



POLITIQUE RSE

Nos valeurs : une alimentation saine avec un ancrage territorial

Conjuguer plaisir et santé

Engagements	Objectifs
Favoriser la consommation de plats végétaux, meilleur pour la santé et pour la planète (en 2018 80/20 animal/végétal)	Part animal/ végétale : 60% / 40 en 2020 Tx recommandation : objectif >9 en 2020

Encourager les hommes et femmes de notre territoire,

Engagements	Objectifs
Favoriser la richesse humaine dans toute sa diversité et sa multiculturalité Attirer et cultiver les meilleurs talents Encourager le dialogue social Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs	Augmenter la part des femmes au sein de l'entreprise

Agir pour un meilleur environnement

Engagements	Objectifs
utilisation de contenants biodégradables	Objectif 0 plastique en 2020 En 2019 passer de 20 % à 45 %
augmenter la part de produits locaux et Bio	100 % café bio équitable en 2019 80% vin bio en 2019 100% herbes aromatiques bio et locale (serre)

La Maison Metsens défend l'idée positive que le développement est durable s'il est bénéfique pour tous. C'est pourquoi nous nous engageons au quotidien à créer de la valeur économique, écologique et sociale pour chacun.

Pour nos clients

- **la santé et la sécurité alimentaire** sont nos exigences prioritaires : nos processus rigoureux (traçabilité et contrôles quotidiens des denrées) et la formation de nos équipes contribuent à offrir un maximum de plaisir en toute sécurité. Mieux, nos cuisiniers élaborent des recettes saines et respectueuses de l'équilibre alimentaire, avec des méthodes de cuisson préservant les qualités nutritionnelles, limitant l'apport de graisses, de sel, de sucre. Nous travaillons sur-demande pour concevoir une cuisine « sans gluten », sans allergènes, etc.
- **La cuisine « végétale »** présente également de multiples vertus pour la santé tout en limitant l'empreinte sur l'environnement et la pression sur les animaux, c'est pourquoi la Maison Metsens s'engage à renforcer significativement la part végétale (légumes, herbes, plantes) dans sa cuisine et propose des réceptions créatives « vegan », végétariennes ou végétaliennes.
- **le goût et la créativité** : nous sélectionnons des aliments frais aux saveurs délicates, comme les fruits et légumes de saison, arrivés à maturité sur pieds et donc locaux. Nous veillons systématiquement à la qualité et la diversité des produits, et recherchons ceux issus de l'agriculture biologique,
- **la fierté de contribuer à un monde meilleur** : la Maison Metsens est fière de son engagement responsable et souhaite partager cet engagement avec ses clients. En nous confiant vos réceptions, vous contribuez à un monde meilleur et soutenez notre ambition de faire mieux pour l'environnement et les femmes et les hommes de notre territoire.

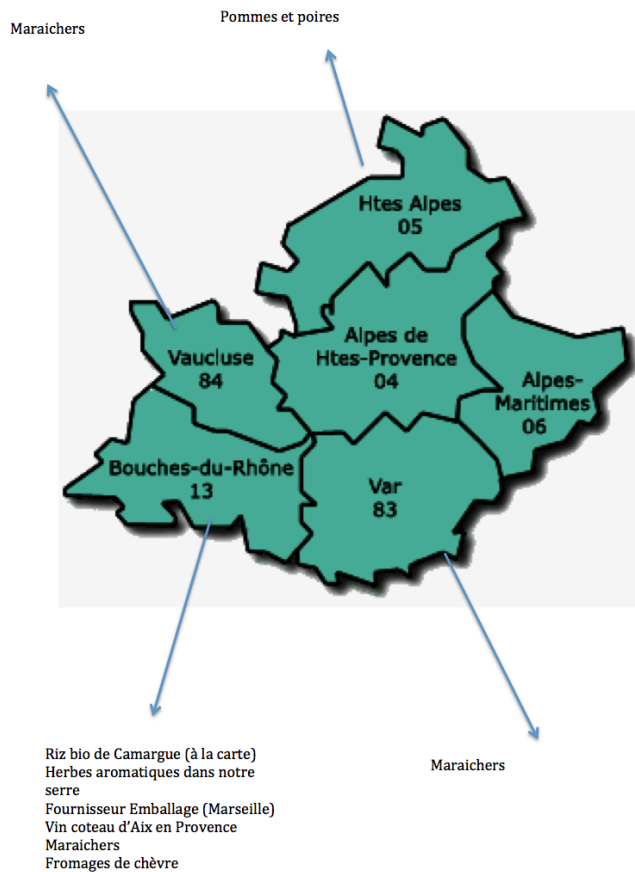
Pour nos équipes

- **de meilleures conditions de travail et un renforcement continu des compétences** : aménagement du temps de travail, équipements visant à limiter la pénibilité, formations sont autant d'actions réalisées au profit de la professionnalisation et au bien-être de nos collaborateurs,
- **la pérennité de l'emploi** : si le métier de traiteur-réception fait appel aux emplois intérimaires, la Maison Metsens opère également sur le secteur des collectivités pour offrir des emplois en durée indéterminée à ses cuisiniers,
- **l'insertion professionnelle** : plusieurs postes ont été confiés à des personnes éloignées de l'emploi issus de la région marseillaise,
> la démarche volontaire en faveur des ressources humaines (bien-être, diversité, compétences) est **reconnue depuis 2015 par le label Emplit'ude.**

Pour nos producteurs et fournisseurs

- **la stabilité et la croissance** : la Maison Metsens noue avec ses fournisseurs majeurs des relations de confiance afin de soutenir la pérennité de leur activité,
- **le soutien de filières locales** : 14 % fournisseurs – achat à moins de 200 km

Des approvisionnements locaux



- **le renforcement des producteurs engagés dans l'agriculture biologique** : nous recherchons au quotidien des producteurs et des filières inscrits dans une démarche d'agriculture biologique pour enrichir nos recettes.

Pour notre territoire et ses citoyens

- **la vitalité de nos valeurs locales** : à travers notre cuisine, le choix des ingrédients ou des fournisseurs, nous veillons à mettre à l'honneur les valeurs de notre territoire et à faire vivre son économie,
- **le soutien au secteur associatif** : la Maison Metsens s'engage auprès de nombreuses associations pour les aider à réaliser des événements prestigieux (les terrasses étoilées au profit de la Croix Rouge, les Femmes de l'Économie),
- **l'aide aux plus démunis** : depuis 2018, la Maison Metsens s'engage à redistribuer les denrées alimentaires non consommées sur réception au profit d'associations caritatives. Cette action vise également à **lutter contre le gaspillage alimentaire**.

Pour la planète, pour nos enfants et petits enfants

- **la préservation de l'environnement** : nous menons de très nombreuses actions dans cette perspective : le circuit court privilégié, la réalisation de prestations éco-conçues, l'utilisation de contenants biodégradables (coffrets réalisés à 80% par des emballages recyclés ou biodégradables), utilisation de produits de saison, optimisation des tournées de livraison, choix des produits labellisés (poissons FSC, bio),
- **la limitation de l'empreinte sur la planète** : en renforçant le végétal dans notre cuisine, nous contribuons à réduire l'utilisation des ressources. En effet, les légumes, fleurs, fruits et autres légumineuses ont un impact environnemental très faible en comparaison de la viande. A titre d'exemple, il faut 15000 litres d'eau pour 1 Kg de viande de bœuf contre seulement 350 litres pour 1 kg de carottes,
- **la valorisation des déchets** : la maison Metsens réalise le tri sélectif de ses déchets directement sur site et travaille avec une entreprise créant des emplois solidaires pour la collecte et le recyclage de carton, papier, verrerie et plastique,
- **la production par nos soins à Allauch** : nous lançons en 2018 un test de production d'herbes aromatiques et de légumes avec une serre aquaponique. A l'issue du test, un déploiement à plus grande échelle sera envisagé.

Retrouvez nos engagements et nos actions RSE en détail dans notre Communication sur le Progrès.

En 2018, une évaluation de notre démarche RSE a été menée par un tiers indépendant et un plan d'actions a été élaboré.

LA SERRE METSENS

Sans cesse dans un souci d'améliorer notre politique RSE, la maison Metsens vous présente sa serre aquaponique connectée. Autonome en électricité grâce au panneau solaire.

Le but est de produire nos propres herbes aromatiques et fleurs comestibles sur les toits d'Allauch : circuit court, qualité et fraîcheur des produits, réduction de l'impact environnemental, renforcement de la chaîne de valeur et réduction des déchets.

L'aquaponie ?

L'aquaponie est la culture de poissons et de plantes ensemble dans un écosystème construit en circuit fermé, en utilisant des cycles bactériens naturels pour transformer les déchets des poissons en nutriments pour les plantes.

C'est une façon écologique et naturelle de produire de la nourriture qui réunit à la fois les meilleures qualités de l'aquaculture et de l'hydroponie, sans avoir besoin de rejeter d'eau, de la filtrer ou d'utiliser des fertilisants chimiques.