

RESPONSABILITE SOCIALE DES ENTREPRISES



GREGORY COUTANCEAU TRAITEUR

SOMMAIRE

Introduction

I Politique de sécurité alimentaire, santé et nutrition

II Responsabilité environnementale

III Employeur engagé

IV Politique de management responsable

V Communication

VI Retrouvez-nous



Introduction

Grégory Coutanceau Traiteur a vu le jour en 2004, en réponse à une forte demande de la clientèle des restaurants de Grégory Coutanceau. C'est aujourd'hui une activité de service traiteur haut de gamme, dans lequel il conjugue art de recevoir et cuisine gastronomique.

En tant que spécialistes de l'alimentaire, nous nous devons d'être impliqués dans le développement durable. Les responsabilités sociales et environnementales font partie des valeurs de l'entreprise, et au-delà de la satisfaction d'avoir apporté notre touche bienfaitrice, ces responsabilités nous inculquent des valeurs morales telles que la confiance, l'honnêteté et la bienveillance.

C'est ainsi que nous avons souhaité mettre en place une politique RSE, qui correspond totalement à notre entreprise, de sa création à aujourd'hui. La sécurité alimentaire, l'hygiène ainsi que le respect des Droits de l'Homme sont ancrés dans l'histoire de notre création.

Afin d'évoluer tous ensemble sur le même chemin, de rester durable et de préserver ce qu'il y a de meilleur, nous incitons nos fournisseurs, collaborateurs et clients à nous suivre dans cette démarche simple et saine.



I Politique de sécurité alimentaire, santé et nutrition

Gregory Coutanceau Traiteur est l'un des membres du prestigieux réseau des « Traiteurs de France », réseau des Traiteurs Organismes de Réception en France.

La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire soit la définition du **plan HACCP**, le suivi des bonnes pratiques d'hygiène et le système de traçabilité font de Grégory Coutanceau Traiteur un traiteur de qualité, à l'écoute des exigences des clients.

Grégory Coutanceau traiteur est suivi par l'entreprise de conseil BVC à Paris (qui réalise plusieurs visites et un audit complet du site chaque année) et réalise également des analyses microbiologiques des produits par le laboratoire d'analyse SILLIKER.

La **qualité supérieure** de nos produits est assurée par la sélection rigoureuse de nos fournisseurs, en prenant en compte le choix des matières selon la saisonnalité et la traçabilité des produits, afin de proposer des produits frais et de haute qualité.



Une qualité garantie, prochainement certifiée ISO 20121

Faisant parti du groupe Traiteurs de France, Gregory Coutanceau Traiteur s'est engagé à mettre en place diverses procédures de « Qualitrateur ». Parmi ses engagements, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, la mesure et analyse de la satisfaction de tous les clients ainsi que la qualité des produits.

En tant que traiteur gastronomique professionnel, les équipes de Grégory Coutanceau Traiteur sont profondément impliquées dans la performance, l'efficacité et l'amélioration continue de la qualité de nos services, dans le but unique de vous satisfaire.

II Responsabilité environnementale

En tant que traiteur professionnel, Grégory Coutanceau Traiteur a conscience de sa responsabilité environnementale. C'est pourquoi notre démarche de développement durable répond aux enjeux suivants :



1 **Eliminer les déchets** en favorisant le recyclage et développer des démarches d'écoconception :

Réduire les consommations de ressources naturelles et d'énergie par l'achat par exemple d'ampoules à basse consommation avec une vigilance accrue de la consommation énergétique et éliminer les déchets en favorisant le recyclage et développer des démarches d'éco-conception : Grégory Coutanceau Traiteur adopte le tri de 5 déchets (ordures/cartons/verres/piles usagées/ampoules et récupération des cagettes en bois).

2 Agir en faveur de la préservation de la biodiversité (prendre uniquement des produits de saisons afin de garantir le renouvellement naturel de l'espèce ainsi qu'une meilleure qualité au niveau gustatif).

3 Bilan Carbone : La mise en place d'un calculateur d'émissions de gaz à effet de serre visant à établir le bilan carbone de l'entreprise avec ClimaMundi et mettre en place de la formation et de la sensibilisation en interne, suivit par un guide des bonnes pratiques pour optimiser le bilan carbone de l'entreprise est un de nos enjeux majeurs.



4 Gaspillage alimentaire : grâce au partenariat entre Traiteur de France et Ego Sphère, Grégory Coutanceau Traiteur s'est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ego Sphère devient la plateforme coordinatrice de la redistribution des surplus en imposant les procédures légales, une lettre de remerciement au client et la matérialisation d'un avoir fiscal pour le client, ainsi que la mise en relation de notre société et les associations locales.

Il s'agit d'un objectif majeur de pouvoir éviter le gaspillage alimentaire et de pouvoir ainsi aider des associations qui travaillent pour les personnes nécessiteuses. C'est ainsi que nous sommes fiers de notre collaboration régulière avec la Banque Alimentaire de La Rochelle, que nous aidons à lutter contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire, en faisant régulièrement des dons tout en restant engagés à leur côté.



III Employeur engagé

De même que pour les clients, l'épanouissement de nos employés et collaborateurs font partis des engagements de Gregory Coutanceau Traiteur.

Le bon *fonctionnement social* de l'entreprise est l'une de nos priorités.

Nos engagements peuvent-être résumés ainsi :

- Des conditions de travail agréables
- Une formation à « l'écogeste »
- Parité hommes-femmes
- Ecoute au cœur de l'entreprise
- La protection de la santé et de la sécurité des salariés
- L'égalité des chances, la non-discrimination
- L'insertion des handicapés
- Formation à l'innovation culinaire (partenariat Licence Pro & innovation)



Achats responsables

Nous valorisons les fournisseurs locaux (les Huîtres de Monsieur Papin ; Monsieur Riton pour la Charcuterie, Au coin fromages pour les fromages, Léa Nature pour les céréales et Monsieur Gousseau pour les légumes bio). Grégory Coutanceau Traiteur réalise une sélection rigoureuse de ses fournisseurs : cette dernière est mise en place pour mettre en avant les produits régionaux ainsi que les producteurs locaux et cela permet également de réduire les déplacements et émissions de gaz à effet de serre.

Le groupe Grégory Coutanceau adopte une politique d'achats propre aux activités du groupe, comme réaliser des achats pour l'ensemble du groupe, ce qui permet une diminution du nombre de trajets réalisés à l'année.

Grégory Coutanceau Traiteur sélectionne ses fournisseurs en fonction de leur implications / valeurs pour le développement durable (véhicule Hybrides, rationalisation des tournées, gestions des déchets...) et s'engage à initier l'ensemble des fournisseurs et prestataires dans cette démarche de développement durable.

IV Politique de management responsable

Gregory Coutanceau est président directeur général du groupe qui comprend quatre établissements à La Rochelle : Les Flots, L'Entracte, Grégory Coutanceau Traiteur et la Classe des Gourmets.

Par la mise en place de cette politique de management responsable, il souhaite satisfaire les enjeux de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), du développement durable et mettre en avant le rôle de chaque acteur dans la société.

Grégory Coutanceau développe ses activités événementielles (traiteur, séminaires, lieux de réception) au travers de ses quatre établissements et est membre du réseau Traiteurs de France qui fédère 36 traiteurs / organisateurs de réception, indépendants sur tout le territoire français.

Grégory Coutanceau a déjà initié une démarche RSE depuis quelques années et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la certification ISO20121.

Les adhérents du réseau partagent dans une vision commune les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable.

L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de traiteur/organisateur de réception.

Cette politique, intègre de façon transversale, *le devoir d'inclusion* (actions auprès des publics), *le devoir de vigilance* (maîtrise des situations d'urgence en événement), *d'intégrité* (traitement des attentes des parties intéressées) et *de transparence* (information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet).



V Communication

Parce qu'une communication dynamique est l'essence même de la réussite d'une démarche responsable.

Grégory Coutanceau Traiteur privilégie la communication en interne et en externe pour diffuser ses engagements et inciter la communauté à partager cette même vision.

Prioritairement par les réseaux sociaux : parce que les tendances sont aux médias sociaux, de Facebook à Twitter en passant par notre site internet, la communication est innovante et touche un réseau sans limite.

Grégory Coutanceau Traiteur a mis en place un réseau de communication complet afin de diffuser sa démarche responsable au plus grand nombre. Ainsi, Grégory Coutanceau Traiteur facilite l'accès des clients, fournisseurs, ou encore proches à l'information et à la sensibilisation.



Cette implication dans le domaine de la communication favorise l'évolution des comportements. Grégory Coutanceau Traiteur est un acteur engagé, dans une démarche responsable et d'innovation, et prouve par le biais de ses réseaux qu'il est possible de répondre aux envies d'une communauté tout en maintenant une politique responsable. Par le biais de photos ou d'articles publiés sur ses réseaux sociaux, Grégory Coutanceau Traiteur valorise ses fournisseurs locaux et ses engagements en termes de responsabilité environnementale.

VI Retrouvez-nous

Sur les réseaux sociaux

Sur **FACEBOOK** avec les pages



- Grégory Coutanceau Traiteur
- Les Flots
- L'Entracte
- La Classe des Gourmets
- Grégory Coutanceau

Sur **Twitter** avec le compte @gcoutanceau



Sur **Instagram** avec le compte @coutanceaugregory



Sur **Lindekin** avec le compte Grégory Coutanceau



Sur nos **sites internet**

- www.gcoutanceau.com
- www.larochelletraiteur.com

