



Version au 16/08/2022

Traiteur *de* Paris

RAPPORT RSE 2022



SOMMAIRE

Nous accordons depuis toujours beaucoup d'importance au bien-être, ainsi qu'à l'épanouissement de nos collaborateurs et œuvrons chaque jour pour préserver notre environnement.

Jusqu'ici engagés dans l'ombre, sans mettre de mots sur nos actions, nous souhaitons désormais structurer notre démarche RSE. Pour cela, nous avons identifié trois grands piliers d'actions 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 et marquons notre engagement sur les 7 leviers centraux de la RSE.

Convaincus que nous avons tous un rôle à jouer dans la préservation de l'environnement, nous nous engageons à prendre des mesures pour contribuer aux objectifs du développement durable, établis par les États membres des Nations Unies et rassemblés dans l'Agenda 2030.

- Édito p. 3
- Notre belle histoire p. 4

1. Construire des relations humaines durables

p. 7



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

p. 15



3. Agir rapidement pour réduire notre impact environnemental

p. 20



ÉDITO



Nous sommes fiers aujourd'hui de vous faire partager notre premier rapport RSE.

C'est l'occasion de réfléchir à notre engagement et de revenir sur les **valeurs fondatrices** de l'entreprise. Traiteur de Paris, c'est avant tout **une histoire d'hommes et de femmes**. L'humain a toujours été au centre de nos préoccupations, ancré dans notre ADN.

Nous œuvrons chaque jour pour que nos collaborateurs puissent s'épanouir en réalisant de beaux et bons produits.

Mettre du cœur à l'ouvrage, c'est notre secret de fabrication et cette passion de la pâtisserie nous souhaitons vous la faire partager.

L'épanouissement de nos collaborateurs, c'est aussi le **bien-être au travail**, l'attention portée au **cadre de vie**, à la **santé** et à la **sécurité** de tous. Enfin, c'est offrir à chacun la possibilité d'évoluer en participant à un projet d'entreprise stimulant.

Avec humilité mais détermination, nous souhaitons être **une entreprise moderne capable de prendre en main de vrais projets de société**, grâce à l'implication de tous les collaborateurs à notre politique RSE. "

Denis, Fondateur et Président
Traiteur de Paris



Traiteur de Paris a pour ambition d'honorer l'excellence de l'art culinaire, et pour mission d'offrir avec fierté le meilleur de la pâtisserie française dans le monde, auprès des Chefs et professionnels de la restauration.

Nous travaillons tous les jours pour que l'ensemble des actions contribue avec cohérence à faire de Traiteur de Paris **une entreprise responsable, innovante et humaine**. Nous avons ainsi dimensionné l'ensemble des services pour faire face concrètement aux **défis d'aujourd'hui et de demain**.

« Cohérence » car depuis plusieurs années, nos collaborateurs ont vu **l'environnement de travail** se moderniser, dans notre établissement de Cesson et nos ateliers de production, intégrant des investissements ciblés sur l'ergonomie des postes. Également, dès 2016, la mise en place du télétravail et d'une équipe QVT – Qualité de Vie au Travail – a permis d'un côté de répondre à une attente forte face aux trajets de plus en plus longs et d'un autre côté de maintenir le lien indispensable à la vie en collectivité.

« Cohérence » encore dans notre **contribution environnementale** : en 4 ans, nous avons supprimé tous les fluides frigorigènes de nos ateliers de production, installé des systèmes de récupération de chaleur pour chauffer l'eau et réduit drastiquement nos déplacements professionnels grâce à l'émergence des vidéos conférence.

« Cohérence » toujours dans le choix de nos **matières premières** : nous privilégions les origines « France » et « UE », avons intégré une nouvelle compétence pour optimiser nos emballages et tous les chocolats sont certifiés « rainforest », permettant ainsi de nous assurer d'une juste rémunération de l'exploitant.

« Cohérence » enfin dans **l'innovation « produit »** : nous avons désormais dans nos gammes des produits bio, vegan, sans gluten pour répondre aux exigences de nos clients et aux tendances du marché.

L'idée de cet édito n'est bien sûr pas de dresser une liste exhaustive : pour cela, **je vous laisse parcourir ce document**.

Mais simplement de mettre en avant l'entièreté de la tâche à laquelle l'ensemble des collaborateurs est quotidiennement impliqué avec **humilité, constance et abnégation**. Alors, également dans un souci de cohérence et de reconnaissance, je tiens à leur dire « Merci, et Continuons ainsi ! »

Mikaël, Directeur Général Traiteur de Paris

NOTRE BELLE HISTOIRE

Traiteur de Paris Une entreprise familiale

Traiteur de Paris est né de la rencontre, il y a 26 ans, de deux grands passionnés : Denis Pinault et Yann Le Moal. L'entrepreneur et le chef. **Le visionnaire et le créatif**. Denis Pinault, fort d'une première expérience dans l'univers du traiteur, décide de créer son entreprise à 23 ans, avec l'ambition de séduire une clientèle exigeante. C'est précisément à ce moment, qu'il rencontre Yann Le Moal, chef pâtissier de formation.

En 1998, face au succès grandissant et seuls à la barre, Denis Pinault et Yann Le Moal cherchent un moyen d'apporter de la constance à leur travail, tout en maintenant leur réputation. Pour faire face à des réceptions de plus de 2000 personnes, 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 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.

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.



- Une gamme de desserts et de petits-fours premium vendue dans plus de 60 pays
- 3 sites en France, 20 000 m² d'ateliers
- 10 bureaux de représentation à travers le monde
- 450 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.

Et dans les ateliers, nos équipes sont engagées au service du produit, qui donnent à chaque création notre signature : **un visuel artisanal ainsi qu'un goût franc et équilibré**.

↳ **Les valeurs qui guident ces actions et notre quotidien sont les suivantes :**

LA PASSION DU PRODUIT



La passion du produit est l'essence même de notre métier. Un beau et bon produit est le fruit d'une combinaison subtile qui associe qualité des ingrédients, équilibre des saveurs, jeu de texture, 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



Lors de ma période d'apprentissage et de mes premières années dans le monde professionnel, des personnes m'ont transmis les bases du métier et les valeurs de l'entreprise. Elles ont pris le temps de m'inculquer leur savoir-faire et me faire aimer le métier de pâtissier. Je travaille chez Traiteur de Paris depuis presque 20 ans. Au fil des années, j'ai évolué et désormais j'occupe un poste où j'encadre un petit groupe de personnes.

A mon tour, je les accompagne dans la réalisation de bons et beaux produits, dans un climat serein, où la confiance se doit d'être réciproque.

J'ai appris, j'apprends et j'apprendrais toujours, notamment avec les avancées technologiques du métier et grâce à l'expérience des différentes personnes que je peux croiser sur mon chemin. "

Frédéric, Responsable de l'Atelier Préparation de
La Guerche de Bretagne (35)

L'ÉPANOUISSEMENT DES COLLABORATEURS



A mon sens, l'épanouissement des collaborateurs est une valeur fondamentale. Chaque action que je mène prends en considération le salarié au sein de l'entreprise.

Mon but est d'améliorer l'expérience collaborateur tout en répondant aux intérêts de l'entreprise.

Je suis ravie que Traiteur de Paris accorde de l'importance à l'humain en travaillant sur la reconnaissance, l'amélioration de la communication, le contenu des postes...

La mise en place d'un groupe QVT sur chaque site est essentielle afin que les collaborateurs puissent s'exprimer et mener des actions qui leur tiennent à cœur.. "

Lucie, Chargée de Développement
Ressources Humaines
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 consommateurs puissent sentir dans chacun de nos produits, une attention particulière.

Yann Le Moal, Co-fondateur et
Directeur Adjoint Traiteur de Paris



Traiteur de Paris est **un fournisseur fiable** qui allie qualité gustative et visuelle des produits, en nous accompagnant dans notre vision de la restauration ; une composition clean, un visuel attractif, un produit gustatif et des prix restants compétitifs.

L'éthique et la transparence sont des axes forts de notre politique.

Il est important pour nous de faire appel à des fournisseurs qui assurent **une communication claire, formalisée et chiffrée** sur leurs engagements avec des actions concrètes qui montrent une réelle amélioration d'une année sur l'autre.

Lauriane, Responsable Qualité & Développement Produits chez DS Restauration



1. CONSTRUIRE DES RELATIONS HUMAINES DURABLES

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

1. Opter pour une gouvernance responsable
2. Assurer la santé et la sécurité au travail
3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances
4. Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail
5. Développer les compétences de tous les collaborateurs

→ Mais aussi l'humain auprès de l'ensemble de nos parties prenantes

6. Établir des relations durables avec nos fournisseurs et prestataires
7. Contribuer au développement social du territoire
8. Agir sur les freins à l'insertion



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

1. Opter pour une gouvernance responsable

Nous sommes **membre fondateur du réseau des Dirigeants Responsables de l'Ouest (DRO)**, né il y a quatre ans. L'objectif principal de cette association est d'échanger entre dirigeants du territoire breton sur les enjeux environnementaux et sociétaux.

Être adhérent de ce réseau est une réelle opportunité pour **augmenter notre degré de sensibilité et d'expertise en termes de développement durable.**

Depuis janvier 2021, une « **Charte du Manager** » est mise à disposition de tous les responsables intégrant nos équipes.

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 reconnaître mes équipes**
4. **Être responsable**
5. **Être exemplaire**
6. **Apporter de la valeur ajoutée à l'entreprise**



Benoît, Directeur du site de Fécamp (76), est **élu de la CCI Seine Estuaire**, aux côtés de 200 dirigeants d'entreprises de la zone. Au sein de la cellule Industrie, il pilote la commission RSE et est le référent « Emploi Formation ».

Président de l'association ISTF (Interentreprises Santé Travail de Fécamp) régie par le Gouvernement, qui favorise le maintien de l'emploi et l'ergonomie des postes.

2. Assurer la santé et la sécurité au travail

Pour familiariser l'ensemble des occupants de nos sites aux dispositifs d'alarme, issues de secours et zones de rassemblements, 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.**

Afin de limiter l'exposition de nos collaborateurs aux facteurs de risques professionnels, nous les mesurons régulièrement grâce au **Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels**. Selon les risques identifiés, nous établissons des plans d'actions correctifs pour nos trois sites.

Plus globalement, **des référents Sécurité ont été nommés sur chaque site** pour veiller au respect des obligations de santé et de sécurité au travail pour tous : mise en place de dispositifs de sécurité, adoption de méthodes de travail sécuritaires, formation adaptée, fourniture d'équipement de protection individuelle, etc.

En 2019, nous avons investi dans l'extension du site de La Guerche de Bretagne. Sa surface totale est passée de 2500 m² à 7800 m². Nous y avons installé un **déshumidificateur d'air qui permet de renforcer la sécurité de nos collaborateurs** et de réduire le nombre d'accidents du travail.

1.61 Taux de gravité des accidents du travail
vs 1.70 pour la branche Industrie

“

La forte humidité causée par notre fréquence élevée d'ouvertures de portes provoquait la présence de glace au sol et de neige au plafond. Les risques d'accidents du travail étaient importants et nous devions protéger les produits de la neige.”

Florent, Responsable Travaux Neufs
de La Guerche de Bretagne (35)



3. Promouvoir la diversité et l'égalité des chances

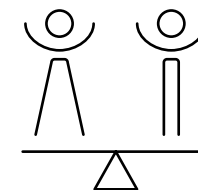
Pour **mettre fin aux inégalités professionnelles**, nous nous engageons à :

- 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 **86/100**
au calcul de l'index de l'égalité professionnelle !

17

collaborateurs bénéficient d'une **RQTH**
(Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé)



4. 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 trois 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 QVT et permettre la constitution d'un nouveau plan d'actions. Lors de notre dernière enquête, **84% des répondants étaient satisfaits des actions mises en place par l'équipe QVT.**

Les actions proposées sont variées et ciblées en fonction des besoins des salariés :

- Présence d'une assistante sociale
- Partenariat avec une école d'ostéopathie pour lutter contre les troubles musculosquelettiques
- Sophrologie pour diminuer le stress
- Journée séminaire une fois par an
- Échange de cadeaux pour Noël
- Journées gourmandes
- Fêtes de l'été

→ **Notre objectif est de poursuivre cet élan en proposant de nouvelles activités** : ateliers sur le sommeil et les horaires postés, sur la diététique et les horaires atypiques ainsi que sur la gestion du stress.



Nous sommes 7 personnes dans le groupe de travail QVT de Fécamp. Environ une fois par mois, nous nous retrouvons pour appliquer notre plan d'actions. Notre objectif est d'améliorer le quotidien des collaborateurs et leurs conditions de travail.

Pour savoir quoi proposer, nous avons diffusé une enquête à la création de la QVT et nous continuons de questionner annuellement nos collègues sur ce qu'ils souhaitent. Grâce à ce sondage, les collaborateurs peuvent exprimer plus facilement leurs attentes et leurs envies.

Actuellement, nous travaillons sur la création d'un livre de recettes et la journée famille qui aura lieu cet été. On cherche constamment à proposer des nouveautés.

Je suis dans le groupe de travail depuis le début. Cela me plaît énormément car je me sens utile en aidant mes collègues. Les missions sont variées et me permettent d'avoir des interactions avec des personnes que je ne côtoie pas souvent, c'est agréable. J'adore être dans l'action et faire de nouvelles choses ! "

Claire, Opératrice de production et membre du groupe de travail QVT de Fécamp (76)

#FETE
DE L'ETE



#NOEL



#SEMINAIRE



#OSTEO



5. Développer les compétences de tous les collaborateurs

Chaque année, nous décidons d'augmenter la part de notre budget consacrée à la formation.

→ Pourquoi ?

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

Plus de **4.2%** de notre masse salariale est dédiée au plan de formation
(Obligation légale de 1.02%)

269 actions de formation sont prévues en 2022

🔍 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, d'intégration, d'accompagnement et de suivi, **pour mobiliser les anciens collaborateurs et fidéliser les nouveaux.**



“

J'ai souhaité devenir tutrice avant tout pour une aventure humaine : aider à l'intégration et transmettre mon savoir-faire ainsi que les valeurs de l'entreprise aux nouveaux collaborateurs.

Le tutorat développe mon esprit d'équipe et mon sens de la solidarité en motivant, en rassurant et en ayant une envie profonde que chacun s'épanouisse et desserve l'intérêt de l'entreprise.

Je transmets mes compétences grâce à la communication, je guide le nouveau collaborateur avec un travail en binôme puis le laisse prendre en autonomie tout en restant disponible en cas de besoin.”

Tatiana, Opératrice Conditionnement de La Guerche de Bretagne (35)

→ Mais aussi l'humain auprès de l'ensemble de nos parties prenantes

6. 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 avec des pommes de terre 100% bretonnes.

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



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 SNO et Traiteur de Paris collaborent depuis plus de vingt ans, notamment pour le site de Fécamp en Normandie qui se situe à proximité de nos locaux. Nous entretenons d'excellentes relations ! En effet, nous avons évolué ensemble sur l'origine des références au fil de ces nombreuses années pour aujourd'hui proposer exclusivement des œufs de poules au sol et plein air.

Cette relation historique se construit sur un accompagnement mutuel lors de situations parfois complexes, comme la grippe Aviaire.

Nous cherchons main dans la main des solutions pour maintenir notre partenariat.

La SNO sélectionne ses producteurs auprès de maisons d'aliments françaises (90%) et auprès d'éleveurs indépendants depuis quelques années. Ces nouveaux contrats sont basés sur la durée afin d'accompagner les éleveurs dans la transition vers des œufs de poules au sol / plein air. La SNO améliore son Sourcing en s'approvisionnant majoritairement en Bretagne et Normandie afin de limiter son impact environnemental et favoriser l'ancrage territorial.

Yannick, Président Directeur Général de la Société Normande d'Ovoproduits (SNO)



7. 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 !**

→ Agir avec responsabilité

- Nous sommes **partenaire privé de l'IMPRO Transmanche, traversées de la Manche avec l'Institut médico éducatif de Fécamp**, qui permet aux jeunes en situation de handicap de voyager en autonomie sur des voiliers. Les enfants viennent visiter notre site de Fécamp une fois par an et nous fournissons gratuitement nos produits au départ et à l'arrivée des bateaux.

- Le Parc d'activités des Hautes Falaises de Fécamp, dont fait partie Traiteur de Paris, a été labellisé en Décembre 2021, « **Parc d'activités Normandie Responsable** ». Ce label vise à promouvoir les parcs d'activités durables et collectifs qui agissent sur les volets sociaux, environnementaux et de gouvernance.

- Nous réalisons régulièrement des **dons de jeux et de vêtements** pour venir en soutien des populations les plus démunies.

- Afin de sensibiliser nos collaborateurs au dépistage du cancer du sein, nous sommes **partenaire de la Course Rose à Fécamp** et des roses sont offertes à l'ensemble des équipes. A Cesson-Sévigné, des **guides de prévention et d'aide à l'autopalpation** sont distribués.

- Différents services sont à disposition de nos collaborateurs pour faciliter leur quotidien, comme notre **partenariat avec un primeur fromager** qui vient proposer ses produits dans nos locaux, ou la commande de sapins de Noël à récupérer directement sur le lieu de travail.

→ Faire découvrir notre savoir-faire

Tous les ans, Antoine, notre Responsable 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. De plus, deux fois par an, il fait visiter notre site de La Guerche de Bretagne à deux promotions d'ingénieurs de l'Agropole de Rennes.



Un collaborateur Traiteur de Paris lors de la Course Rose à Fécamp



Distribution de roses à l'ensemble des collaborateurs de Fécamp dans le cadre des actions Octobre Rose



Antoine et des étudiants ingénieurs de l'Agropole de Rennes lors d'une visite de notre site de La Guerche de Bretagne



Yann, Directeur Général Adjoint, est lui aussi intervenu auprès d'étudiants du lycée hôtelier de La Guerche de Bretagne

8. Agir sur les freins à l'insertion

Huit alternants ont intégré nos services en 2021. Notre priorité est de les accompagner afin qu'ils puissent se constituer une solide expérience professionnelle. Leur embauche permet de **les former aux méthodes de travail d'une entreprise dynamique, de leur apprendre un métier et de les intégrer pleinement à notre culture d'entreprise.**

Partenaire du lycée de Fécamp, nous proposons aux jeunes diplômés d'un CAP Cuisine des emplois en cuisine industrielle. Nos managers de Fécamp sont issus de notre partenariat avec le CFA d'Yvetot.

La parole à nos alternants :



J'ai intégré Traiteur de Paris dans le cadre de mon Master de Direction Artistique à Sup de Pub Bordeaux. Durant cette année d'alternance, j'ai rejoint le pôle du Marketing Digital en tant que Content Manager et Graphiste. J'ai eu la chance de faire partie d'une petite équipe ce qui a facilité mon intégration. Au quotidien, cela permet également d'avoir un manager présent et investi dans mon travail ! Après cette première année, j'ai eu l'opportunité de poursuivre l'aventure en tant que Créative Manager en CDD.

Ma principale mission est de participer à la création de contenu sur tous types de supports (newsletter, réseaux sociaux, flyer, etc). Au travers, de séances shootings photos, tournages vidéo, recherche de tendances, je continue à développer mes compétences artistiques et techniques afin de proposer des contenus de qualité. Mon dernier défi est de résister aux petits fours et pâtisseries qui croisent chaque jour mon chemin ! "

Lucie, Graphiste & Content Manager
à Cesson-Sévigné (35)



Je suis étudiant en Master Management des Ressources Humaines à Rennes, en alternance depuis septembre 2020 chez Traiteur de Paris. J'occupe le poste d'Assistant Administration du Personnel et Gestionnaire de Paie, sur le site de La Guerche de Bretagne.

Ce que j'apprécie dans mon métier, c'est la polyvalence des missions qui me permettent de conserver une grande autonomie au quotidien. Je suis amené à traiter les arrêts maladies, gérer les attestations de salaires, organiser des sessions de recrutement, élaborer les bulletins de paie ou encore réaliser de la gestion de contrats de travail. Dès mon arrivée, j'ai été rapidement accompagné par Aurore à La Guerche, Solenne à Fécamp ainsi que Myriam et Lucie à Cesson. Cette prise en charge me permet de mettre en application les notions étudiées en cours et de pouvoir être opérationnel dans les tâches qui me sont confiées.

Je suis fier d'avoir intégré une entreprise familiale. "

Alann, Alternant Assistant Administration
du Personnel et Gestionnaire de Paie
à La Guerche de Bretagne (35)



Je suis alternant au service Maintenance de La Guerche. J'ai été très bien accueilli par tout le monde, l'intégration qui m'a été faite a dépassé mes attentes. Chez Traiteur de Paris, les missions qui me sont confiées sont variées : identification d'une panne sur une machine, maintenance préventive ou encore maintenance corrective.

Je tire de nombreux avantages à mon alternance. En effet, grâce à mon tuteur et mes collègues, je peux désormais déchiffrer un schéma électrique, notamment sur la partie pneumatique, où je n'étais pas très à l'aise avant d'intégrer l'entreprise.

Il y a encore quelques mois en arrière, je ne me sentais pas capable d'effectuer certaines missions. Aujourd'hui, je peux être fier de moi. J'é mets mes idées, je donne mon avis et je suis écouté, cela me donne encore plus envie de donner le meilleur de moi-même dans mon travail. "

Bandiougou, Alternant en Maintenance
à La Guerche de Bretagne (35)

Afin de faciliter l'insertion sociale et favoriser le mieux-être des personnes, **nous faisons appel à des ESAT** (Établissement et Service d'Aide par le Travail) **pour l'entretien des espaces verts** de nos trois sites.

De plus, à Fécamp, certains de **nos colis sont étiquetés par des travailleurs en situation de handicap** issus de l'ESAT EPMS.

2. CONTINUER D'ŒUVRER POUR LA QUALITÉ DE NOS RECETTES ET L'ORIGINE DE NOS INGRÉDIENTS

→ Une réponse aux nouvelles attentes nutritionnelles

1. Se recentrer sur la naturalité en proposant des produits encore plus sains

→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

2. Privilégier le sourcing français et local
3. Favoriser des filières agricoles responsables

→ Une information transparente pour tous

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



→ Une réponse aux nouvelles attentes nutritionnelles

1. Se recentrer sur la naturalité en proposant des produits encore plus sains

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 de nouveau 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 :

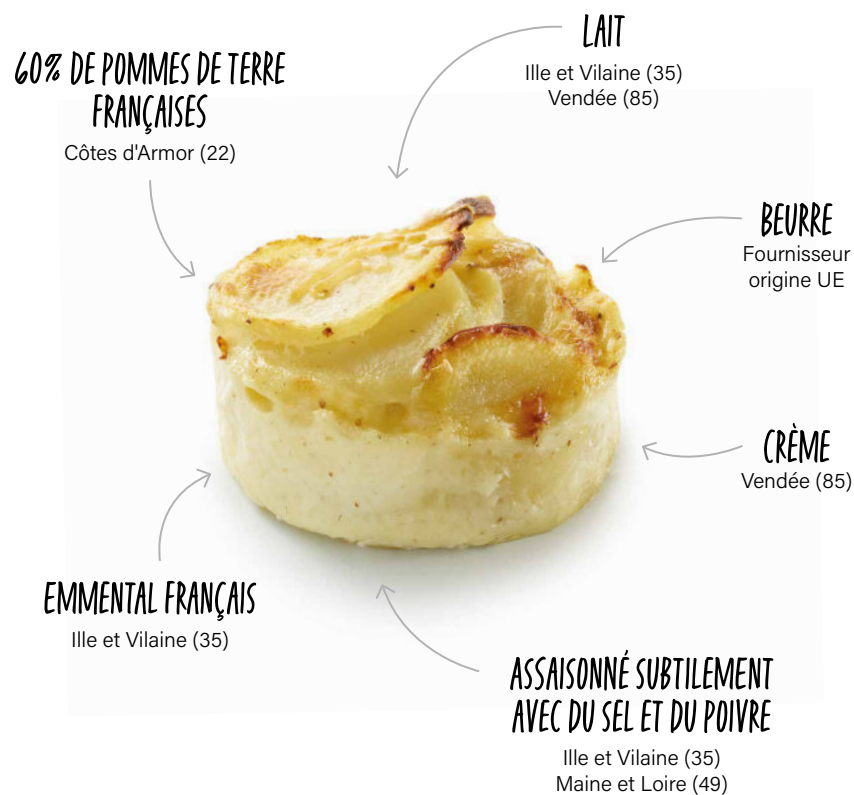
- Sans OGM
- Sans matières grasses hydrogénées ou partiellement hydrogénées
- Sans acide gras trans non naturellement présents
- Sans colorants synthétiques
- Sans conservateurs
- Sans exhausteurs de goûts et édulcorants
- Sans arômes non naturels



→ Des ingrédients sélectionnés avec attention

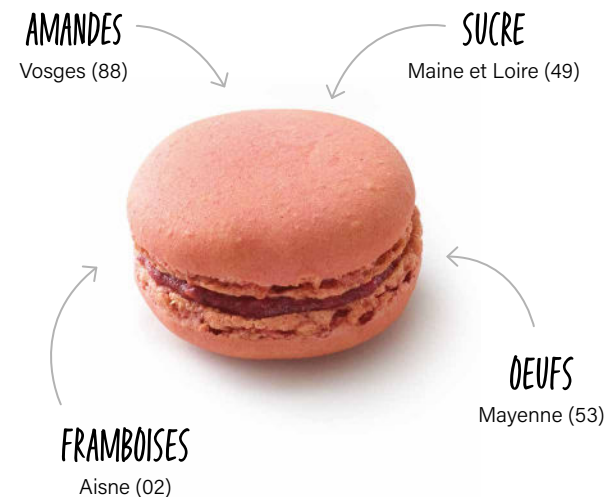
2. Privilégier le sourcing français et local

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



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

92% de nos fournisseurs de matières premières sont français



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

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 premiers choix
2. Retrouver les qualités gustatives des aliments en restant naturel
3. Privilégier une offre durable et tournée vers l'environnement

📌 Quelques exemples de nos exigences générales

Nous limitons fortement l'utilisation d'huile de palme. Pour les produits qui nécessitent ses propriétés et ses fonctionnalités, **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 issues d'origine animale, nous sélectionnons des fournisseurs favorisant les méthodes d'élevage garantissant la bientraitance des animaux et limitant les impacts négatifs sur l'environnement.

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.

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

Certains de nos produits sont **vegan** et/ou **sans gluten**.

D'autres sont certifiés **BIO**.



Un exemple de produit Vegan chez Traiteur de Paris

Nos Chefs Pâtissiers ont élaboré le Gâteau au Chocolat Vegan : une recette certifiée sans gluten... et sans concession sur la gourmandise !

SANS GLUTEN

VEGAN

→ Une information transparente pour tous

4. 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

Nos deux ateliers de production sont **membres de Sedex**, plateforme internationale qui permet d'échanger sur de nombreuses données relatives au droit du travail, la santé, l'environnement et l'éthique des affaires.

- Notre numéro d'enregistrement Sedex du site de La Guerche de Bretagne est le ZS418731789.
- Notre numéro d'enregistrement Sedex du site de Fécamp est le ZS418753431.



5. 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, avec un contrôle systématique des productions.

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

Pour renforcer notre engagement, nous travaillons sur la mesure de l'écart entre les connaissances théoriques et réelles sur la sécurité des aliments. Cela se traduit par différentes actions :

→ Au niveau de nos ateliers de production :

- Mise en place de procédure de contrôle permettant de s'assurer que le **produit est conforme en visuel, en tenue et en goût par rapport au cahier des charges** basé sur des éléments tangibles, établi par la cellule de développement, à chacune des étapes de fabrication du produit
- Protocole de contrôle permettant **d'assurer au consommateur un produit sain** ne mettant pas en jeu sa santé,
- Système de contrôle suffisamment strict pour **maîtriser les intrusions** de personnes extérieures à l'entreprise

→ Au siège social :

- Formation des collaborateurs pour les **sensibiliser à la nécessité d'avoir des produits tout à fait conformes**
- Mise en place de tous les **systèmes d'alerte nécessaires à la remontée anonyme d'informations sur des dérives** constatées par les collaborateurs
- **Audits réguliers** auprès de tous les collaborateurs pour s'assurer que les grands enjeux de la sécurité alimentaire sont bien assimilés

→ Au niveau de la sous-traitance :

- Réalisation d'audits appropriés permettant de considérer que les pratiques mises en place dans nos locaux, soient dupliquées pour les produits réalisés en sous-traitance.

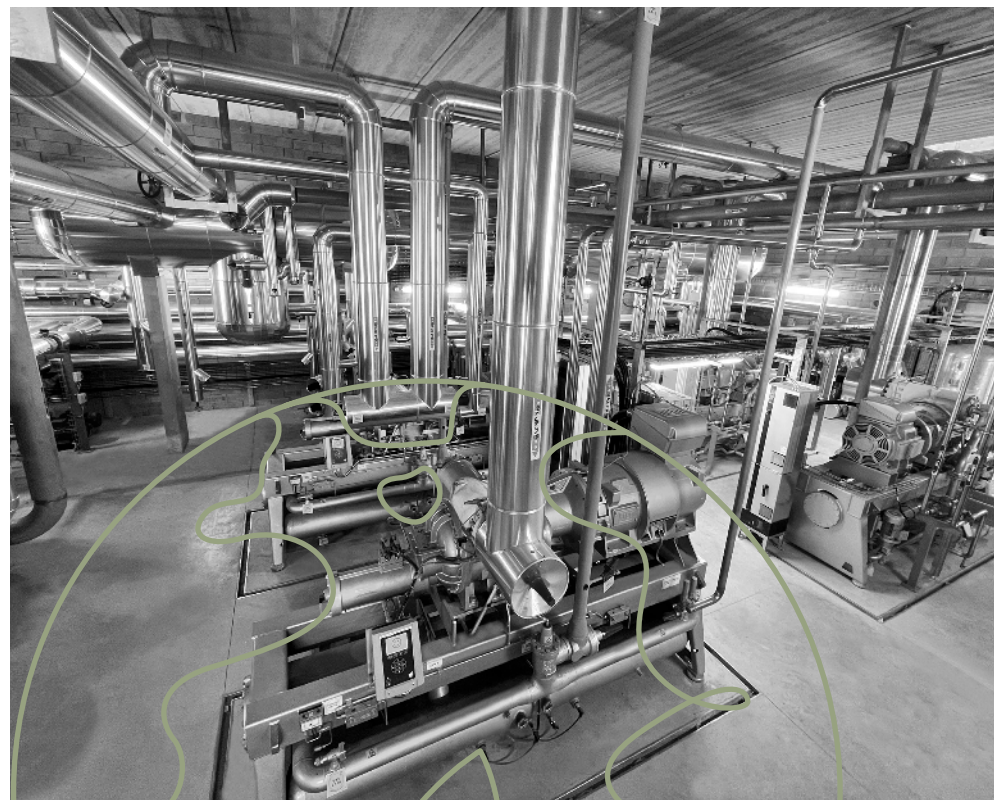
3. AGIR RAPIDEMENT POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

→ 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'énergie, d'eau et de matières premières
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% RECYCLABLE**

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. Ainsi, nous souhaitons être fortement proactifs sur notre diminution d'impact environnemental en adoptant une démarche se voulant innovante pour l'entreprise.

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

- Réduction de la taille des emballages de nos étuis
- Suppression des cuillères en plastique à usage unique
- Passage des verrines de nos P'tits Verres Sucrés en plastique PET recyclé
- Passage de nos calages PS non recyclable en APET 100% recyclable

Les prochaines étapes sont :

- Proposer des étuis en carton 100% recyclé pour nos produits MDD
- Passer sur des plateaux mono-matériaux 100% recyclables pour nos petits fours en Food Service
- Réduire globalement nos emballages

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)

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. **En 3 mois, c'est 558 kilos qui ont été revalorisés.**

→ **À La Guerche de Bretagne** : Un maximum de déchets sont recyclés sur notre site : carton, bois, ferraille, eaux, huiles...

Notre objectif principal pour le site de La Guerche est de **baissier de 10% la part des déchets organiques grâce à une meilleure maîtrise des processus de fabrication** pour favoriser davantage la réduction des pertes de nos matières premières. Cela passera également par un travail de fond en sensibilisant les collaborateurs aux éco gestes.

→ **À Fécamp** : L'ensemble des déchets organiques sont collectés par notre prestataire *BinHappy* 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 compacteur qui fait des "balles cartons"** 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 !**

Afin de réduire la quantité de déchets issus de notre site, une campagne de sensibilisation aux écocgestes va être menée.



La gestion des déchets sur notre site est à mes yeux un sujet très important avec deux enjeux principaux : la préoccupation environnementale et les conditions de travail de nos collaborateurs.

C'est en traitant ces points en parallèle que nous travaillons à la fois sur la diminution de la pénibilité liée à l'évacuation des déchets et sur la mise en place de meilleurs circuits de valorisation. Nous avons beaucoup avancé sur ces sujets ces derniers mois et nous devons continuer dans ce sens car on peut toujours mieux faire !

Un dernier point que je trouve très positif : la mise en place de partenariat avec des entreprises locales et notamment avec BinHappy.

Delphine, Responsable Qualité, Sécurité et Environnement du site de Fécamp (76)



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'objectif est double :

1. S'orienter sur une dynamique de préservation de l'environnement, en choisissant une **solution de gaz naturel**
2. Accroître nos performances énergétiques, grâce à la **production de notre propre eau chaude sanitaire**, sans consommation d'énergie supplémentaire

Cette nouvelle
salle des machines
consomme
30% d'énergie
en moins



↘ La parole à Benoît, Directeur du site de Fécamp



“ En produisant du froid, nous allons récupérer des calories énergétiques venant des compresseurs, qui vont fabriquer l'eau chaude, faisant monter la température de 15°C à 57°C. Ce ne sont pas moins de 30.000 litres d'eau par jour, qui alimenteront notre chaudière. Un procédé qui nous permet de diminuer fortement notre consommation de gaz. »

Benoît, Directeur de site Fécamp (76)

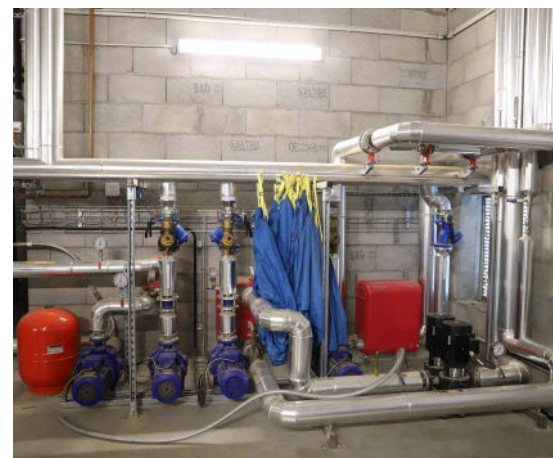
→ **À La Guerche de Bretagne** : le nouveau déshumidificateur d'air permet de réduire la fréquence de dégivrage et d'**obtenir un meilleur rendement des évaporateurs**.

Les équipements sont mieux préservés. Les cellules photoélectriques, palettiseurs et convoyeurs sont moins sujets aux pannes.

De plus, **cet appareil contribue à sécuriser la chaîne du froid** et donc à **supprimer un risque de développement bactérien**.

L'absence d'humidité assure aussi **une meilleure tenue du produit et de son emballage**.

En parallèle, l'ancienne centrale de production de froid a été remplacée par une **installation au CO2**. Moins polluante, **elle est également utilisée pour chauffer l'eau qui est ensuite utilisée dans l'usine**.



L'été, c'est **l'intégralité de l'eau sanitaire qui est chauffée**
grâce à cette installation

4. Lutter contre le gaspillage alimentaire

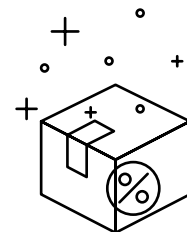
La réduction du gaspillage alimentaire répond à un triple enjeu : environnemental, économique et éthique. Le pacte national de lutte contre le gaspillage vise à réduire de 50% d'ici 2025 les pertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Pour atteindre cet objectif, nous nous mobilisons aux travers 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 50 000 paniers en 12 mois, soit près de 130 tonnes de CO2 économisés.**

Des **dons caritatifs sont réalisés auprès de différentes associations**, telles que les Restos du Coeur ou différentes Banques Alimentaires. Au cours des 18 derniers mois, notre entreprise a fait don de denrées alimentaires pour un montant de **95 716 €**.



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



Il est inconcevable de jeter de la nourriture. L'enjeu est double : nous permettre d'écouler nos invendus, et pour les particuliers, de bénéficier de produits premium réservés ordinairement aux professionnels. "

Hervé, Directeur de site La Guerche de Bretagne (35)



Je suis en contact avec la banque alimentaire du Havre, qui est la plus proche de notre prestataire logistique.

Lorsque nous avons du stock à donner, je l'informe directement. Si les banques alimentaires de la région Normandie ne sont pas intéressées, l'offre est envoyée aux autres régions. Si l'offre est acceptée, nous mettons la marchandise à disposition pour un enlèvement par leurs soins chez notre prestataire, sinon nous offrons le transport. "

Sylvia, Responsable Service Client 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.

Nous sommes également **partenaire avec Coffee Bike**, entreprise qui propose de la location de vélos électriques à tarifs préférentiels pour nos collaborateurs. **Ils peuvent se rendre au travail à vélo grâce à la piste cyclable qui dessert le site.**

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. En effet, 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 de la palettisation 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



GOUVERNANCE DE L'ENTREPRISE

- Opter pour une gouvernance responsable
 - Etablir 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. CONSTRUIRE DES RELATIONS HUMAINES DURABLES



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

www.traiteurdeparis.com

SUIVEZ-NOUS  

