



RSE - TRAITEUR GERMAIN

Germain traiteur a obtenu sa certification ISO 20121 - norme 2024 le 6 mai 2025.



OFFRE RESPONSABLE

- **Produits frais de qualité et de saison, locaux**, de préférence **labellisés** (Sud de France, label Rouge, ...) et provenant de **l'agriculture biologique**.
- **Alimentation locavore**.
- **Options végétariennes et véganes**.

ACHATS RESPONSABLES

- **Critères d'achat** : circuit court et local, respect de la saisonnalité et mode de production durable (agriculture raisonnée, biologique).
- **Recherche régulière de nouveaux producteurs** locaux et/ou bio, engagés dans l'écoresponsabilité.

FLUIDES ET ÉNERGIES

- Vigilance portée **à l'électricité**: équipements à efficacité énergétique élevée, LED, détecteurs de mouvement.
- Vigilance portée **à l'eau**: lavage économe chez les clients

DÉCORATION

- **Art de la table** : vaisselle et nappage lavables, location de vaisselle.
- **Décoration** : location de mobilier, fleurs réutilisables, orientation vers végétaux de saison et locaux - si le client souhaite des fleurs fraîches.

SOCIAL / INSERTION

- **Jeunes** : apprentis, stagiaires, collaboration avec écoles de cuisine/centres de formation.
- **Inclusion**: diversité, pas de discrimination, parité homme-femme.
- **Insertion** : partenariat ESAT, personnes en situation de handicap, soutien associations (Des étoiles et des femmes).
- **Actions caritatives** : contribution avec clients (Ligue contre le cancer, Lions club...).

DÉCHETS

- **Déchets** : tri sélectif (biodéchets, palettes, films, autres).
- **Huiles alimentaires recyclées**.
- **Usage modérés des fournitures**: produits à usage unique (film alimentaire, essuie-tout, gants...), papier (réutilisation, numérisation).
- **Usage limité des emballages** grâce à une cuisine 100% fait maison et aucune cuisson sous vide.
- **Gestion des quantités adaptées**.
- **Boissons** : eau en bouteilles en verre consignées.

GASPILLAGE

- **Limitation du gaspillage alimentaire** : optimisation des commandes, portions adaptées, ateliers culinaires « à la demande », zéro déchet sur les épluchures, régularisation des flux de sortie des chambres froides, possibilité de laisser les pièces non consommées aux clients (sous réserve de non-rupture de la chaîne du froid).
- **Dons aux associations caritatives locales** : Société de Saint-Vincent de Paul.

ENVIRONNEMENT

- **Sensibilisation des clients**: anti-gaspillage, déchets, vaisselle, décoration, saisonnalité, alimentation végétarienne/locale.
- **Formation du personnel**: consommation d'énergie, gestion de la qualité, sécurité alimentaire, durabilité environnementale.
- **Numérique responsable**: dématérialisation, communication digitale favorisée.

MOBILITÉ / LOGISTIQUE

- **Optimisation de la livraison**: réduction déplacement et temps de trajet, taux de remplissage optimisé, rayon d'intervention entre Nîmes et Béziers.
- **Déplacement du personnel**: co-voiturage, déplacements professionnels en voiture électrique, 25% de l'effectif se rend au travail à pied/vélo, future formation à l'éco-conduite.

PROJETS

- **Déchets**: circularité des déchets, éliminer les matériaux non écologiques, recyclage de l'eau.
- **Alimentation**: compost, mesure denrées non consommées, création d'un menu « zéro déchet ».
- **Formation personnel**: plus de campagnes et de formations, charte de bonne conduite.