



LES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS PAR JEAN CUISTOT TRAITEUR

Coordonnées

Nom de l'entreprise : JEAN CUISTOT TRAITEUR
Secteur d'activité : Traiteur organisateur de réceptions / Portage de repas à domicile
Date de création du groupement : 1 ^{er} Avril 1991
Numéro Siret : 38167639400038 Code Ape : NAF 5621Z
Structure juridique : SARL
Adresse : 31 avenue de l'océan 17510 Chives
Site internet : http://www.Jeancuistot-traiteur.fr
Courriel : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr
Nom : BOISSON Sébastien
Fonction : Dirigeant TNS de l'entreprise
Téléphone : 0546336421
Courriel : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Notre entreprise

Description de l'activité :

L'entreprise est spécialisée dans le portage de repas à domicile. Mais aussi l'organisation de réception Traiteur (cocktail, mariage, repas de direction, association, baptême, départ en retraite ...),

En dehors de son activité première de traiteur, l'entreprise a souhaité se développer vers de nouveaux marchés en particulier la restauration à domicile destinée à la fois aux collectivités et aux particuliers (personnes âgées principalement).

L'entreprise appartient-elle à un groupe ? NON

Effectif de l'entreprise : L'effectif se compose de 11 personnes.

Quelle est votre **vision** du développement durable et celle de votre entreprise et quels sont les **objectifs** que vous avez fixés pour y répondre ?

Notre vision du développement durable :

C'est d'avoir le moins d'impact sur la terre pour préserver les ressources naturelles, la biodiversité... Penser aux générations futures. Pour notre entreprise, cela se concrétise par des choix stratégiques à la fois économiques et plus respectueux sur le plan social et écologique.

*Sans l'action, la vision de l'avenir n'est qu'un rêve.

*Sans une vision sur l'avenir, l'action ne sert à rien.

*La vision de l'avenir conjuguée à l'action peut changer le monde.

La stratégie de notre entreprise c'est de ne pas se reposer sur ses lauriers, c'est de se remettre en question et chercher toujours à progresser et aller de l'avant. Le but étant de pérenniser notre entreprise, obtenir une meilleure rentabilité tout en progressant sur le plan social et sur le plan environnemental.

Nos objectifs sont de voir progresser notre volume d'activité, notre rentabilité, notre performance commerciale, notre logistique, notre taux d'absentéisme, notre productivité, notre coût de Non Qualité, ainsi que notre maîtrise de la conformité des productions. Par conséquent, les réductions des pertes de matières premières alimentaires, la réduction des consommations d'eau, la réduction de gasoil de la flotte de nos véhicules, la réduction des consommations d'énergie électrique, la satisfaction de nos clients, la satisfaction de nos salariés et leur fidélité font partie de nos objectifs.

Depuis 26 ans, Jean Cuistot Traiteur a fait le choix de servir ses clients avec un souci permanent de transparence et de confiance mutuelle. L'entreprise a souhaité élargir sa politique de qualité car au-delà de la sécurité des denrées alimentaires que nous commercialisons, nous souhaitons réduire l'impact de notre activité sur l'environnement.

Ainsi, Jean Cuistot Traiteur s'est engagé en 2009 dans une démarche de réduction des émissions de gaz à effet de serre, dans le renouvellement de sa démarche dérogation cuisine central CE N°

17 105 1005 et depuis août 2014 l'entreprise est labellisée envol  Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1), 1er niveau de la norme ISO 14001 pour les TPE et PME. Le management environnemental dans lequel nous nous sommes engagés grâce à EnVol nous permet d'avoir un plan d'actions à plus ou moins long terme. Il structure notre démarche et nous fait progresser.

Certains choix se font par « conviction personnelle » de Jean Cuistot Traiteur: achat de papier PEFC issu de forêts gérées durablement, approvisionnement auprès de producteurs locaux pour optimiser les circuits courts et diminuer l'impact sur l'environnement, travail avec des entreprises qui correspondent en tout point à la politique environnementale de Jean Cuistot Traiteur et qui respectent les normes de qualité, l'achat de produits Français.

Notre métier participe beaucoup à la vie au monde rural. Tout en apportant un service alimentaire, il crée du lien social auprès des personnes âgées ou des personnes seules qui travaillent sur leur exploitation agricole. Les salariés de Jean Cuistot Traiteur rendent de menus services à ces personnes. Très souvent ce sont les seules personnes de la journée qu'elles rencontrent. Nous mettons un point d'honneur à satisfaire nos clients.

Plus précisément, pouvez-vous décrire les **actions** menées pour réduire l'**impact environnemental** de votre entreprise ?

Maîtrise des pollutions (air, eau, sols), éco-conception des produits, achats durables, réduction des consommations (énergies, eau, matières premières), énergies renouvelables, prévention et recyclage des déchets, transports et logistique, impact sur la biodiversité, certifications, etc.

Nos actions pour réduire notre impact environnemental sont :

AIR et consommation de gasoil :

Action sur le parc automobile :

Nous avons un parc automobile très récent, avec des véhicules de dernières générations pour consommer moins de gazole et émettre moins de particules dans l'air. Les volumes des véhicules ont été choisis pour optimiser le volume à la livraison et réduire le poids du véhicule et donc les consommations de gazole. Entretien régulier des véhicules, avec fiche suivi du parc automobile.

Action sur la logistique: les tournées du portage ont été optimisées, calcul plus précis des kilométrages avec les cartes IGN des zones de livraison et équipement de chaque véhicule avec un GPS.

Eau :

Nous suivons les consommations d'eau et les communiquons aux salariés.

Nous avons changé notre lave vaisselle qui consomme 10% d'eau en moins que son prédécesseur.

Nous avons changé notre karcher à eau chaude avec la dernière génération de machine qui réduit la consommation de fioul de 20% et la consommation d'eau de 10%. Nous avons mis en place des réducteurs d'eau sur les WC, des mousseurs aux robinetteries en zone de production. Utilisation d'un adoucisseur qui permet de réduire les doses de produits lessiviels et de ne plus acheter des produits antitartres.

Sols :

Investissement dans une piste de lavage du parc automobile qui permet de piéger les traces d'hydrocarbures. Mise en place de bac de rétention sous les produits chimiques d'entretien.

Les eaux usées des cuisines (chargées en matières grasses) sont traitées en passant au travers d'un bac dégraisseur.

Achats durables :

Nos **achats durables** ou **éco-responsables** sont des achats de produits ou services plus respectueux de l'environnement et fabriqués dans des conditions socialement respectueuses, par exemple dans le cadre des produits nous privilégions l'origine « FRANÇAIS » voir CE mais aussi des produits BIO en partenariat avec BIOCOOP Cognac mais aussi « Eco label ». Choix d'un professionnel utilisant des peintures murales Eco Label NF Environnement. Achat de produits d'entretien Eco label, de papier PEFC issus de forêt gérée durablement. Utilisation de tablette tactile (IPAD) pour réduire la consommation de papier et d'encre (de l'imprimante).

Matières premières :

Pour éviter l'épuisement des ressources naturelles : respect des poids et des recettes, utilisation des fanes de carotte, de céleri rave, de vert de poireaux, de queues de persil, de troncs de salades ect... pour faire de la soupe. Les arêtes de poisson servent à réaliser du fumet de poisson (base de sauce).

Achat durable : l'entreprise privilégie les produits locaux de saison pour optimiser la perte et la dessiccation, la viande blanche est préférée à la viande rouge (ainsi moins d'impact de gaz à effet de serre). Utilisation de légumes issus de l'agriculture raisonnée. Utilisation des chutes de légume pour le potage. Pour la préparation de plats, nous avons diminué les consommations de : veau, surtout en saison estivale et de fromages à pâte cuite car ils ont un impact environnemental plus importants (émission de gaz à effet de serre nettement plus élevée que les autres denrées). Absence de produits OGM dans l'entreprise.

Energies :

Nous avons mis en place un suivi de nos consommations et définis des indicateurs avec ratio (les consommations sont rapportées par exemple à notre chiffre d'affaires) à la fois sur nos consommations électriques, de fioul et de carburant.

Action sur l'éclairage :

Nous avons mis en place des « mouchards » lumineux qui indiquent l'utilisation d'électricité dans des zones de travail afin d'éteindre l'éclairage. Utilisation d'ampoules et de néons base consommation et passage progressif aux Led.

Action pour réduire les consommations électriques liées à la production de froid :

Installation de portes entre les zones froides, changement préventif des joints de porte des chambres froides, achat de nouveaux groupes de froid moins consommateur d'énergie.

Action pour réduire les consommations de fioul de la chaudière: récupération de l'énergie fatale des groupes froids. La chaleur libérée par les groupes froids permet de chauffer (de 45°C à 58°C selon la période) de l'eau chaude sanitaire, de l'eau chaude chauffage (par le système Ridel) et donc diminue la consommation de fioul de la chaudière.

Prévention et recyclage des déchets :

Le meilleur déchet c'est celui qui n'existe pas :

Utilisation à 98% de vaisselles lavables. Passage aux tablettes pour les chauffeurs pour éviter les déchets de papier et de cartouches d'encre d'imprimante. Les emballages primaires sont laissés aux fournisseurs.

Tri des déchets :

Sensibilisation de nos salariés au tri dans le livret d'accueil.

Dans nos zones de travail affichage des règles de tri pour orienter les déchets vers les bonnes filières de valorisation (carton, plastique, déchets organiques, déchets dangereux ...).

Contenants différents pour faciliter le tri des déchets. Compost des déchets organiques : rajout de 2 bacs à compost. Mise en place du registre des déchets.

Tri des déchets également sur les lieux de réception dans l'activité traiteur.

Bilan des émissions de gaz à effet de serre :

Un bilan des émissions de gaz à effet de serre a été conduit volontairement dans l'entreprise. Les émissions de gaz à effet de serre s'élèvent à 167 tonnes équivalent CO2 par an. Un premier bilan a été réalisé en 2009. L'entreprise a suivi les préconisations et a poursuivi ses efforts en termes d'économies d'énergies et de lutte contre les gaspillages.

Ainsi, les actions mises en place entre 2009 et 2019 ont permis de diminuer les émissions de 26 tonnes équivalent CO2, soit une réduction de 13%.

Labellisation :

Jean Cuistot Traiteur a été labellisé Envol depuis aout 2014 par AFNOR Certification, à ce jour le certificateur et LUCIE.



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1 de l'ISO 14001)

Engagée dans une démarche de management environnementale nous définissons des actions, nous les mettons en œuvre dans un souci d'amélioration continue.

Pouvez-vous décrire les actions menées en matière de **politique sociale** ?

Hygiène, santé, sécurité, dialogue social, conditions matérielles de travail, ergonomie, relations de travail, politique de l'entreprise en matière d'emplois et valorisation, développement des compétences, mode de management participatif à l'égard des collaborateurs, diversité, handicap, soutien associatif (mécénat et sponsoring), participation à la vie locale, certifications, etc.

Jean Cuistot Traiteur a conscience depuis longtemps de sa responsabilité sociale, vis-à-vis de ses salariés, de ses clients et de la planète et agit en ce sens depuis de nombreuses années.

Notre stratégie s'articule autour de plusieurs axes :

- **Réduire** son empreinte écologique et bâtir un héritage pérenne pour les générations futures.
- **Sensibiliser** ses salariés aux enjeux environnementaux et à l'adaptation des comportements qui doit en découler.
- **Promouvoir** la diversité et l'égalité des chances, respecter et valoriser la diversité des parcours, de cultures et d'origines.
- **Garantir** un environnement de travail stimulant et ouvert au dialogue, dans le respect des règles et des normes de travail.
- **L'égalité** entre homme et femme, jeune et moins jeune.

A l'écoute de nos salariés, nous encourageons un dialogue social de qualité à tous les niveaux de l'entreprise. Voici des exemples des actions mises en œuvre :

Accueil et formation :

- Les salariés disposent de vestiaires homme et femme, de douche et de tenues de travail.
- Les salariés mangent sur place dans un réfectoire. Les plats sont ceux délivrés aux clients. La Direction partage souvent le repas avec eux en toute convivialité.
- Nous fêtons ensemble les évènements des collaborateurs (anniversaire...)
- Les nouveaux salariés sont formés et un livret d'accueil leur est remis. Ce livret intègre les bonnes pratiques environnementales.
- Calendrier de formation collective professionnelle en étroite collaboration avec GestePro www.gestespro.com
- Chaque salarié est convié à un entretien annuel avec le dirigeant.

Outil de production :

- La mise en place des zones de travail a été réfléchiée avec les salariés.
- Investissements importants dans les outils de production. Chaque investissement a été réalisé dans un souci d'économie d'énergie, de protection des opérateurs et aussi dans un souci de protection de l'environnement ainsi que de leur recyclage après utilisation.
- Certains investissements sont réalisés pour réduire les gestes répétitifs ; les salariés gagnent donc en confort.
- De plus, suite à ces investissements un emploi en CDI travailleur reconnu handicapé a été créé. Monsieur Jean Christophe Jouvét.

Sécurité :

- Attestation SST avec registre des blessures bénignes
- Un « monsieur » sécurité a été nommé en 2009 (Pierrick Tiphonnet), puis en 2016 (Jean Christophe Jouvin avec une formation CARSAT décembre 2016 à Rochefort.
- Document unique à jour avec monsieur sécurité sur informatique (plan action avec dégageant d'heure de travail sur les horaires semaines de Monsieur Jouvin, pour les moins humains)
- Entretien des véhicules

Communication et dialogue social :

- Tous les matins, une mini-réunion est organisée sur le travail du jour avec le responsable de cuisine et les cuisiniers.
- Chaque salarié possède une couleur attribuée qui lui permet d'écrire son travail sur les fiches de fabrication. Cette méthode responsabilise le salarié et permet à chacun de nos salariés de rectifier une remarque de notre clientèle sur le goût, la cuisson ou la mise en barquette, de la nourriture.
- Une fois que la porteuse a terminé sa livraison, elle vient faire le point de sa tournée avec la direction. Ce temps d'échange permet de discuter d'éventuels problèmes rencontrés et d'y remédier aussitôt afin de ne pas laisser les salariés en difficulté.
- En cas de souci, les salariés et la Direction échangent aussitôt sur les solutions à mettre en place. Les éléments de traçabilité archivés de manière hebdomadaire (fiches de fabrication, étiquetage et n° lots des produits, rouleau d'imprimante de la cellule de refroidissement, fiche contrôle sur matière première, fiche de mise en place du refroidissement laboratoire) sont analysés par la Direction et les salariés.

Entre 2009 à 2020, nous avons recruté 6 nouveaux salariés.

Nous favorisons le développement des compétences et la promotion sociale de nos collaborateurs tout au long de leur vie professionnelle.

Actions mises en place pour l'accessibilité des commerces

L'établissement n'étant pas un ERP, la société n'est pas concernée par l'accessibilité des commerces. Notons toutefois que l'entreprise a investi dans des toilettes pour personnes handicapées et s'est assurée d'une largeur de porte suffisante.

Quel est l'impact de la démarche RSE de votre entreprise sur le **développement de son activité économique** ?

Impact de la RSE sur les investissements, sur le chiffre d'affaires et la rentabilité, sur la politique commerciale et la relation clients, sur les fournisseurs et prestataires, la motivation du personnel, etc.

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 (moins de pertes, optimisation des recettes), les consommations d'énergie (électrique, fioul), d'optimiser les consommations de gasoil par la logistique et le renouvellement de la flotte de véhicules. Tout cela amène des économies et une meilleure gestion de l'entreprise.

En 2015, les investissements sur les groupes de froid et la récupération d'énergie fatale ont été de 60 000€. Le retour sur investissement est de 4ans. Nous avons bénéficié d'un prime certificat d'énergie et nous avons bénéficié du Cordée TPE.

Nous avons une politique d'investissement constante afin d'optimiser et de rentabiliser l'entreprise. Nous essayons d'autofinancer nos besoins.

Par ailleurs, nos engagements dans la RSE nous permettent de véhiculer une image de marque positive de l'entreprise.

Les fournisseurs de service sont souvent surpris par l'exigence de Jean Cuistot Traiteur : notamment sur les questions posées sur leur gestion des déchets, sur le choix de matériels moins consommateurs d'énergie, sur la mise en place de bonnes pratiques moins consommatrices, sur nos remises en question permanentes.

Grace 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 :

Nous travaillons sur notre fichier clients afin d'optimiser notre relation et réaliser nos actions pour l'année à venir.

Beaucoup de notre activité est réalisée via notre site web qui génère 80% de nos contacts.

Nous traçons chaque contact pour savoir comment il nous a connus.

L'entreprise a acquis une grande notoriété et nous profitons d'un bouche à oreille significatif.

Nous réalisons régulièrement des études de marché pour connaître les prix pratiqués par nos concurrents. Le but est d'avoir un ratio qualité/prix le plus optimal possible.

A qualité égale, le but est d'obtenir un tarif marché plus performant.

Depuis cinq ans nous répondons aux appels d'offre, ce qui nous a ouvert de nouveaux marchés. S'engager dans une démarche RSE permet de répondre plus facilement aux appels d'offre. Nous nous sommes par ailleurs modernisés pour répondre au mieux aux nouvelles réglementations et obtenir de nouvelles certifications.

Quels sont les autres **bénéfices** de votre démarche et de vos actions en matière de RSE ?

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.

Nous faisons part de notre démarche à nos fournisseurs et prestataires de service. Ils sont au départ surpris, cela ne les laisse pas indifférents.

Quelles sont vos « **parties prenantes** » prioritaires ? Pouvez-vous décrire les relations que vous entretenez et les actions que vous menez avec elles ?

Notre partie prenante prioritaire est notre clientèle.

Nous attachons une grande importance à répondre aux besoins des populations âgées. Cette population a des besoins spécifiques, notamment en termes d'organisation, de santé et d'animation de la vie quotidienne. Nous sommes souvent l'interlocuteur privilégié des personnes âgées. Nous sommes conscients de l'importance du lien social que nous créons avec les personnes âgées et nous y sommes très attachés.

Pour répondre pleinement à leurs besoins et à leur santé, nous avons développé de nombreuses formules prenant en compte leurs régimes :

- ✚ Sans sel large et strict
- ✚ Diabétique large et strict
- ✚ Sans graisse
- ✚ Sans résidu
- ✚ Pauvre en potassium
- ✚ Sans féculent
- ✚ Riche en fibres
- ✚ Hyper protidique
- ✚ Antidiarrhéique
- ✚ Pour éviter les gaz
- ✚ Mixer
- ✚ Sans poisson
- ✚ Sans poisson sans fruits de mer

Nos menus sont validés par une diététicienne. Sur le site nos clients, ont la possibilité de s'adresser directement à cette personne.

Notre deuxième partie prenante prioritaire est la collectivité. Nous menons différentes actions avec eux :

Participation depuis 2010 à la **Semaine Bleue**

La Semaine Nationale des Retraités et Personnes Âgées, appelée Semaine Bleue, est un moment privilégié de la vie associative.

Vieillir et agir ensemble dans la communauté. La Semaine Bleue inscrit pleinement sa thématique dans le cadre de l'année européenne pour le vieillissement actif et la solidarité entre les générations. Cet évènement vise à informer et sensibiliser l'opinion publique sur la contribution des retraités à la vie économique, sociale et culturelle, sur les préoccupations et difficultés rencontrées par les personnes âgées, sur les réalisations et projets des associations. Valoriser le rôle social des aînés, développer la prévention santé et positiver l'image du vieillissement, tels sont les objectifs de cette semaine nationale des seniors. Partout en France, des manifestations locales sont organisées pour illustrer le thème retenu. Jean Cuistot Traiteur participe à l'organisation des réceptions de la semaine Bleue en Vals de Saintonge.

Jean-Cuistot Traiteur est membre du bureau de **l'association Association réseau Gériatologique des Vals de Saintonge**.

Jean-Cuistot Traiteur est adhérent du **CLIC des Vals de Saintonge** (centre local d'information et de coordination) agissant pour le bien être des aînés.

Jean-cuistot Traiteur a participé aux **portes ouvertes** des entreprises organisées par la mairie.

Par, ailleurs Jean Cuistot Traiteur sponsorise une grande journée citoyenne de nettoyage du littoral et des dunes de l'île d'Oléron (2011) : restauration offerte à tous les participants.

Tous les supports (vidéo, plaquettes..) de présentation et de promotion de l'entreprise peuvent être joints ainsi que les éléments comptables de l'entreprise.

La remise du dossier de participation et les documents annexes sont confidentiels. Ils visent uniquement à permettre aux jurys du Communauté de communes du Thouarsais d'analyser et de sélectionner le meilleur Candidat.

Aucune utilisation publique ne pourra être faite des documents remis.

Nom, prénom et qualité du signataire : Sébastien BOISSON

Signature :



**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 mise à jour 01-03-19

 31 avenue de l'océan 17510 Chives  : 05 / 46 / 33 / 64 / 21  : 05.46.33.08.36  : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr