



# CHARTRE RSE

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

---

**Monblanc Traiteur**

2409 avenue de Bordeaux

33 127 Saint Jean d'Illac

05 56 21 61 32 - [contact@monblanc-traiteur.com](mailto:contact@monblanc-traiteur.com)

[www.monblanc-traiteur.com](http://www.monblanc-traiteur.com)



## NOTRE MISSION

Offrir un service traiteur personnalisé de qualité.

## NOS VALEURS

Créer et maintenir une culture de l'excellence.

Avoir la fervente volonté de se dépasser pour offrir le meilleur à nos clients, et ce, à chaque étape de notre démarche opérationnelle et à chaque niveau.

Avoir le sens du service.

Mettre le client au centre de nos préoccupations, être à son écoute avec rigueur et professionnalisme afin d'être au plus proche de ses attentes. Un héritage familial fort ancré dans l'ADN de la maison Monblanc de part ses racines commerçantes (Monblanc est historiquement une boucherie charcuterie créée en 1946).

Tendre vers une qualité constante.

Cela suppose une remise en question permanente afin de s'adapter au mieux aux évolutions de notre environnement ainsi qu'aux attentes de nos clients.

Placer l'humain au cœur de chacune de nos démarches.

Que ce soit:

- Au niveau de nos clients auxquels nous réservons une relation de qualité et un service personnalisé
- Au niveau de nos équipes au sein desquelles nous créons des synergies de compétences au service de la satisfaction client
- Au niveau de nos fournisseurs avec lesquels nous nous efforçons de construire une relation de confiance pérenne.

Soucieux de réduire son empreinte socio-écologique, la société Monblanc Traiteur s'est engagée dans une démarche RSE :

## **Responsabilité Sociétale des Entreprises.**

Nous avons entrepris de répondre aux divers enjeux environnementaux et sociétaux, tout en maintenant la pérennité économique de Monblanc Traiteur.

### 1. NOTRE VOCATION

- Pérenniser l'activité de l'entreprise, réaliser des économies, se différencier commercialement et valoriser notre image
- Anticiper les risques et identifier les opportunités
- Transmettre notre savoir faire à nos collaborateurs, valoriser les compétences et les aptitudes professionnelles.
- Attirer les talents, mobiliser le personnel autour d'un projet et augmenter les performances en donnant du sens au travail fourni
- Fidéliser nos clients, partenaires et fournisseurs
- Répondre aux demandes de nos clients et leur offrir ainsi qu'à leurs convives des moments gastronomiques d'exception.
- En tenant compte des grands principes du Développement Durable, rassembler notre savoir-faire autour de thématiques majeures que sont la qualité (hygiène, marchande et gustative), la créativité et l'innovation de nos équipes.
- Élaborer des cartes deux fois par an de façon à proposer à nos clients des menus élaborés à partir de produits de saison. Nous tenons à ce que nos fournisseurs soient impliqués dans cette démarche favorisant une alimentation plus durable.
- Favoriser au maximum un approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologiques et pouvons proposer selon les demandes de nos clients, des alternatives végétariennes ou végan. Nous tenons compte également des contraintes alimentaires de nos clients et leurs convives et proposons des menus adaptés pour les personnes concernées.
- Élaborer un plan d'actions concret (autour de sujets tels que l'hygiène alimentaire, la gestion des déchets, la politique environnementale, la responsabilité sociétale...) qui est régulièrement révisé. Ceci nous permet de répondre au mieux aux attentes de nos diverses parties prenantes.



Crédit photo : Agence Favoreat

## 2. NOS PRIORITÉS

- Lutter contre le gaspillage et réduire les coûts de non-qualité : optimisation de la gestion de nos déchets, distribution des produits non consommés à des associations.
- Promouvoir la notion de circuit court auprès de nos fournisseurs.
- Assurer un approvisionnement en produits de saison et créer des cartes en fonction de la saisonnalité. Impliquer nos fournisseurs dans cette démarche. Favoriser des produits issus de l'agriculture biologique dans la mesure du possible et offrir une alternative avec des menus végétarien et vegan.
- Transmettre notre savoir et notre savoir-faire à nos collaborateurs.
- Valoriser les compétences et les aptitudes professionnelles de chaque membre de l'équipe.

## 3. NOTRE OBJECTIF

Soucieux de toujours progresser dans notre approche de qualité et d'excellence, nous travaillons collectivement dans une démarche de management responsable, appliquée à l'événementiel, en vue d'obtenir à court terme la **certification ISO 20-121**.

En parallèle de cette démarche, nous œuvrons quotidiennement à réduire notre **impact carbone**.

# QUALITÉ ET HYGIÈNE

---

L'entreprise emménage en 2009 dans les locaux à Saint Jean d'Ilac: un laboratoire de 751 m<sup>2</sup> (dont 536 m<sup>2</sup> dédiés à la production) qui permet de respecter les normes HACCP et la marche en avant et obtient son agrément sanitaire dans la foulée.



Crédit photo : Alexandre Roussel

- On distingue trois pôles d'activités bien distinctes physiquement (préparations chaudes, cocktail et pâtisserie). Chaque laboratoire est équipé du matériel professionnel requis (conforme à la législation en vigueur), visant à assurer une production tant quantitative que qualitative.
- Création d'un service qualité afin de répondre et respecter les exigences du règlement CE 852/2004 et la mise en place de la méthode qualité HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Traçabilité des produits : l'envoi d'un questionnaire qualité à nos fournisseurs qui nous permet de nous assurer de leurs propres démarches qualité, lesquelles doivent répondre aux mêmes exigences que notre société. La traçabilité est assurée de la réception à l'expédition chez le client.
- Contrôles du respect du Plan de Nettoyage Désinfection (PND) : nous réalisons des autocontrôles réguliers à l'aide de lames gélosées. Celles-ci sont analysées et interprétées avec notre équipe de production: des actions correctives peuvent ainsi être mises en place.
- Chaîne du froid : un contrôle des températures est réalisé par enregistrement informatique (MémoClim pour les chambres froides et Thermotrack PC V7 pour le suivi des camions frigorifiques de livraison).
- Les allergènes : des menus sont réalisées pour les personnes ayant des contraintes alimentaires. Par ailleurs, la liste des allergènes identifiés est disponible sur simple demande.

Notre entreprise a choisi une société de conseil, Alim expert, expert en sécurité alimentaire. Ils interviennent pour une mission de conseil, pour la réalisation des prélèvements alimentaires, les contrôles de surfaces, les analyses d'eau...



# RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

---

## NOS OBLIGATIONS:

- Respecter le Code du Travail (travail clandestin, lutte contre le travail dissimulé).
- Respecter les libertés individuelles.
- Abolir de façon effective le travail des enfants.
- Éliminer la discrimination en matière d'emploi et de profession.
- Respecter la protection internationale relative aux Droits de l'Homme.
- Respecter l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés ou versement de la contribution visée par l'article L.323-8-2 du Code du Travail.
- Promouvoir et respecter la diversité de nos collaborateurs qui sont notre première richesse.



## NOS ACTIONS:

- Nos équipes réalisent régulièrement des formations obligatoires (STT, Incendie, CSE...) et des formations métiers (HACCP, Hygiène alimentaire, mise sous vide, œnologie, écoconduite, premiers secours...).
- Accueillir et intégrer des jeunes dans le cadre de stages, de formations en alternance, de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation dans nos services (administration, service commercial et production).
- Partenariat avec des écoles en hôtellerie.
- Recherche de solutions en interne lors de la création ou de la libération d'un poste en vue de favoriser la promotion des collaborateurs au sein de notre société.
- Respecter une parfaite égalité de traitement en terme de base de rémunération entre homme et femme à poste équivalent.

# RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE

---



Cette responsabilité s'applique à l'ensemble de nos collaborateurs, nos clients, nos fournisseurs et aux acteurs du secteur événementiel (lieux, espaces de réception)

La responsabilité éthique de Monblanc Traiteur se définit sur plusieurs axes :

- une concurrence saine et loyale en terme de politique tarifaire, dans le respect de notre image et de notre positionnement
- une volonté d'instaurer une relation durable avec nos clients, fournisseurs et parties prenantes;
- une politique de rejet contre la corruption sous toutes ses formes, ainsi que l'extorsion de fonds et de pot-de-vin
- un respect sur la confidentialité d'informations sensibles transmises par nos clients et tiers
- un respect des obligations de sécurité et de logistique imposées par les lieux de réception : repérages techniques réalisés en amont par le chef de projet, le responsable des maîtres d'hôtels et la responsable qualité. Nous veillons au bon déroulé de l'événement ainsi que la sécurité de nos équipes et de nos clients.
- Intégration à nos devis d'une solution de gestion des bio-déchets sur les prestations.



# RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

---

Soucieuse d'assurer une gestion rigoureuse des déchets générés par son activité, la société Monblanc a investi dans diverses machines. Ces investissements ont pour but de lutter contre le gaspillage et favoriser la valorisation des déchets.



## Société PENA (certifiée ISO 14001):

- Carton : usage d'un tasseur. Récupération de 5 palettes à chaque passage et les cartons recyclés pour la fabrication de pâte à papier.
- Verre : Récupération dans une benne. Le verre est ensuite fondu et retravaillé pour être réintégré à la filière.
- Tout venant : récupération.



## Mairie de Saint Jean d'Ilac et déchetterie Saint Jean d'Ilac :

- Récupération à titre gratuit du substrat issu de la déshydratation des biochéchets, pour un épandage sur les espaces verts de la commune.
- Consommation de certaines épluchures aux 8 chèvres qui entretiennent les terrains avoisinants.
- Elimination des déchets bois qui seront transformés en matière première ou valorisé énergétiquement. Ces déchets bois sont aussi à la disposition des membres de nos équipes.



## La communauté Jalles Eaux Bourde :

- Enlèvement une fois par semaine des poubelles jaunes et noires.



## Société Valo :

- Récupération des huiles de friture qui seront traitées afin de produire du lubrifiant pour tronçonneuse biodégradable ou du biocarburant B100 pour poids lourds.



- Le Chaînon Manquant:

En cas d'annulation d'une prestation ou d'une diminution significative du nombre de convives et en accord avec notre client nous contactons l'association Le Chaînon Manquant. Cette association collecte des surplus alimentaires de qualité puis les redistribue immédiatement, en liaison froide, aux associations d'accueil à proximité selon leurs besoins, pour mieux soutenir les personnes en situation de précarité.



- Déshydrateur GEB Solution :

Aux prémices de sa démarche RSE, Monblanc passait par la société Les Détritivores pour la gestion de ses biodéchets.

Depuis 2023, nous assurons cette prestation en interne via l'installation d'un déshydrateur thermique qui permet de transformer rapidement et sur notre site de production nos déchets alimentaires organiques en un substrat sec et stabilisé jusqu'à 30 fois plus concentré en éléments nutritifs qu'un compost. Cet appareil peut traiter plus de 100kg de biodéchets par jour. Ce substrat organique est offert en tant que fertilisant à nos partenaires maraîchers et agriculteurs.

# RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

---

Des investissements et démarches sont réalisés en interne pour renforcer nos engagements en terme de responsabilité environnementale.

## BILAN CARBONE:

Dans une démarche de transparence et de réduction continue de notre impact environnemental, Monblanc Traiteur a réalisé un bilan carbone complet. Cette initiative nous permet de **quantifier nos émissions de CO<sub>2</sub>** et **d'identifier des leviers d'action concrets pour les réduire**. Grâce à cet engagement, nous poursuivons notre mission de minimiser notre empreinte écologique tout en continuant à offrir des services de haute qualité.



# RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

---

En parallèle de cette démarche, nous avons également mis en place diverses actions concrètes pour optimiser nos consommations de ressources et limiter notre impact écologique.

- Locaux Monblanc :
  - Gestion de l'eau : mise en place de commandes automatiques en zone de production, dans les vestiaires.
  - Présence de déclenchement des lumières automatiques dans les zones vestiaires, les couloirs, les zones de stockage, en zone de réceptionLes contrôles d'électricité et de gaz sont réalisés annuellement par l'APAVE.
- Mobilité verte : nous disposons de 3 places de stationnement avec borne de recharge pour nos clients et collaborateurs disposant de véhicules électriques ou hybrides.
- Pôle administratif:
  - Récupération des toners, des piles, des ampoules grillées.
- Pôle logistique :
  - Réduction des émissions de CO2 : location des camions auprès de la société Petit Forestier qui assure l'entretien et les contrôles, respect des normes Euro V et Euro VI.
  - Optimisation des trajets et du chargement des véhicules.
  - Formation de nos équipes à l'éco-conduite.
- Sur prestation :
  - Mise à disposition de bidons bleus pour la récupération des biodéchets qui seront traités à l'issue de la prestation dans le déshydrateur.
  - Récupération dans des boîtes des bouchons liège et plastique. Les bouchons liège sont donnés à l'association Agir Cancer Gironde.
  - Récupération des capsules de café qui entrent dans le cycle de nos poubelles.
  - Location de vaisselle et verrerie en dur : Société Souchon et Options.

