

- MÉMOIRE TECHNIQUE – BIS



343, Bd Romain Rolland – 13009 Marseille
Tel : 04 91 74 03 38 / Fax : 04 91 75 58 48
Siret : 433 810 595 00010
N° Agrément CE : 13 209 309

Notre Société, précisions...

1/ Nos laboratoires :

Sont agréées Normes Européennes par les Services Vétérinaires des Bouches du Rhône sous le numéro CE.209.309

2/ Le Transport :

Est effectué en camion frigorifique qui reste sur place pour la conservation des mets à température éventuellement remplacé par des Caissons isothermes.

3/ Le personnel :

Notre personnel est qualifié et interne à notre société.

ETC....



DEVELOPPEMENT DURABLE ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Depuis 2007, l'action de toute l'équipe de Jérémie Traiteur Organisation s'inscrit dans la mise en valeur et la protection de l'environnement.

Notre volonté de sensibilisation sur le Concept de « Développement durable et sur le fait de concilier, Développement économique bien sûr, mais aussi essayé à notre niveau de préserver l'équilibre écologique et l'équité sociale.

Toute nos collaborateurs sont engagés personnellement et collectivement sur des Actions à long terme. Ces actions se traduisent par la réalisation d'un diagnostic partagé et l'élaboration stratégie collective et de plans d'actions à l'échelle de notre établissement.

Nous faisons en sorte de promouvoir l'agriculture BIO et de proximité à travers nos Cocktails, Repas, Séminaires, par une utilisation permanente de circuits courts et une collaboration avec des producteurs locaux.

Aujourd'hui l'entreprise confirme sa vocation éco-responsable déployée dans 3 secteurs principaux :

ACHAT RESPONSABLE :

Nous sélectionnons les aliments produits en Provence ou en provenance du Commerce Equitable, dans le respect de la qualité du produit.

Cela permettant de participer au développement économique local, mais également de limiter l'impact carbone du transport de ces matières premières.

ENGAGEMENT HUMAIN :

Les commerciaux sont sensibilisés à proposer des fruits et légumes de saison et de production locale.

LIMITATION ET GESTION DES DECHETS :

Nous privilégions des achats sans emballages individualisés, afin de limiter la production des déchets. Pour ces raisons, nos fournisseurs reprennent à chaque tournée les Caquettes et Caisses servant aux livraisons afin de les réutilisées. Le tri du verre est effectué d'une part par notre personnel de salle sur le lieu de la Réception ainsi que par notre service logistique qui est chargé de les transférer au centre de tri des déchets de la Capelette, à proximité de notre laboratoire.

Nous recyclons également les huiles usées.

Les matériaux et ou emballages utilisés dans le cadre du respect du développement durable seront recyclables ou biologiques, en particulier ceux utilisés pour les plateaux repas et les lunch box, ou concernant les gobelets (grands et petits modèles) des diverses prestations en livraison.

Dans chacune des prestations proposées, il faut savoir que nous pourrons proposer des produits issus de l'agriculture biologique (fruits et légumes de saison, produits régionaux, produits équitables). Une certification pourra être fournie pour ce type de produits (de type label AB, label bio équitable, label « agriculture biologique » européen.

Dans une logique de développement durable, nous privilégions la promotion des circuits courts, la saisonnalité des produits frais,

L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites dans nos fabrications.

LA CHARTE RSE

Jérémy Traiteur Organisation est fortement engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de responsabilité sociétale des Entreprises (RSE) et de développement durable. Notre processus de production et de fonctionnement interne déploie un ensemble de considérations environnementales et économiques. Notre entreprise dispose à ce titre d'un responsable Développement Durable au sein de son équipe.

Notre offre éco-responsable

L'ensemble de nos créations cocktails, menus est réalisé de façon à réduire leur impact environnemental. Cette démarche débute dès le choix de nos produits et des matériaux que nous utilisons pour leur transformation jusqu'aux méthodes de recyclage.

- Utilisation des produits issus du commerce équitable (café, thé, sucre, quinoa..) ou des produits pouvant être issus de l'agriculture biologique (Pain Bio, Tomates, Condiments, Fruits, Jus de fruits, ...).
- Réflexion créative de notre carte en tenant compte des saisons.
- Approvisionnement auprès de producteurs locaux (5,5% des légumes).
- Diminution des pertes de matières premières par une gestion en flux tendus.
- Réduction de l'utilisation de vaisselle jetables et des contenants en matière plastique et de l'ensemble des emballages, au profit de la pulpe de canne à sucre ou du verre réutilisable recyclé et recyclable.
- Tri sélectif renforcé sur le lieu de production et sur les sites de réception.
- Engagement sur le plan social : Lutte contre la faim par un service de récupération alimentaire
- Contrôle et régulation de la pénibilité au travail lors de la production et formation du personnel à l'éco-conduite.
- Un effort conséquent en matière de formation est consacré à nos collaborateurs visant à les faire évoluer au sein de l'entreprise (Perfectionnement en cuisine et préparateur de commandes pour les plongeurs, formation de chargé de projet pour les assistants commerciaux)

Nous prenons soin de notre bilan carbone. Le total de nos émissions de Co2 est en baisse constante depuis 2011.

NB : concernant des prestations pouvant être commandées en urgence

Nous comprenons tout à fait que quelquefois nos clients puissent être prévenus eux-mêmes tardivement de la réalisation d'une manifestation.

Dans tous les cas, notre expérience dans le milieu de la restauration en tant que traiteur organisateur de réception, nous permet de réagir immédiatement, auprès de nos fournisseurs et de notre personnel pour assurer la prestation telle qu'elle est attendue par notre client.

Nous demandons ce délai minimum de 5h avant l'horaire réel de la prestation, de manière à avoir le temps nécessaire de vous faire parvenir le devis, de recevoir votre retour de devis validé, d'engager nos commandes auprès de nos fournisseurs pour être livrés au plus vite en nos Laboratoires, dans le cas où nous ne possédons pas les produits choisis, ou dans le pire des cas, d'avoir le temps nécessaire d'aller nous approvisionner auprès des commerçants se trouvant à proximité de nos laboratoires ; nous devons ensuite pouvoir ajouter une livraison ou une prestation, sur notre planning du jour, de manière à ne pas pénaliser l'attente du client.

QUELQUES ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

Nos achats de denrées alimentaires (fruits, légumes, poissons, viandes, crustacés), sont rigoureusement sélectionnés auprès de nos fournisseurs, qui sont aux normes CE.

Nous privilégions une collaboration permanente avec des producteurs locaux, favorisant les circuits courts et les produits frais au jour le jour, ainsi que les produits de saison, en évitant les produits surgelés.

Par exemple, les fruits de saison sont privilégiés dans l'élaboration de nos desserts ; chaque dessert évoluant entre le côté traditionnel des pièces sucrées, allant jusqu'à une originalité et une note plus subtile dans certains mélanges.

Notre but restant de privilégier une « fabrication maison » permettant l'éveil des sens, la découverte de nouvelles saveurs et de nouvelles compositions, dont nous serons les créa-teurs.

Au rythme des saisons, de nouvelles créations sont étudiées, permettant de développer sans cesse nos pièces de cocktails, nos menus, nos desserts et éveiller les papilles de notre clientèle.

Un contrôle permanent de la traçabilité de nos produits est effectué.

Nos fruits et légumes sont des produits frais et de saison, livrés quotidiennement (MIN des Bouches-du-Rhône – Sud primeurs)

Nos viandes proviennent de cheptels type « race à viande » et de terroir (Grande Boucherie du Charrel : 13)

Nos poissons frais et crustacés seront principalement sauvages, bio, et de provenance locale

(Ferme du Frioul - 13 : lousps) – Mériq (83) – métro (13) – Top Méditerranée

A chaque saison, notre chef de cuisine et notre chef pâtissier élaborent une nouvelle carte de :

- pièces de cocktails salées et sucrées (dans la gamme Premium)

- entrées, plats, desserts pour les repas et buffets servis (dans la gamme Premium)

- entrées, plats, desserts pour les plateaux repas et déjeuners froids (dans la gamme Premium)

Cependant, chaque semaine, il est tout à fait possible de réaliser des menus et compositions différents, hors cartes, de manière à ce que les commandes passées régulièrement pour les mêmes clients ne soient jamais identiques.

Nos années d'expérience dans le métier et notre personnel de cuisine hautement qualifié nous permettent d'être en mesure de composer et de servir également des cocktails ou des repas, ayant des thèmes culinaires bien spécifiques, qui respectent la cuisine étrangère, tant dans l'achat des produits (chez des fournisseurs spécialisés dans le thème choisi (asiatique, oriental, italien...), que dans la préparation des denrées.

Nos équipes de cuisiniers et pâtissiers réceptionneront les marchandises dès leur arrivée en nos locaux et effectuerons systématiquement un contrôle des températures des denrées livrées.

Les marchandises seront soit apportées dans les pièces de préparations froides et/ou chaudes et en pâtisseries, soit rangées dans nos réfrigérateurs le temps que les denrées soient utilisées pour la confection des plats.

Nous disposons d'un local de 1900m², dont 900m² de laboratoire de fabrication cuisine et pâtisserie, notre société s'étant dotée de tous les moyens nécessaires pour répondre en temps et en heure aux besoins et aux urgences de nos clients, tout en veillant à notre autonomie pour la fabrication de nos produits, sans avoir recours à la sous-traitance.

Nos laboratoires sont situés au 343, Bd Romain Rolland, 13009 Marseille (également adresse de notre Siège Social), ils englobent également les bureaux commerciaux, la plonge et le stockage du matériel et des boissons,

Chacune des préparations sera élaborée par nos équipes de cuisine et de pâtisserie directement dans nos laboratoires, les aliments y seront préparés, cuits, passés en cellule de refroidissement (process obligatoire imposé par les services d'hygiène alimentaire), dressés sur des plats qui seront filmés (avec film alimentaire) pour une protection optimale de la nourriture. Tout sera disposé en chambre froide jusqu'au départ de la prestation.

Une Formation HACCP est dispensée régulièrement à l'ensemble de notre personnel chargé de la fabrication cuisine et Pâtisserie.

Nous faisons procéder à des Prélèvements dans nos ateliers par le Laboratoire PROTEC-LEA (Partenaire Qualité) pour nous assurer une parfaite hygiène de nos produits finis et de notre Laboratoire

Dans le cadre de l'aide au retour à l'emploi des personnes en difficultés, nous travaillons depuis 2008 en collaboration avec le Plie Marseille Centre (plan local d'insertion et de retour à l'emploi) afin de pouvoir à la mesure de nos moyens contribuer à l'aide de certaines personnes en difficultés professionnelles