



SARL JEAN CUISTOT TRAITEUR

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

[PRESENTATION DE L'ENTREPRISE : 9 pages](#)

Raison sociale :	JEAN CUISTOT TRAITEUR
Forme Juridique :	SARL
Capital :	50 000 €
Date de création :	1 avril 1991
Activités :	Traiteur organisateur de réception Portage de repas, vente de produits
Effectif :	10
N° SIRET :	381 676 394 000 38
Code NAF :	5621Z
Numéro de TVA :	FR66381676394
Nom du dirigeant :	BOISSON Sébastien
Adresse :	31, Avenue de l'océan 17510 Chives
Tél 1:	05 46 33 64 21 (06 70 73 90 20)
Courriel :	jeancuistot.traiteur@club-internet.fr
Site web :	www.Jeancuistot-traiteur.fr
Horaires d'ouverture :	Sur rendez-vous uniquement
Lieu de production et du siège social :	31 Avenue de l'océan 17510 CHIVES
Chiffre d'affaires HT (dernier connu) :	885 000 € HT au (30/09/23)
Dont % CA à l'export :	0 €
Type clientèle (en % du CA H) :	80% particuliers
Type clientèle (en % du CA HT) :	5 % entreprises
Type clientèle (en % du CA HT) :	10 % collectivités - 5 % associations
Appartenance à un groupe :	Non
Inscrit au registre :	du commerce / des métiers de Saintes
Nature et dates d'attribution des précédents agréments :	FR 17 105 1005 CE
Engagement démarche qualité :	Démarche qualité de Jean Cuistot Traiteur
Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement	EnVol (NF X30-205-Niveau 1) au 01-02-2022
Assurance (MAPA) :	Assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Préambule

Sans que cette liste ne soit exhaustive, la marque « Jean Cuistot Traiteur, Jean porte » ainsi que ses dérivés, les logos, la charte graphique, l'agencement, les informations, la présentation et le contenu du Site, ainsi que les dénominations sociales, noms commerciaux, enseignes, noms de domaine, sans que cette liste soit exhaustive, constituent des éléments protégeables au sens du Code de la Propriété Intellectuelle français, que ce soit par le droit d'auteur, le droit des marques ou tout autre droit privatif. Jean Cuistot Traiteur est en est la propriétaire et/ou l'exploitante.

Les systèmes, logiciels, structures, infrastructures, bases de données et contenus de toute nature (textes, images, visuels, musiques, logos, marques, base de données, etc.) exploités par Jean Cuistot Traiteur sur le site sont également protégés par tous droits de propriété intellectuelle ou droits des producteurs de bases de données en vigueur. Toutes réutilisations, copies et plus généralement, tous actes de reproduction, représentation, diffusion et utilisation de l'un quelconque de ces éléments, en tout ou partie, sans l'autorisation de Jean Cuistot Traiteur sont strictement interdits et pourront faire l'objet de poursuites judiciaires.

Toute reproduction ou représentation, totale ou partielle, du Site ou des éléments la composant, tels les marques, les logos, la charte graphique, l'agencement, les informations, la présentation et le contenu du Site, sans que cette liste soit limitative, est interdite.

L'inscription sur le Site n'emporte aucun transfert de droits de propriété intellectuelle au profit du Client, qui est seul responsable en cas de méconnaissance des dispositions susvisées.

Le Site peut contenir des liens hypertextes renvoyant vers des sites internet tiers, gérés par des tiers, sur lesquels Jean Cuistot Traiteur n'exerce aucun contrôle.

Par conséquent, Jean Cuistot Traiteur décline toute responsabilité quant au contenu de ces sites tiers, l'usage qui pourrait en être fait ainsi que le contenu vers lequel ces sites tiers peuvent renvoyer, dont le tiers concerné est seul responsable.

Nous avons plusieurs activités :

- 1) Le portage de repas à domicile (contrat de prise en charge en annexe sur demande)
- 2) La livraison de plateaux repas ou cocktail ou plats préparés...
- 3) Le traiteur événementiel organisation de réceptions (documents en annexe sur demande)
- 4) Distributeur de plat cuisinés libre-service 7/7 24H24 (Potage, fumet de poisson, sauce, plats cuisinés, crème dessert, salade de fruits etc.....)

1. Acceptation des conditions

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par Jean Cuistot Traiteur, dans le cadre des distributeurs, mais aussi des prestations décrites dans le devis adressé au client ou remises à chaque client à sa demande. Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part toute personne agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client, d'avoir la pleine capacité juridique de contracter, et emporte son adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre Jean Cuistot Traiteur et son client, les deux parties les acceptant sans réserve. Ces conditions générales de vente prévaudront sur toutes autres conditions figurant dans tout autre document, sauf dérogation préalable, expresse et écrite.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

2. Produits

Les photographies illustrant les produits, n'entrent pas dans le champ contractuel.

Si des erreurs s'y sont introduites, en aucun cas, la responsabilité de Jean Cuistot Traiteur ne pourra être engagée. La majorité des produits proposés à ses clients par Jean Cuistot Traiteur sont disponibles et suivant les saisons.

Chaque produit proposé indiquant sa dénomination, sa composition, sa DLC, allergène.

Tous les produits de Jean Cuistot Traiteur, livrés ou retirés par le Client chez Jean Cuistot Traiteur ou bien dans nos distributeurs en libre service 7/7 24H24, sont prêts à être déguster froid, ou après remise en température par le client pour certains produits.

La composition des produits pourra varier en fonction des aléas d'approvisionnement et aux cours de la matière première. La disponibilité, le tarif et millésime des vins peuvent varier en raison d'événements indépendants de notre volonté. Toutefois, le client sera informé des changements avant sa livraison.

Nos viandes (suite au décret 2002-1465 du 10.12.2002 concernant l'origine des viandes servies) sont d'origine CE et Françaises. Nous tenons à la disposition des clients la composition de nos produits.

Nous utilisons des produits bruts non transformés dans une majorité de nos recettes.

3. Conditionnement, Conservation, Hygiène, Allergies

Conditionnement

Les plateaux repas de Jean Cuistot Traiteur sont livrés sans couverts ni vaisselle à usage unique (bois ou inox), ou bien en barquette individuelle celées. Notre démarche environnementale permet également d'avoir des contenants réutilisables lavage à la charge de l'entreprise [sur devis](#).

Tous nos plats cuisinés en vente à emporter, sont conditionnés en contenants jetables celés. (Tous nos contenants sont recyclables). 

Conservation

Les produits seront stockés ou livrés dans une enceinte réfrigérée sans rupture de chaîne de froid. L'ensemble de nos produits doivent être conservés dans un frigo, propre et sec entre 0 et 3 °c et consommés immédiatement après ouverture, ou si non suivre les indications de la DLC sur le contenant (date limite de conservation). Jean Cuistot Traiteur décline toute responsabilité dans le cas où le client ne respecte pas la température de conservation à + 3°maximum, qui ne consomme pas les produits après la livraison ou après DLC.

En cas de fortes températures, des housses ou bacs isothermes (consigne : 15 € / housse ou 20 € par bac sont proposées). Ces housses ou bacs permettent de prolonger la conservation des produits de quelques heures en Hiver ou bien de quelques minutes en période de forte chaleur en été. Elles doivent être demandées par le client, en fonction de ses propres conditions de stockage.

Hygiène

Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise, ni échangée.

Notre laboratoire de fabrication est audité régulièrement. Notre service qualité en interne assure également le suivi des bonnes règles d'hygiène HACCP (analyse des points critique pour leurs maîtrises) et du Plan PMS (plan des maîtrises sanitaires) et la bonne formation de nos équipes (agrément CE N°17 105 1005 mise à jour 05-11-2021).

*** Allergies**

Pour les cas d'allergies alimentaires d'intolérances, régimes alimentaire, repas hallal, merci de nous consulter. Malgré tout le soin apporté, nos locaux ne sont pas étanches à certains allergènes, des traces peuvent malheureusement se retrouver dans certains de nos produits.

4. Commande, Acompte, attestation portage de repas

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible. Toute commande doit être écrite (email ou courrier). Vos commandes sont honorées dans la limite des stocks disponibles. Toute modification de l'offre par le « CLIENT » exige l'accord de Jean Cuistot Traiteur. Le client est responsable des informations qu'il saisit dans le formulaire de bon de commande ou de prise en charge des repas. Par conséquent, la responsabilité de l'entreprise ne saurait être engagée en cas d'impossibilité de livrer ou d'exécuter la commande en raison d'erreurs, imprécisions ou omissions relativement à ces informations.*Pour les Clients professionnels, ils devront communiquer le nom ainsi que le numéro de Siret numéro de TVA de leur entreprise. Suite à cela, ils devront attendre de recevoir une confirmation par mail de Jean Cuistot Traiteur

La réservation du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par Jean Cuistot Traiteur d'un exemplaire de ce devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet commercial du Client professionnel et de la mention « Bon pour accord » vous avez 5 documents :

1. Conditions générales de ventes
2. Calcul du devis sous Excel
3. Horaire de notre équipe sur place
4. Confirmation du nombre d'invités
5. L'organisation de la journée (document de 8 pages)

Toute commande traiteur réception doit être passée au plus tard à J-10 (jours ouvrés) avant la réception ou livraison ou le retrait.

Toute commande traiteur livraison doit être passée au plus tard à J-5 (jours ouvrés) avant livraison ou le retrait.

Toute commande de plateau repas doit être passée au plus tard avant 18H00 48h (jours ouvrés) avant la livraison ou le retrait.

Les commandes des jours fériés doivent être passées au plus tard avant 18H00 72h (jours ouvrés) avant la livraison ou le retrait.

Pour tout impératif de dernière minute, contactez notre équipe au 05 46 33 64 21 pour trouver une solution adaptée.

Période d'essai pour le portage de repas :

Une période d'essai d'une semaine de 7 repas midi. Vous serez facturé 7 repas même si vous ne souhaitez pas finir cette période de 7 repas midi.

Si vous souhaitez avoir des informations complémentaires, l'équipe Jean Cuistot Traiteur est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 au 05 46 33 64 21 ou bien le 06 70 73 90 20.

Des frais de livraison sont dus pour toutes les commandes. Les frais de livraison sont facturés au client selon sa situation géographique conformément au tarif en vigueur dans l'entreprise disponible auprès du service commercial. Vous avez aussi la possibilité de retirer vos commandes sur rendez-vous à l'entreprise ou bien nos distributeurs en libre service 7/7 24H24.

Acompte

Pour toute commande (Réception traiteur) un 1^{er} acompte de 500 € à joint à la commande, un deuxième acompte de 30% trois mois avant la réception. Pour les livraisons un acompte est demandé suivant le montant de la commande qui figure sur le devis.

Demandes : attestations ; réédition facture ou attestations portage de repas

Vous arrêter le portage, votre facture vous sera envoyé(e) aucune majoration.

Réédition d'un facture (forfait 20 € par facture).

Attestations annuel sur le nombre de livraison (information sur chacune de nos factures), édition de l'attestations 50 €, la facture devra être acquitté avant l'envoi du justificatif par mail.

5. Modalité d'annulation, Rétractation

Les commandes sont fermes, définitives et ne peuvent être annulées. Si le Client ne souhaite plus bénéficier d'un ou des produits commandés ou d'une réception, il reste redevable du montant total ou partiel de la commande. Compte tenu de la nature des produits proposés à la vente et conformément aux dispositions du 4° de l'article L. 121-21-8 du Code de la consommation, le droit de rétractation prévu aux articles L. 121-21 et suivants du Code de la consommation n'a pas vocation à s'appliquer dans le cadre des présentes Conditions Générales. Sauf sous contrat, un courrier d'annulation avec motif 6 mois avant la date d'anniversaire

Droit de rétractation

Votre droit de rétractation ne peut s'appliquer aux denrées périssables.

6. Prix et condition de règlement

Les tarifs sont indiqués TTC et assujettis aux taux de TVA applicables. Les produits de réception traiteur sont facturés avec une TVA de 10%, les produits livrés sont facturés avec une TVA de 5,5% (sauf sur les boissons alcoolisées qui sont facturées à 20% de TVA). Droit de bouchon service traiteur organisateur de réception 1.00 € par convive.

Ces prix sont valables (1 mois pour de la livraison et 1 mois pour les réceptions traiteur) et susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques, modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc. Jean Cuistot Traiteur s'engageant toutefois à appliquer les tarifs en vigueur indiqués au moment de la commande, sous réserve de disponibilité à cette date.

Paielement

Quel que soit le mode de règlement, les paiements se font en euros. Toutes nos prestations doivent être réglées à réception de facture. Les factures sont payables net et sans escompte. Nous n'acceptons pas d'espèces afin d'éviter toute constatation ou les tickets restaurants ou chèque cesu. La prestation d'une réédition de facture 20 € par facture.

Les Clients particuliers devront obligatoirement régler le montant de leur commande soit par chèque ou par virement à la livraison ou à la fin de la réception ou lors du retrait à l'entreprise ou en début du mois suivant pour le portage de repas à domicile.

Pour nos distributeurs en libre service, seul la carte bancaire est accepté, prendre en photo avec votre Smartphone la transaction qui vous servira de justificatif auprès de votre employeur. Les Clients professionnels auront le choix entre les modes de paiement suivants : paiement par virement bancaire, chèque ou paiement à 30 jours fin de mois.

Les Clients professionnels ou particulier bénéficient d'aucune remise immédiate sur leur commande s'ils choisissent un règlement immédiat. Le Client garantit à Jean Cuistot Traiteur qu'il dispose des autorisations éventuellement nécessaires pour utiliser le mode de paiement choisi par lui, lors de sa commande. Toute somme non payée à l'échéance figurant sur la facture entraîne l'application des pénalités d'un montant légal + taux de 9% (par mois) de retard, auxquelles s'ajouteront les frais de recouvrement. (40€ par mois). En cas de retard de paiement, Jean Cuistot Traiteur se réserve le droit de suspendre toute gestion de commande et toute livraison en cas de refus non-paiement d'acompte pour une réception traiteur. Jean Cuistot Traiteur se réserve notamment le droit de refuser d'effectuer une livraison ou d'honorer une commande émanant d'un Client qui n'aurait pas réglé totalement ou partiellement une commande précédente ou avec lequel un litige de paiement serait en cours d'administration.

7. Livraison, transfère de propriété

Les heures de livraison convenues sont données de bonne foi à titre indicatif, et leur non-observation ne saurait entraîner ni annulation de commande, ni indemnité quelconque.

Les frais de livraison sont facturés au client selon sa situation géographique conformément au tarif en vigueur dans l'entreprise disponible auprès du service commercial.

Les frais de transport sont facturés en sus pour les réceptions traiteur, pour les livraisons de plateau repas, pour les livraisons des ventes de marchandise (Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis).

Les produits commandés à Jean Cuistot traiteur seront remis au Client, contre signature du bon de livraison, mentionnant l'heure et le nom de la personne lors de cette livraison.

Les produits sont livrés à l'adresse indiquée par le Client sur le bon de commande, le Client devant veiller à son exactitude. Tout produit n'ayant pu être livré à cause d'une adresse de livraison erronée ou incomplète ou en cas d'absence du Client lors de la livraison de la commande, sera retourné chez Jean Cuistot Traiteur. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement. Soit le client vient chercher sa commande chez Jean Cuistot Traiteur après avoir convenue d'une heure de rendez-vous, soit nous pouvons revenir faire cette livraison par acceptation de devis d'une nouvelle livraison.

Les horaires de livraison et de retrait incompris le clic & collecte :

Vous avez aussi la possibilité de retirer vos commandes chez Jean Cuistot Traiteur 31 avenue de l'océan 17510 Chives.

Jean Cuistot Traiteur se réserve le droit de modifier les créneaux horaires de livraison et les frais de livraison sans préavis.

Du lundi au samedi (jours ouvrés) et suivant les tournées, entre 7H00 et 19H00.

Pour toute demande de livraison en dehors des créneaux de nos 8 tournées ou au sein de ces créneaux mais à une heure précise, Jean Cuistot Traiteur se réserve le droit d'apporter une majoration tarifaire des frais de livraison en fonction de la distance laboratoire-lieu de livraison :

- Entre 0 – 5 km = 15€ ttc
- Entre 6 – 15 km = 20 € ttc
- Entre 16 – 30 km = 30 € ttc
- Au-delà de 30 km un devis s'impose.

Les livraisons à heure fixe, dans un lieu public ou faisant l'objet d'une manutention spéciale ou d'un délai inhabituel (au-delà d'1/4h d'attente) font l'objet d'une tarification particulière de 20 € ttc supplémentaires. Ainsi les livraisons spéciales après 19h ou les week-ends, jours fériés, gares, foires et salons sont facturée 50€ ttc en sus du forfait de base.

La livraison des repas à domicile sont toute taxe et frais de transport compris, notre passage par saisie sur tablette atteste de l'heure et du lieu de celui-ci. Nous pouvons à être contrains de prendre des photos ou des vidéos lors de livraisons pour attesté de notre bonne fois ainsi que de preuve de passage, elles restent sous la propriété de Jean Cuistot Traiteur qui pourra à la demande du client lui faire Valloire.

Transfert de propriété des produits

La responsabilité des risques (dommages causés ou subis) liés à la marchandise, et notamment à sa parfaite conservation est transférée au Client à la livraison ou à sa prise en charge par ce dernier y compris dans nos distributeurs.

A compter du retrait de la commande à l'entreprise ou bien à nos distributeurs, les risques encourus par les produits réceptionnés sont transféré au Client.

8. Litiges

En cas de litige, le Client s'adressera directement à Jean Cuistot Traiteur pour trouver une solution amiable. Les présentes conditions sont réputées acceptables sans réserve ni restriction. A défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis au tribunal de commerce de Saintes. A défaut, l'affaire sera portée devant les juridictions compétentes d'Aulnay de Saintonge.

9. Réclamations

Le Client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les réclamations seront prises en compte au moment de la livraison et être mentionnée par écrit et adressée à Jean Cuistot Traiteur dans un délai de 24h maximum qui suivent la réception de la marchandise. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les denrées périssables ne seront ni reprises, ni échangées.

Si les vices ou anomalies sont avérés, le client pourra obtenir le remplacement ou le remboursement des produits et ce, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions générales d'achat du client. A défaut, Jean Cuistot Traiteur ne saurait engager sa responsabilité vis-à-vis du Client.

10. Force majeure

En cas de force majeure (Pandémies, guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles..., destruction total ou partiel de l'entreprise, vol total ou partiel des véhicules de réception ou de livraison ...), Jean Cuistot Traiteur se dégage de ses obligations, et peut se voir suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer, sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

11. Protection des mineurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, totalement déconseillé pour les femmes enceintes et interdite aux mineurs. A consommer avec modération. En application de l'article L.3342-1 du Code de la Santé Publique interdisant la vente d'alcool aux mineurs de moins de dix-huit (18) ans, le client s'engage en validant sa commande par téléphone, ou mail à avoir dix huit ans révolus à la date de la commande. Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. (Mail : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr ou sur le bon de livraison).

12. Modifications

Jean Cuistot Traiteur se réserve le droit de changer à tout moment ses Conditions Générales de Vente.

13. INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Dans le cadre de l'exécution de sa prestation, Jean cuistot traiteur collecte des informations relatives au Client faisant l'objet d'un traitement informatique. Conformément à la loi « informatique et libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978, le Client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations le concernant, pouvant être exercé en contactant par écrit Jean Cuistot Traiteur à l'adresse mentionnée en tête des présentes

14. GARANTIE/RESPONSABILITE

Jean Cuistot Traiteur est assuré par contrat MMA PRO-PME n° 000000146207504

En tant que vendeur de produits extra frais, Jean Cuistot Traiteur s'engage à apporter tout le soin et la diligence nécessaires à la fourniture d'un service de qualité conformément aux usages de la profession et à l'état de l'art. Il ne répond que d'une obligation de moyens qui ne doit en aucun cas être assimilée à une obligation de résultat.

Jean Cuistot Traiteur s'engage à :

- Assurer le maintien de la qualité de ses outils de production.
- Intervenir rapidement soit chez le « CLIENT » soit à distance en cas d'incident.
- Mettre tous ses moyens en œuvre pour assurer le fonctionnement des prestations acquises par le « CLIENT » dans des conditions optimales.

Jean Cuistot Traiteur décline toute responsabilité :

- Quant à l'utilisation détournée ou la mauvaise utilisation des services ou produits vendus, et des éventuels dommages corporels, immatériels ou matériels que cette situation peut entraîner, une telle responsabilité incombant de fait à l'auteur de l'utilisation inadéquate.

En aucun cas, la responsabilité de Jean Cuistot Traiteur ne peut être recherchée en cas de :

- Faute, négligence, omission ou défaillance du « CLIENT », non-respect des conseils donnés,
- Faute, négligence ou omission d'un tiers sur lequel Jean Cuistot Traiteur n'a aucun pouvoir de contrôle de surveillance, interruption de la prestation de services.
- Divulgence ou utilisation illicite de clés / mots de passe remis confidentiellement au « CLIENT ».
- Les produits sont exclusivement garantis conformes aux spécifications des métiers de la bouche, acceptées d'un commun accord lors de la commande, et ceci pendant une durée qui prend fin à la mise en œuvre ou à la transformation des produits, dans le respect de la date limite d'utilisation optimale.



15. Démarche environnementale et sociétale RSE

Jean Cuistot Traiteur a été labellisé Envobl en août 2014 par AFNOR Certification Avec Lucie 26000, engagement volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau1 de l'ISO 14001).

Jean Cuistot Traiteur est engagée dans une démarche de management environnementale par des achats durables ou écoresponsables, nous définissons des actions, nous les mettons en œuvre dans un souci d'amélioration continue.

Nous avons mis en place un suivi de nos consommations et définis des indicateurs avec ratio afin de réduire nos consommations énergivore (électricité, chauffage, gazole, papier...).

Nous avons mis en place le tri de nos déchets de production avec un registre des déchets sur tablette.

Récupération des chaleurs frigorigène pour produire de l'eau chaude et chauffage.

Un bilan des émissions de gaz à effet de serre est en place dans l'entreprise.

Quelques fois dans l'année tous les collaborateurs participent au nettoyage extérieur de l'entreprise, remise à niveau des compostes, réorganisation si nécessaire des conteneurs.

16. Démarche sociétale RSE

valorise

RSE : responsabilité sociétale de l'entreprise un levier de performance

La mise en place d'actions qui trouvent leur sens dans la RSE nous a permis de réduire : les consommations de matières premières, les consommations d'énergies. Tout cela amène des économies et une meilleure gestion de l'entreprise.

Nous avons une politique d'investissement constante afin d'optimiser et de rentabiliser l'entreprise. Par ailleurs, nos engagements dans la RSE nous permettent de véhiculer une image de marque positive de l'entreprise.

Nous faisons part de notre démarche à nos fournisseurs et prestataires de service.

Ils sont au départ surpris, cela ne les laisse pas indifférents. Grâce au développement des compétences et la promotion sociale de nos collaborateurs tout au long de leur vie professionnelle nous fidélisons nos salariés.

Notre engagement RSE est communiqué à nos clients : nous rappelons dans nos contrats nos engagements environnementaux, affichons sur nos documents (web, papier) notre labellisation EnVol. Nous indiquons à nos clients que nos barquettes sont recyclables.

Les actions RSE ne sont pas en contradiction avec notre politique commerciale offensive : L'entreprise a acquis une grande notoriété et nous profitons d'un bouche à oreille significatif. Nous nous sommes par ailleurs modernisés pour répondre au mieux aux nouvelles réglementations et obtenir de nouvelles certifications.

La démarche de management environnemental nous permet d'avoir une veille réglementaire.

Nous pouvons ainsi mieux anticiper les investissements pour être en conformité.

La politique RSE appliquée permet très certainement de véhiculer les bonnes idées au-delà de l'entreprise. Les salariés sont sensibilisés au tri des déchets, au compostage...ils peuvent faire de même chez eux.

Une politique sociale vis-à-vis de ces salariés et de sa clientèle fait tout simplement que l'on se sent plus « humain » et il en ressort une certaine satisfaction personnelle.

Comme décrit précédemment, l'entreprise cherche à réduire ses impacts environnementaux. Les bénéfices sont donc pour la planète.

Votre partenaire Professionnel

SARL JEAN CUISTOT TRAITEUR

Sébastien BOISSON



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1)

« Finaliste Trophée Émergence 2016 catégorie RSE »

Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

jeancuistottraiteur.eatbu.com

Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce mail que si nécessaire

Siret : 38167639400038

NAF : 5621Z

SARL au capital de 50000 €

FR 17105 001 CE

31 avenue de l'océan 17510 Chives

05 / 46 / 33 / 64 / 21

jeancuistot.traiteur@club-internet.fr



Mise à jour le : 6-01-2024