos produits à la marque, fabriqués dans nos 3 ateliers.

Pour les produits que nous fabriquons pour le compte de nos clients, nous utilisons uniquement de l'huile de palme certifiée RSPO. Cette certification permet d'assurer une culture durable de l'huile de palme.

Pour nos matières premières d'origine animale, nous sélectionnons des fournisseurs favorisant les méthodes d'élevage garantissant **la bienveillance des animaux et limitant les impacts négatifs sur l'environnement**. Tous nos produits à base de viande de porc sont labellisés.

L'ensemble des chocolats utilisés dans nos créations pâtisseries, notamment nos moelleux au chocolat, sont **labellisés Rainforest Alliance**. Cette labellisation a pour objectif de promouvoir la responsabilité environnementale, l'équité sociale et la viabilité économique des communautés agricoles.



↑ Exemple de produit Vegan chez Traiteur de Paris

Nos **Chefs Pâtisseries** ont élaboré le Moelleux au chocolat noisettes vegan, un concentré de notre savoir-faire sur le Moelleux au chocolat dans une version **végétale gourmande** et aux goûts francs.



→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

4. Établir des relations durables avec nos fournisseurs et prestataires

Nous avons à cœur d'établir **des relations durables et privilégiées avec nos fournisseurs**, pour proposer des produits premium qui nécessitent une sélection exigeante des matières premières.

► Mise en lumière sur deux d'entre eux

Depuis plus de 10 ans, nous travaillons avec la Coopérative bretonne **Le Gouessant**, notre fournisseur de pommes de terre. Grâce à cette collaboration, nous réalisons nos Gratins de pommes de terre Premium avec des pommes de terre 100% France.

Pour nos œufs, nous collaborons avec L'**Œuf du Breil** depuis plus de 20 ans, qui soutient l'économie locale et contribue au développement du territoire.

Depuis plus de 20 ans, la **Minoterie Capron** fournit la farine sur notre atelier de Fécamp. L'intégralité de leurs produits proviennent de blé récolté exclusivement en Normandie.

“ L'Œuf du Breil, c'est une histoire de famille en recherche perpétuelle d'innovation pour répondre aux besoins croissants de ses clients. Aujourd'hui, l'entreprise propose principalement une large gamme d'ovoproduits pasteurisés 100% France.

Mais pas seulement, elle propose également une gamme de produits élaborés toujours plus qualitatifs, axés sur le clear et le clean label, utilisant des ingrédients de proximité, visant perpétuellement une qualité premium et proche du fait maison.

Aujourd'hui, cela fait près de 20 ans que L'Œuf du Breil travaille en étroite collaboration avec Traiteur de Paris. Depuis la création de son atelier à La Guerche de Bretagne, L'Œuf du Breil fournit les usines bretonnes de Traiteur de Paris grâce à un approvisionnement local auprès d'éleveurs du grand ouest dans rayon de 150 km. Nous sommes fiers de pouvoir être en étroite collaboration avec des industriels Français et Bretons, en leur fournissant des ingrédients de qualité, sans conservateur, et provenant d'élevages 100% français.

Consciente des enjeux environnementaux et sociétaux actuels, L'Œuf du Breil est de plus en plus engagé dans sa démarche RSE. Depuis toujours, l'entreprise met tout en œuvre pour réduire son impact environnemental, améliorer les conditions de travail de ses employés, tout en assurant une qualité optimale de ses produits finis. Dans cette optique d'amélioration continue, L'Œuf du Breil a obtenu sa première certification Ecovadis l'année passée.”



Tristan, Chef de l'entreprise L'Œuf du Breil à Melesse (35)

“ La Coopérative Le Gouessant est basée à Lamballe dans les Côtes d'Armor en Bretagne. Le territoire d'actions de notre coopérative est le Grand Ouest : Bretagne, Manche, Mayenne et une partie de la Loire Atlantique.

Notre statut particulier nous permet de faire vivre l'ancrage territorial de cette zone qui nous a été accordée. Nos agriculteurs sont sélectionnés en fonction de leurs spécificités avec un parcours d'intégration sur mesure. Ils sont soutenus pendant toute la culture avec un accompagnement permanent, du choix de la variété jusqu'à la sortie du produit.

Traiteur de Paris est un fidèle client depuis plus de dix ans. La relation que l'on a su tisser ensemble se construit autour de la compréhension de nos métiers respectifs.

La pomme de terre est un produit très technique par rapport à la qualité gustative attendue, au format des produits, à la contrainte bactériologique, aux contraintes industrielles et aux différents process. Notre coopérative apporte la réponse agricole que Traiteur de Paris attendait : s'installer sur du long terme avec des producteurs du terroir.”



Patrick, Directeur du Pôle Alimentaire de la Coopérative Le Gouessant

“ La Minoterie Louis Capron est exploitée par la même famille depuis 1921. Cinq générations de meuniers Capron se sont succédées à la tête du moulin de Saint-Ouen, indépendant depuis sa fondation, avec la même volonté de perpétuer une tradition aujourd'hui séculaire.

Au fil de son histoire, la Minoterie Louis Capron s'est attachée à célébrer le terroir en s'approvisionnant auprès de coopératives locales. Ses farines, élaborées à partir de blés exclusivement normands, sont distribuées à proximité de leur site de fabrication. Aussi, bien souvent, moins de 150 km séparent le champ du client.

Moulin patrimonial, la Minoterie Louis Capron concilie tradition et modernité avec une ambitieuse campagne de modernisation de son outil de production. Moulin de proximité, elle noue des partenariats durables avec les entreprises alentour, participant ainsi au dynamisme économique normand.

Depuis près de 20 ans, la minoterie s'engage aux côtés de Traiteur de Paris pour le bien-manger et des logiques de production plus responsables. Circuit-court, assurance qualité et sélection rigoureuse des matières premières, les farines du moulin de Saint-Ouen respectent un cahier des charges strict reflétant les exigences de son client.”



Louis, Directeur de la Minoterie Capron à Brachy (76)



→ Une information transparente pour tous

5. Communiquer des informations claires à nos clients

Nous souhaitons faire preuve de transparence dans l'information délivrée à nos clients et leur donner accès à une vue d'ensemble de notre entreprise, avec :

- **La transparence** sur l'origine des produits et leur traçabilité
- **Le soutien** à l'économie locale et le développement des circuits courts
- **La réduction** du gaspillage alimentaire

Afin d'assurer notre conformité auprès de certains clients et de **respecter leurs pratiques de durabilité**, nous avons rejoint la plateforme EcoVadis, service d'évaluation complet de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

La notation EcoVadis s'intéresse à un vaste spectre de systèmes de gestion, non financiers, notamment aux conséquences dans les thèmes suivants :

- Environnement,
- Social & Droits Humains,
- Éthique,
- Achats Responsables.

À l'issue de ce questionnaire, nous avons obtenu la certification « **Entreprise Engagée** », et avons à cœur de faire progresser cette notation dans notre plan d'actions à 3 ans.

ecovadis



→ Une information transparente pour tous

6. Renforcer l'information autour de la conformité et la sécurité des aliments auprès de nos collaborateurs

Nos ateliers sont certifiés GFSI (Global Food Safety Initiative) depuis 2007 et ont évolué vers une certification FSSC 22000 (Food Safety System Certification), qui démontre la performance de notre système de management lié à la sécurité des denrées alimentaires.

Partie intégrante de la politique de notre entreprise, nous souhaitons former l'ensemble de nos collaborateurs à la sécurité des aliments.

Pour cela, nous répondons aux **5 piliers de la culture de la sécurité des aliments** définis par la GFSI sur l'ensemble de nos sites de production :

1. Projet et mission

- Traiteur de Paris traduit les attentes et besoins de ses clients en adaptant sa stratégie à travers une politique qualité de groupe, déployée en **politique qualité** spécifique à chaque site de production, afin de s'ajuster aux particularités de chacun.
- Plusieurs **moments d'échanges privilégiés** et informels sont organisés tout au long de l'année entre les membres de la direction et l'ensemble les collaborateurs (ex : vœux annuels, journées gourmandes...).

2. Les personnes

- Rituels de **communication à tous les échelons** de production pour garantir et rappeler les règles de sécurité, qualité,
- Formation à **l'intégration** de nouvelles personnes avec tutorat valorisé,
- Lancement d'un **parcours** « Manager les transitions » pour accompagner le CODIR et les encadrants de proximité à la transition écologique,
- Harmonisation de **l'organigramme** de production sur l'ensemble des sites afin d'identifier rapidement les bons interlocuteurs.

3. Cohérence et moyens d'application

- Mesure des **performances** via des indicateurs pertinents selon les processus,
- Les **attendus des profils produits** sont présentés chaque jour grâce à des réunions de démarrage,
- Les collaborateurs ont bien notion de leur **rôle et responsabilités** grâce à leur fiche de poste détaillée,
- Mise en place d'un **système d'alerte**, nécessaire à la remontée anonyme d'informations en cas de dérives constatées par les collaborateurs.

4. Capacité d'adaptation

- **Veille réglementaire** ciblée sur nos activités et nos process,
- Privilégier **l'amélioration continue**,
- Structure de l'entreprise qui permet de **répondre rapidement** à des problématiques grâce à des interlocuteurs identifiés pour résoudre les éventuels problèmes de manière efficace.

5. Sensibilisation

- **Plan de formation** obligatoire pour tous les collaborateurs et évaluation des formations (connaissance des risques et des dangers). Chacun doit être formé sur les rôles et missions spécifiques à son poste,
- **Externalisation de nos audits** internes pour avoir un regard extérieur sur nos activités,
- Réalisation de questionnaires réguliers auprès de tous les collaborateurs au sujet de l'hygiène, des allergènes, de la sécurité des aliments pour **impliquer les salariés**,
- Mise en place de **quizz participatifs** adressés à tous les collaborateurs via notre outil de communication interne, Steeple, pour tester les connaissances.



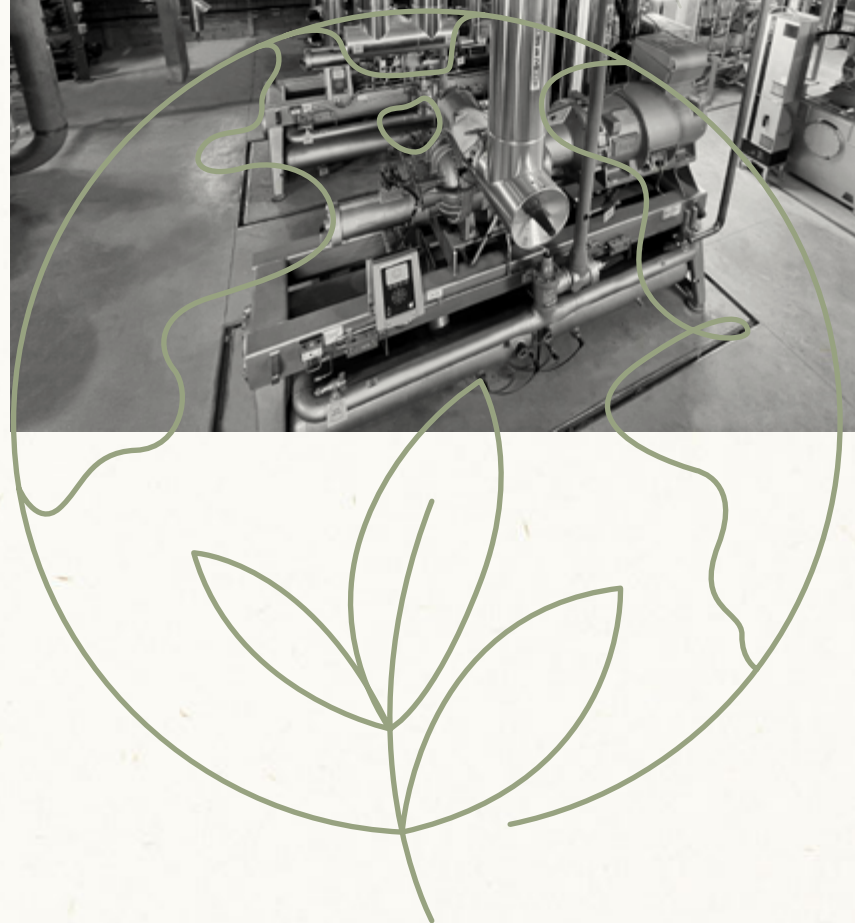
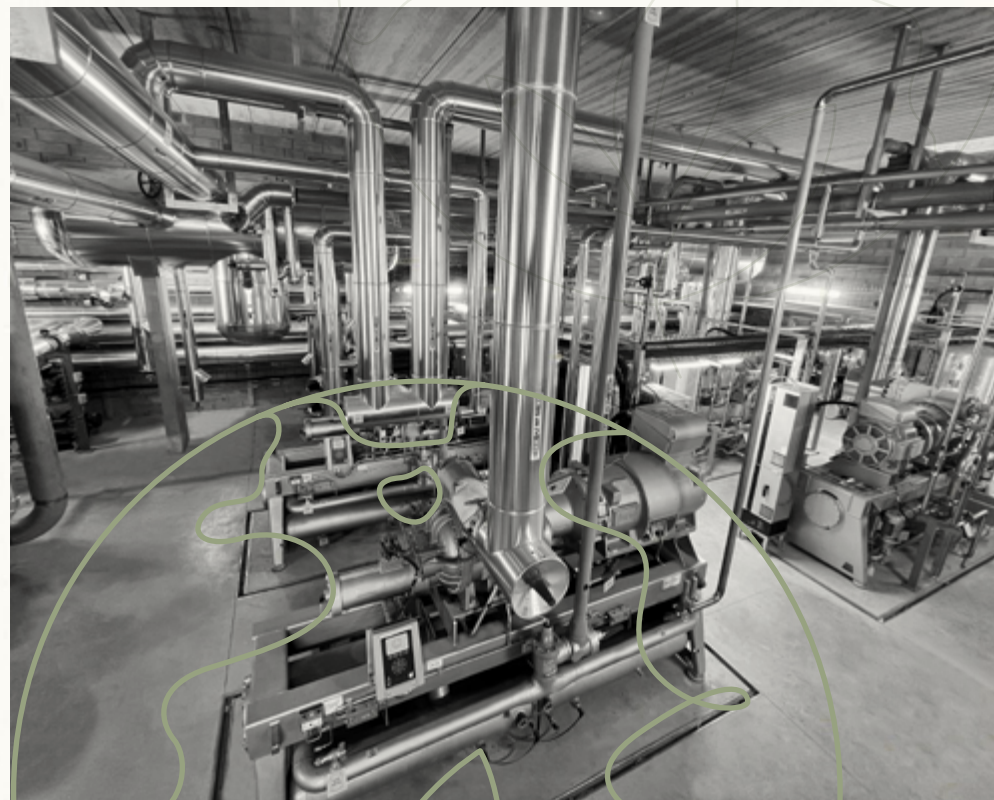
3. Agir rapidement pour réduire notre impact environnemental

→ Une amélioration de nos processus internes

1. Privilégier des emballages éco-conçus
2. Favoriser la réduction et la revalorisation de nos déchets
3. Maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie
4. Lutter contre le gaspillage alimentaire

→ Un rôle déterminant pour la préservation de notre environnement naturel

5. Limiter nos impacts liés au transport
6. Protéger la biodiversité



→ Une amélioration de nos processus internes

1. Privilégier des emballages éco-conçus

10% de l'impact environnemental d'un produit est lié à son emballage



C'est pourquoi, depuis 2019, nos équipes réalisent **un travail d'amélioration continue** sur la question des emballages.

Grâce à leur expertise, près de 80% de nos emballages sont 100% recyclables et nous favorisons les mono matériaux.



Nos P'tits Verres Sucrés et leurs verrines en plastique PET **100% RECYCLABLES**

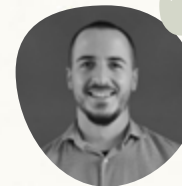
Aujourd'hui, notre démarche se caractérise par **différentes actions réalisées** :

- **Réduction de l'épaisseur** du film PA/PE à La Guerche de Bretagne (-2,5T de plastique/an). L'objectif étant de passer sur une mono-matière PE/PE pour rendre ce film recyclable d'ici fin 2024,
- Réduction de l'épaisseur de nos films flowpack sur l'ensemble des sites de production (-4T de plastique/an),
- Réduction de l'épaisseur du film étirable palette tout en passant sur un film imprimé pour supprimer la consommation de ruban adhésif,
- Passage des verrines en **plastique PET recyclable**.

Nos prochaines étapes :

- **Diminuer l'épaisseur des emballages** qui peuvent l'être pour économiser du carton,
- **Étendre l'utilisation** de carton recyclé de nos cartons ondulés à nos cartons plats d'ici fin 2024,
- Passer sur des **plateaux mono-matériaux** 100% recyclables pour nos petits fours en Food Service,
- L'objectif pour 2025 est de passer en **PET recyclé** et de remplacer le calage plastique par un calage en carton pour l'ensemble de nos assortiments de Verrines,
- **Réduire globalement nos emballages** et **favoriser la recyclabilité** des matériaux,
- **Réduire notre impact CO₂** à l'export en optimisant nos circuits logistiques.

▸ La parole à Yannick, Chargé de projets Packaging



Notre démarche d'écoconception intervient dès le sourcing de nos matières premières jusqu'à la valorisation de nos déchets, tout en réduisant la quantité d'emballage utilisée pour conditionner et transporter nos produits. Par conséquent, nous souhaitons continuer dans cette dynamique proactive afin de réduire significativement notre impact environnemental en adoptant une approche innovante au sein de l'entreprise.

Enfin et surtout, il nous faut mener un travail de fond sur les analyses d'impacts environnementaux de toutes nos nomenclatures d'emballages. Nous souhaitons maîtriser leur cycle de vie en adoptant une démarche proactive sur les « 3R » = « Réduire, Recycler, Réutiliser », en relation avec tous les services du groupe, nos ateliers de production, nos clients et nos fournisseurs.

Yannick, Chargé de projets Packaging à Cesson-Sévigné (35)

→ Une amélioration de nos processus internes

2. Favoriser la réduction et la revalorisation de nos déchets

D'un point de vue environnemental, la gestion des déchets se traduit par leurs réduction, tri et recyclage. **Nous nous engageons à réduire la quantité des déchets émis sur nos sites de production et à revaloriser les déchets inévitables.** Pour cela, différentes mesures ont été mises en place :

→ **À Cesson-Sévigné**, notre siège social : **4 points de collecte** sont présents sur notre site afin d'accompagner au mieux les collaborateurs à faire le tri de leurs déchets. Des mémos tri sont mis à leur disposition pour comprendre comment utiliser chaque poubelle.

La quasi-totalité des déchets organiques produits sur notre site de Cesson-Sévigné sont issus de notre laboratoire de Recherche & Développement. Depuis décembre 2021, ils sont **entièrement revalorisés** et destinés à la méthanisation grâce à la mise en place d'un partenariat avec Rennes Métropole. Chaque mois c'est environ 250 kg qui sont revalorisés.

→ **À Fécamp** : l'ensemble des **déchets organiques sont collectés** par notre prestataire IKOS du groupe Paprec qui les transporte vers une plateforme de traitement dans la région, en vue d'une valorisation en compost ou biogaz.

Notre première source de déchets reste les cartons que **nous valorisons** grâce à la mise en place d'une machine pour compacter et faire des « balles carton » reprises par le même prestataire. Cette gestion des flux est plus ergonomique pour nos collaborateurs qui notent une véritable amélioration depuis l'installation de cette machine : gain de temps, d'espace et de confort ! D'ici fin 2024, le même dispositif sera mis en place pour **la gestion du plastique**.

→ **À La Guerche de Bretagne** : **un maximum de déchets sont recyclés** sur notre site en 2023 : carton (50T), bois (1,5T), Plastique (4,66T), déchets résiduels (98T). La revalorisation des déchets organiques en 2023 représente par exemple 45 000 kWh, soit l'équivalent de 14 foyers. Le site dispose également du **compacteur de carton**, comme sur le site de Fécamp.

→ **À Pontivy** : en 2024, une **formation manager** a été lancée sur le site dont la gestion des déchets et la réduction des freintes est le thème principal. Le tri sélectif des matières (carton, plastique, bois, ferraille) est mis en place pour que ces dernières soient revalorisées auprès de la CITA.

Des actions sont également en cours pour la revalorisation des déchets sur la ligne via plusieurs actions : contrôle du poids des produits, ventes Too Good To Go...



→ Une amélioration de nos processus internes

3. Maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie

→ **À Fécamp** : en avril 2021, notre atelier a fait peau neuve sur sa production de froid, avec une **nouvelle salle des machines**.

L'atelier a fêté l'inauguration de nouveaux locaux sociaux en 2023 et d'un agrandissement de 1200 m² de bâtiment industriel en 2024.

Les matériaux utilisés ont été pensés pour **diminuer la consommation d'énergie**, par exemple :

- Membrane EPDM d'étanchéité en toiture blanche : permet d'accentuer la réverbération par sa couleur blanche et de **minimiser la chaleur accumulée** dans les combles et dans l'atelier de production qui se situe en dessous. Cette membrane **favorise la diminution de notre consommation d'énergie** puisque nous avons moins besoin de refroidir l'air ambiant de l'atelier,
- L'installation de néons LED : ce type d'éclairage nous permet de **diminuer par 2 la consommation d'énergie** par rapport à des néons classiques et ont également une durée de vie plus longue,
- Nouvelle chaudière : Suite à l'installation de la nouvelle salle des machines en 2021, nous produisons dorénavant notre propre eau chaude sanitaire. L'ancienne chaudière d'une puissance de 1350 kW/h était surdimensionnée, nous avons donc opté pour une nouvelle chaudière d'une puissance de 419 kW/h permettant de **diminuer par 3 notre consommation de gaz**.

Nouvelle chaudière
qui nous permet de

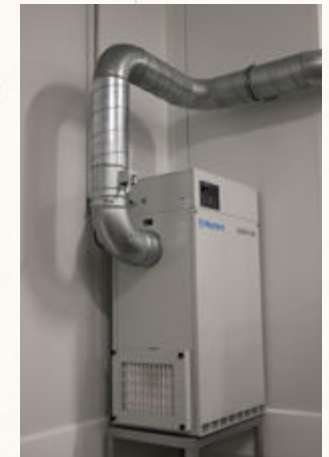
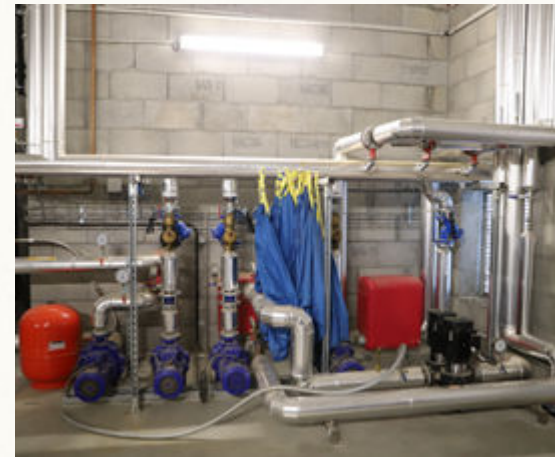
DIVISER PAR 3

**notre consommation
de gaz**



→ **À La Guerche de Bretagne** : le nouveau déshumidificateur d'air permet de **réduire la fréquence de dégivrage** et d'obtenir un **meilleur rendement** des évaporateurs.

Les équipements sont mieux préservés et cela sécurise la chaîne du froid.



L'été, c'est l'**intégralité de l'eau sanitaire qui est chauffée grâce à l'installation de notre centrale de production de froid fonctionnant au CO₂**

→ **À Pontivy** : Une pré-station d'épuration est présente sur le site pour pré-traiter l'eau et récupérer les éléments solides ou en flottaison grâce à un dégrilleur dégraisseur avant envoi à la station d'épuration. Ce processus nous permet de **maîtriser la gestion des rejets en station communale**.

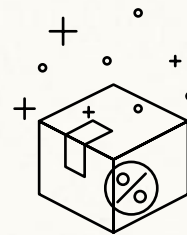
→ Une amélioration de nos processus internes

4. Lutter contre le gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire répond à un triple enjeu : environnemental, économique et éthique. Le pacte national de lutte contre le gaspillage vise à réduire de 50% d'ici 2025 les pertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Pour atteindre cet objectif, nous nous mobilisons aux travers de différentes actions.

Depuis février 2020, nous avons rejoint la communauté Too Good To Go afin de sauver certains produits, destinés à la destruction. **Cette démarche a permis de sauver plus de 100 000 paniers, soit près de 246 tonnes de CO₂ économisés. Notre site de Pontivy vient de rejoindre la communauté.**

Des **dons caritatifs** sont réalisés auprès de différentes associations, telles que les Restos du Cœur ou différentes Banques Alimentaires. Au cours des 18 derniers mois, notre entreprise a fait don de denrées alimentaires pour un montant de **80 000 €**.



← Opération anti-gaspi sur notre site de Fécamp avec des paniers sucrés pour 5 €



↗ Journée de déstockage à La Guerche de Bretagne où chaque plateau de produits haut de gamme est vendu à moitié prix



Dans le cadre de notre démarche anti-gaspillage, nous pouvons être amenés à proposer des dons à certaines associations caritatives.

Les associations que nous sollicitons sont toutes à proximité du lieu de collecte : soit directement sur une de nos trois usines, soit auprès de notre entrepôt de stockage.

Les associations qui bénéficient de nos dons alimentaires sont généralement les Restos du Cœur et la Banque Alimentaire."

Pierre-Yves, Directeur Supply Chain Cesson-Sévigné (35)

→ Un rôle déterminant pour la préservation de notre environnement naturel

5. Limiter nos impacts liés au transport

La part des transports atteint plus d'un quart des émissions de gaz à effet de serre en France. Il est incontournable pour notre entreprise de favoriser des changements de comportement liés aux déplacements.

C'est pourquoi, à Fécamp, **nous organisons les plannings en favorisant le covoiturage** pour les collaborateurs qui le souhaitent.

L'atelier de La Guerche de Bretagne s'est associé à la communauté de communes de Vitré et au dispositif **Klaxit pour favoriser la mobilité sur le territoire**.

Nos collaborateurs peuvent désormais repérer des propositions de covoiturage afin de se faire transporter, soit de se proposer comme conducteur en indiquant leurs différents points de passage ainsi que les horaires.

Ce partenariat permet aux collaborateurs de s'engager en faveur du développement durable et de réaliser des économies. Grâce au système de Klaxit, les passagers voyagent gratuitement et les conducteurs sont rémunérés entre 2 et 4€ pour chaque passager transporté pour chaque trajet.

▾ Quelle est la prochaine étape ?

Afin de poursuivre notre engagement et réduire davantage notre impact environnemental lié aux transports, **nous souhaitons accompagner nos transporteurs logistiques dans l'optimisation des camions en Europe et au Grand Export.**



6. Protéger la biodiversité

Nos deux ateliers de production sont équipés d'un bac dégraisseur qui permet de **prétraiter nos eaux usées avant de les envoyer aux stations d'épuration communales**. L'installation des bacs à graisse est réglementée par le Code de l'Environnement et le règlement d'assainissement départemental.

Nous souhaitons sensibiliser nos collaborateurs à la préservation de la biodiversité. L'enjeu est de **développer une vision commune de la protection de la biodiversité au travers d'actions collectives** pertinentes en faveur de l'environnement. Ces actions visent également à sensibiliser nos collaborateurs aux enjeux écologiques.

A Fécamp, nos équipes nettoient les plages lors du **World Clean Up Day**, opération planétaire ayant pour objectif la lutte contre la pollution à travers des nettoyages citoyens.



Une démarche RSE intégrée



COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT LOCAL

- Contribuer au développement social du territoire
 - Agir sur les freins à l'insertion
 - Privilégier le sourcing français et local
- Favoriser les filières agricoles responsables



QUESTIONS RELATIVES AUX CONSOMMATEURS

- Communiquer des informations claires à nos clients
- Se recentrer sur la naturalité en proposant des produits encore plus sains



LOYAUTÉ DES PRATIQUES

- Renforcer l'information autour de la conformité et la sécurité des aliments auprès de nos collaborateurs



GOVERNANCE DE L'ENTREPRISE

- Opter pour une gouvernance responsable
 - Établir des relations durables avec nos fournisseurs et prestataires



DROITS DE L'HOMME

- Promouvoir la diversité et l'égalité des chances



RELATIONS ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Assurer la santé et la sécurité au travail
- Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail
 - Développer les compétences de tous les collaborateurs



ENVIRONNEMENT

- Privilégier les emballages éco conçus
- Favoriser la réduction et la valorisation de nos déchets
 - Maîtriser nos consommations d'énergie et d'eau
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire
 - Limiter nos impacts liés au transport
 - Protéger la biodiversité

19 DOMAINES D' ACTIONS

Grâce à notre engagement, nous contribuons à **11 des objectifs de développement durable** :



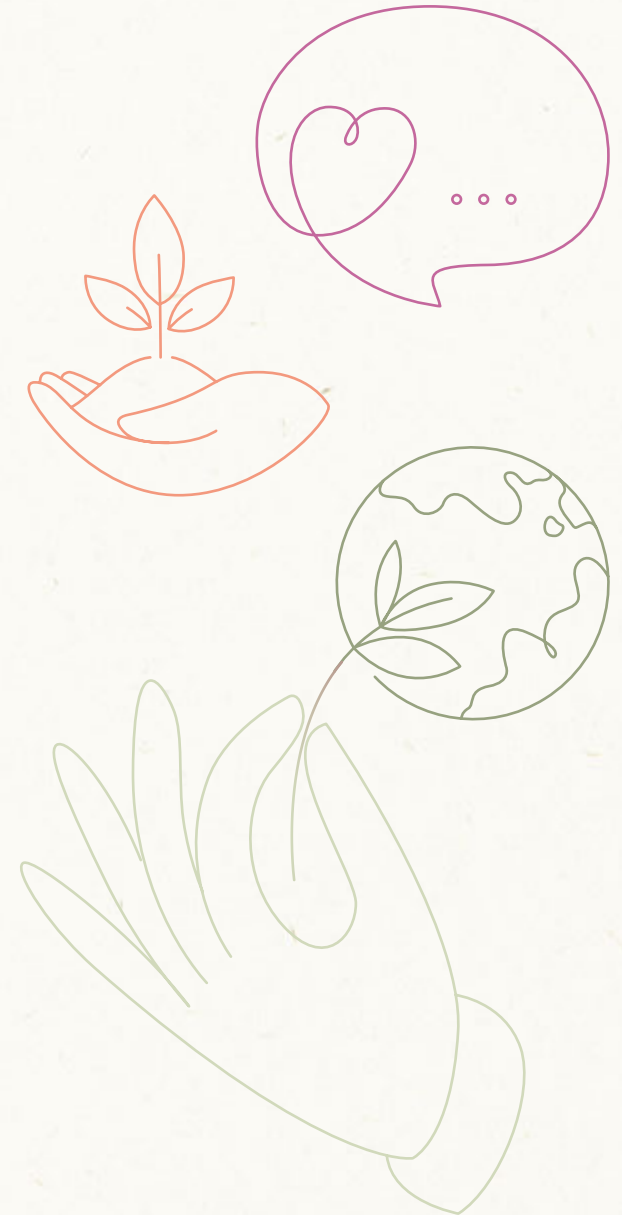
1. Conscience sociale



2. Continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients



3. Agir rapidement pour réduire notre impact environnemental



Traiteur *de* Paris

Site de Cesson-Sévigné

4 rue de la Rigourdière
35510 CESSON-SEVIGNE

Site de La Guerche de Bretagne

Rue de la Garenne
35130 LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

Site de Fécamp

Parc d'Activités des Hautes Falaises
Avenue Jean York
76400 FECAMP/EPREVILLE

Site de Pontivy

Rue Hélène et Victor Basch
56300 PONTIVY

www.traiteurdeparis.com

SUIVEZ-NOUS **in** 