

MAISON
DU
LOU

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

DÉMARCHE RSE 2025

NOTRE PHILOSOPHIE, VOS ENGAGEMENTS

À l'image des engagements forts pris depuis de nombreuses années auprès de l'ADEME, la Maison Dulou Traiteur est elle aussi, un acteur économique artisan & indépendant, de proximité, engagé dans le rayonnement territorial.

Organisateur d'événements indépendant depuis 2002, nous avons à cœur de mettre en valeur l'identité forte de la Gastronomie du Sud-Ouest...

Nos multiples expériences en tant que traiteur officiel de la Région Nouvelle Aquitaine ainsi que notre partenariat à l'année avec l'école Kedge BS, l'Université de Bordeaux ainsi que la Métropole de Bordeaux nous ont poussé à travailler différemment & à nous rapprocher de producteurs **locaux, indépendants** et de bons sens, œuvrant pour des produits **d'exception**, nous inscrivant dans une réelle transition écologique.

Notre Directeur d'Exploitation, **Sébastien Guil**, se fait le porte parole et le garant de l'application de cette démarche et de ses engagements auprès de l'ensemble des parties prenantes de la Maison Dulou.

Au-delà de l'exercice du sourcing, **Nicolas Guillard**, chef de cuisine, et son équipe, en s'appuyant sur leur savoir faire & leur envie de faire autrement vous créeront un réel moment de gastronomie et de **découverte** ou « re » **découverte**.

Nous sommes avant tout éco-responsable et locavores par bon sens, c'est dans notre ADN depuis la reprise de La Maison Dulou Traiteur par Meryl Delpit en 2002.





NOTRE CERTIFICATION ISO 20121

La Maison Dulou Traiteur à décroché début 2023 la prestigieuse certification ISO 20121.

Cette certification internationale reconnaît notre engagement inébranlable envers la durabilité et l'excellence dans l'industrie événementielle.

En tant que traiteur événementiel de confiance, nous avons toujours mis un point d'honneur à offrir des expériences culinaires exceptionnelles à nos clients tout en minimisant notre impact sur l'environnement.

La certification ISO 20121 est une preuve tangible de notre dévouement à maintenir **les plus hauts standards de responsabilités sociales et environnementales.**

Pour obtenir cette certification, nous sommes passés par un processus rigoureux d'évaluation et de mise en place de pratiques durables dans tous les aspects de notre entreprise.

De la sélection minutieuse de nos fournisseurs à l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison, en passant par la réduction de notre empreinte carbone lors de chaque événement, nous nous sommes engagés à faire la différence.

Cela signifie que lorsque vous choisissez la Maison Dulou Traiteur, vous optez pour une expérience culinaire haut de gamme qui a un impact positif sur la planète.



NOTRE POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos missions

La Société de Traiteur d'Aquitaine dont le siège est situé à Castres Gironde (33360) construit ses projets ainsi que la production d'événements Traiteur (petit déjeuner, cocktail déjeunatoire ou dînatoire, déjeuner, dîner, ou mariage) de manière responsable.

Nous proposons une offre globale et sur mesure, bénéficiant d'un outil de production de 1 500m².

C'est pourquoi nous nous plaçons en tant que véritable partenaire pour promouvoir l'image de nos clients sur leurs événements.

VISION

Vision entreprise de 3 à 10 ans

Court / moyen / long terme

Nos valeurs et notre démarche

Nous avons toujours eu à cœur de travailler dans le respect des individus et de l'environnement.

Notre bienveillance et notre esprit d'équipe font de la Maison Dulou Traiteur une entreprise aux valeurs humaines fortes tout en privilégiant l'efficacité, la réactivité et l'adaptabilité.

Forts et fiers de nos valeurs, nous avons conscience que notre impact sur la société, l'environnement et l'économie lié à notre activité n'est pas négligeable.

Ainsi, nous avons décidé de mettre en place une stratégie de développement durable au sein de notre structure guidés par de grands enjeux **ENVIRONNEMENTAUX, ÉCONOMIQUE** et **SOCIAUX**.

NOTRE POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

ENJEU ENVIRONNEMENTAL : RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL.

En ayant une meilleure gestion de nos déchets, par le biais de la mise en place de filières de recyclage et/ou d'économie circulaire pour nos matières premières. En ayant une meilleure maîtrise de notre consommation d'énergie, par la réduction de notre consommation électrique, la gestion de notre production d'électricité et la réduction de notre consommation d'essence. En diminuant le gaspillage alimentaire, par la sensibilisation de nos clients sur les commandes en amont & l'anticipation des projets.

ENJEU SOCIAL : AMÉLIORER LE BIEN ÊTRE DE NOS COLLABORATEURS.

En améliorant l'insertion et l'emploi des publics les plus fragiles en réduisant les vulnérabilités et préservant les solidarités, tout en respectant la diversité et l'équité homme et femme. En améliorant la communication interne, avec la mise en place d'un réseau de communication. En améliorant la formation professionnelle, par la mise en place de formation sur les techniques de services et la reconnaissance du travail de nos collaborateurs sans formation par des VAE.

ENJEU ÉCONOMIQUE : OPTIMISER NOS DÉPENSES.

En quantifiant et revalorisant nos déchets, par le biais de la mise en place de filières de recyclage sur le carton notamment. En ayant une maîtrise de notre consommation d'énergie, par la réduction de notre consommation électrique, la gestion de notre production d'électricité et la réduction de notre consommation d'essence. En diminuant notre consommation papier, par l'impression en recto verso et l'utilisation en papier de brouillons.

Dulou Traiteur favorise une offre alimentaire plus durable, c'est-à-dire un système économiquement efficace, socialement juste et écologiquement viable.

SOMMAIRE





Actions de préservation de l'environnement

Utilisation de fruits et légumes de saison, français et de Nouvelle-Aquitaine

Afin de limiter l'utilisation indirecte de serres chauffées en agriculture générant des émissions de gaz à effet de serre, Dulou Traiteur respecte au maximum les rythmes naturels.

Dulou Traiteur évite l'achat de produits ayant été transportés en avion et privilégie les achats de produits locaux et français.

Optimisation des consommations de carburant

Afin de limiter ses émissions directes de gaz à effet de serre, Dulou Traiteur prend des mesures pour réduire ses consommations de carburant pour sa flotte de camions :

- Optimisation des plans de tournées logistiques par notre responsable des plannings.
- Des formations données au chauffeurs, maître d'hôtel sur l'éco conduite à été faite ainsi qu'un suivi de nos consommations.

Pour limiter ses émissions de CO2 indirectes, Dulou Traiteur collabore avec des loueurs mettant en place des actions de réduction des consommations de carburant.

Limitations des fuites de fluides frigorigènes

En 2022 a été marquée par d'importants travaux au sein du laboratoire de production de Castres Gironde.

Afin de limiter les fuites de gaz frigorigènes qui contribuent à la dégradation de la couche d'ozone, des travaux de maintenance de la centrale de climatisation ont été effectués.

Les gaz frigorigènes jusqu'à présent utilisés (R-404) ont été remplacés par des gaz plus performants d'un point de vue énergétique (R-448 et R-410).

Un entretien régulier est fait par la Société Norm'Cuisine.

LIMITATION DES IMPACTS SUR LA BIODIVERSITÉ ET SUR LA QUALITÉ DES EAUX

Utilisation de produits lessiviels éco-responsables

La totalité du matériel traité au site de Castres est nettoyé avec 3 produits d'entretien ayant l'Ecolabel SWAN :

- Topmatic Clean (Ecolab) - Détergent pour plonge vaisselle
- Solid Clean (Ecolab) - Détergent solide pour plonge vaisselle
- ToprinseClean (Ecolab) - Produit tensioactif pour le séchage automatique de la vaisselle.

En revanche, les produits lessiviels bactéricides, à usage alimentaire, n'existent pas encore en Ecolabel. Nous restons donc attentifs aux avancées technologiques.

Réduction de la pollution plastique

Afin de lutter contre les pollutions plastique à l'origine d'une dégradation des espaces naturels et d'une érosion de la biodiversité marine, Dulou Traiteur est passée fin 2019 au zéro plastique à usage unique pour son économat, hormis le film plastique qui ne peut être supprimé pour des raisons d'hygiène.

Ainsi sont concernés les gobelets, pics, assiettes, couverts et plateaux-repas.

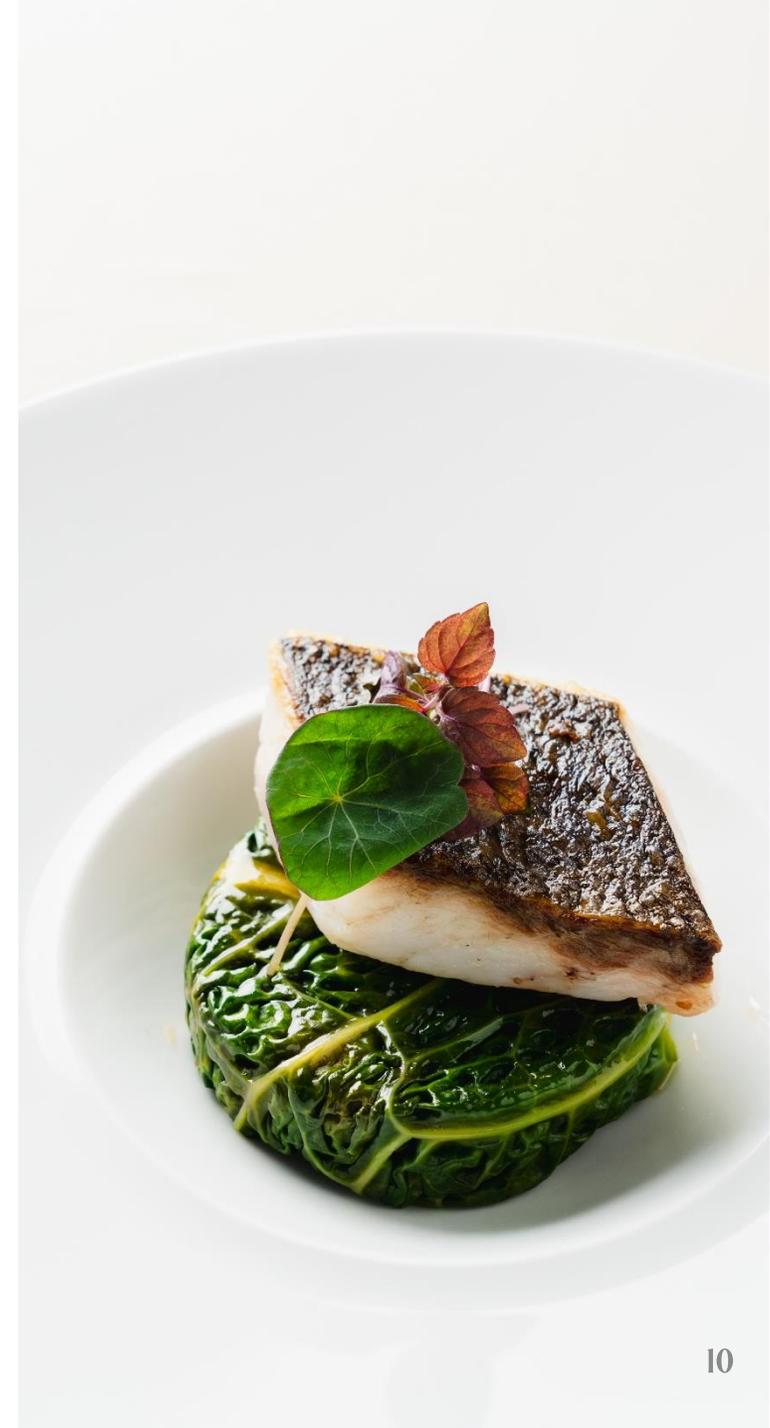
Par ailleurs, le service commercial privilégie les matières naturelles pour tout support de décoration (verre, bois, métal), ainsi que les fleurs séchées.

ACHATS DE PRODUITS ISSUS D'EXPLOITATIONS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU RAISONNÉE ET SOUS SIGLE

En 2023, les achats de Dulou Traiteur en produits biologiques ou issus d'exploitations dans une démarche d'agriculture raisonnée seront développés en parallèle d'une systématisation de l'indication de ces caractéristiques sur nos systèmes informatiques.

Une importance particulière est accordée aux modes de production agricole. Nous privilégions ainsi les exploitations disposant des labels AB, Terra Vitis ou certifiées Haute Valeur Environnementale.

En 2024 100 % de notre pain est issu de farine Biologique.



RESPECT DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Dulou a la vigilance de suivre le programme Mr Goodfish depuis octobre 2022, officialisant notre engagement dans la sauvegarde des ressources halieutiques mondiales.

Dulou Traiteur privilégie donc les poissons de saison, dont les stocks sont jugés en bon état et qui ont été pêchés à l'âge adulte afin d'assurer au moins une reproduction avant pêche.

Nous privilégions les produits en France quand cela est possible ainsi qu'une pêche durable.



Objectif du programme Mr Goodfish

Éveiller l'attention de toute la filière pêche et des consommateurs sur l'évolution des ressources halieutiques et proposer des solutions simples « pour qu'il y ait toujours du poisson demain ».

Chaque trimestre, une liste positive de poissons à proposer à la vente et à la consommation est éditée selon 4 critères :

- **L'état de la ressource** : stocks jugés en bon état
- **La taille** : de maturité sexuelle, qui assure au moins une reproduction avant pêche
- **La saison** : période la plus éloignée des périodes de reproduction
- **Le statut de l'espèce**

LES POISSONS INTERDITS

Escolier noir
Grenadier de roche
Hoki ou grenadier bleu
Sabre noir
Brosme
Dorade rose
Thon rouge de l'Atlantique/Médit.
Lingue bleue
Lingue franche
Marlin
Raie
Requin
Sole tropicale
Sébaste
Flétan



Réduction de l'impact sur les ressources et la biodiversité forestière

Depuis plusieurs années, l'ensemble des supports papier utilisés par Dulou Traiteur sont certifiés PEFC afin de contribuer à une meilleure gestion des forêts et une préservation de la biodiversité. 2022 a été marquée par l'introduction d'une référence de papier entièrement recyclé afin de réduire encore la pression exercée sur les ressources et la biodiversité forestière.



Prise en considération du bien-être animal

Nous nous sommes engagés sur l'achat de produits avec nos fournisseurs de l'utilisation répondant à des normes bien spécifique. Les œufs achetés sont exclusivement français et pour certain de région ou bio.

PRÉVENTION ET GESTION DES DÉCHETS

Prévention des déchets

Afin de limiter la génération de déchets alimentaires, nous optimisons les volumes des denrées fonction du nombre de participants afin de réduire les déchets. Nous limitons ainsi au maximum le gaspillage.

Pour réduire la quantité de déchets, la majorité des contenants utilisés est non jetable : utilisation de services en porcelaine, en inox et en verre. Ils sont lavés et réutilisés.

Pour le transport, les produits sont stockés dans des containers sur grilles inox.

Gestion et valorisation des déchets

Tri sélectif :

Sur notre site, le tri des déchets est en place depuis plus de deux ans : papier, verre et autres déchets.

Au laboratoire :

Les déchets de notre laboratoire de production sont traités en différentes familles :

- Verre
- Cartons avec une revalorisation en partenariat avec Véolia,
- Bio-déchets collectés par Les Détritivores minimum deux fois par semaine. Les détritivores s'engagent à composter ses déchets pour le redistribués aux agriculteurs bios de la région, chez qui nous nous fournissons en fruits et légumes. C'est un cercle vertueux
- Les palettes bois abimées, utilisées pour le transport, sont récupérées et reconditionnées par Epalia à Bouliac afin de revenir dans le circuit
- Les plastique et DIB sont également gérés par Véolia

Chaque année, nous communiquons les actions par un affichage des résultats de tri.

Sur site :

- Poubelle de tri à disposition de notre équipe, formée aux gestes RSE
- Bac pour les bio déchets récupérés également par les détritivores à l'issue de l'événement
- Partenariat avec le Chainon Manquant, en cas de « no-show », nous redistribuons les denrées non consommées à l'association pour qu'ils les distribuent aux personnes nécessiteuses.

Travail avec du matériel consigné **FOURGON**

Depuis cette année, nous avons instaurés un partenariat avec Le Fourgon sur des événements avec l'utilisation de bouteilles consignées. Grâce à la consigne, les produits sont réemployés plus de 40 fois, ce qui permet d'être 2 à 3 fois moins impactant que les autres contenants et de générer beaucoup moins de déchets.

Et ça, c'est un grand pas pour la planète !

Chaque produit réemployé avec Le Fourgon permet d'économiser 75% d'énergie, 79% de CO² et 33% d'eau par rapport à un produit recyclé.

EXEMPLE :
1 tonne de verre triée et recyclée en 2024



QUELQUES ACTIONS POUR ALLER PLUS LOIN :

Cartons : Pour la partie cartons nous revalorisons tous nos cartons sur le site de Castres Gironde avec une machine à compacter et Véolia nous rachète les ballots.

Piles, batteries et néons : les piles, batteries et néons sont récupérées pour les recycler.

Cartouche d'encre : lors d'un achat les cartouches Brother sont renvoyées au fournisseur. Pour le photocopieur, l'entreprise sous contrat récupère les toners directement chez nous.

A waitress in a white shirt and brown apron is holding a tray of glasses in a restaurant hallway. The hallway has white doors and a stone wall. The text "Actions sociales et solidaires" is overlaid on the image.

Actions sociales et solidaires

ACTIONS SOCIALES VISANT LES PARTIES PRENANTES EXTERNES DE DULOU TRAITEUR

Dulou Traiteur renouvelle son engagement en faveur des droits de l'homme auprès de ses collaborateurs et de ses fournisseurs.

Approvisionnement auprès de fournisseurs éthiques et engagés pour les droits de l'homme

Dulou Traiteur s'assure que ses fournisseurs et sous-traitants respectent la déclaration universelle des droits de l'homme et privilégie la collaboration avec des fournisseurs développant des actions sociales ambitieuses.

Depuis 2021, des questionnaires sont envoyés aux fournisseurs afin de prendre plus finement connaissance de leurs engagements vis-à-vis des droits de l'homme.

L'analyse de ces questionnaires a été complétée, en 2022, par une analyse plus approfondie des actions sociales mises en place par ces fournisseurs.



COLLABORATIONS SOCIALES ET CARITATIVES

La Maison Dulou soutient des actions caritatives par le biais de ses clients, certains recevant un soutien de la Maison depuis plusieurs années.



LE CHAINON MANQUANT

En 2024, 90 KG de dons alimentaires issues des prestations traiteurs via Le Chaînon Manquant (Région Nouvelle-Aquitaine...)



Participation à des dîners caritatifs avec la Fondation Ronald McDonald



PARTENARIAT AVEC L'ESAT MAGDELEINE DE VIMONT

Soucieux de participer à l'insertion par l'emploi de personnes en situation de handicap, nous collaborons, sur notre site de Castres-Gironde, avec l'Esat pour l'entretien des espaces verts sur le site.

ACTIONS SOCIALES VISANT LES PARTIES PRENANTES INTERNES DE DULOU TRAITEUR

Maintien de la diversité des recrues

Dulou Traiteur sur la base de la Charte de la Diversité, s'engage **contre toutes les formes de discrimination** à l'embauche et dans toutes les étapes de gestion des ressources humaines.

DULOU TRAITEUR S'ENGAGE À :

- SENSIBILISER ET FORMER ses dirigeants et collaborateurs impliqués dans les procédures RH aux enjeux de la non-discrimination et de la diversité
- Chercher à REFLÉTER LA DIVERSITÉ dans son effectif, aux différents niveaux de qualification
- COMMUNIQUER auprès de l'ensemble de ses collaborateurs et partenaires sociaux les résultats pratiques de cet engagement



Répartition des collaborateurs fixés par genre en 2024



En particulier, Dulou Traiteur tient **une représentation hommes /femmes plutôt en faveur de la gente féminine.**

INTÉGRATION ET FORMATION DES COLLABORATEURS

Accueil et intégration des nouveaux arrivants

Pour faciliter l'intégration des nouveaux arrivants chez Dulou Traiteur, un **livret d'accueil** est remis à chaque nouvel entrant pour lui présenter l'entreprise. Il est révisé chaque année.



20 HEURES

de formation dispensées en 2024

- Formation HACCP
- Formation ISO / RSE
- Accompagnement / Coaching
- Formation logistique

Formation des salariés

Chaque année, Dulou Traiteur établit un plan de formation pour ses salariés en collaboration avec les responsables de service. Il vise à permettre à chaque personne, indépendamment de son statut, **d'acquérir et d'actualiser des connaissances et des compétences favorisant son évolution professionnelle**, ainsi que de progresser d'au moins un niveau de qualification au cours de sa vie professionnelle.

En outre, une attention particulière est portée sur la répartition des formations par catégorie socio-professionnelle. Cet engagement est illustré par la répartition d'heures de formation par catégorie socio-professionnelle, cohérent au regard de la répartition des collaborateurs dans ces mêmes catégories.



*Impacts économiques de l'entreprise et
éthique des affaires*

IMPACT ÉCONOMIQUES DE L'ENTREPRISE ET ÉTHIQUE DES AFFAIRES

La Maison Dulou Traiteur privilégie l'achat de produits issus du commerce équitable afin de garantir des revenus justes aux producteurs des pays en développement. Cela concerne notamment des produits à la demande des clients.





Lutte contre la corruption

La Dulou Traiteur a fait signer à ses partenaires et fournisseurs une charte éthique professionnelle d'engagement de Lutte contre la Corruption. Elle fixe les principes encadrant les comportements de chacun au sein de l'entreprise.

Référencement de produits issus du commerce équitable

La Maison Dulou Traiteur privilégie l'achat de produits issus du commerce équitable afin de garantir des revenus justes aux producteurs des pays en développement.





POUR CONCLURE

Au travers de cette stratégie de développement durable, nous nous engageons à respecter les 4 grands principes suivants :

- Le devoir d'inclusion, au travers duquel nous nous engageons à intégrer, consulter et sensibiliser l'ensemble de nos parties intéressées.
- Le devoir de vigilance, pour lequel nous devons prévenir et maîtriser les risques et les impacts liés à notre activité.
- Le devoir d'intégrité, via lequel nous nous imposons d'appliquer durablement et en toute honnêteté notre politique de développement durable.
- Le devoir de transparence, par le biais duquel nous rendons publiques les informations relatives à nos démarches.

Dans le cadre de ce système de management responsable la direction s'engage à :

Agir dans le respect des exigences de la NORME ISO 20121.

- Satisfaire aux exigences légales et réglementaires applicables à nos activités et notre entreprise.
- Appliquer cette démarche dans un système d'amélioration continue.