

Groupe
ROUTHIAU



PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !



RAPPORT RSE



LE LABEL DES ENTREPRISES
ENGAGÉES POUR L'HUMAIN, L'EMPLOI
ET L'ENVIRONNEMENT
Contrôlé par un organisme indépendant

“ L’opportunité
de provoquer des
rencontres „



Aujourd’hui, la RSE est de plus en plus visible en société, on retrouve des communications chez de nombreuses structures... comme une tendance de fond.

On arrive clairement à un besoin fort des clients et consommateurs, demandant des détails sur l’entreprise à qui ils achètent les produits, leurs compositions, les procédés de fabrication, les bonnes pratiques sociales et environnementales...

Ces attentes légitimes portent les décisions du groupe et incitent à investir en faveur du développement durable.

Depuis 1978, le Groupe Routhiau, **Familial** et Indépendant développe ses métiers (Traiteur, Cuisinier, Pâtissier) et son écoute du marché pour proposer des produits en phase avec les attentes consommateurs. La proximité que nous avons avec nos clients nous portera jusqu’à notre ambition d’être perçu comme **le meilleur spécialiste de chacun de nos métiers**.

La RSE d’aujourd’hui portait un autre nom jusqu’à 2019 au sein du groupe, celui de **PASSION+**, preuve que le Groupe était déjà engagé pour satisfaire les besoins des clients et des autres parties prenantes.

En 2019, nous avons souhaité appuyer notre démarche par une **structuration de nos bonnes pratiques** et par la communication de notre 1^{er} rapport RSE, avec le témoignage de nos équipes.

L’occasion est belle pour nous, nous voyons l’opportunité de provoquer des rencontres, de communiquer avec nos parties prenantes sur nos pratiques actuelles et de pouvoir réfléchir sur le long terme et de manière profitable avec elles par le biais d’actions concrètes.

Ce 1^{er} rapport RSE mettra donc en évidence nos actions sur les domaines sociaux, sociétaux et environnementaux avec la volonté permanente de faire de nos entreprises des entités rentables dans la durée. Rappelons les valeurs du Groupe : **Rigueur, Respect et Convivialité**.

Bonne lecture et à bientôt,

Blandine, Nicolas et Alain ROUTHIAU

1 | QUI SOMMES-NOUS ?

Sommaire

| | |
|----|-------------------|
| 3 | QUI SOMMES-NOUS ? |
| 9 | LE SOCIAL |
| 13 | L’ENVIRONNEMENTAL |
| 17 | LE SOCIÉTAL |
| 20 | LES ENGAGEMENTS |





NOTRE HISTOIRE

DE LA PASSION NAÎT LA VOCATION

JEAN ROUTHIAU se lance dans l'aventure d'une vie : aux côtés de 2 personnes, il crée son entreprise éponyme en se spécialisant dans la **fabrication de produits élaborés de Volaille** (Charcuteries). Un métier que JEAN ROUTHIAU connaît bien puisqu'il a appris ce savoir-faire de ses parents.

JEAN ROUTHIAU lance une activité de **viandes confites**, pour en devenir rapidement l'un des **spécialistes**. Les **charcutiers** de JEAN ROUTHIAU étendent leur savoir-faire en développant l'activité de **viandes farcies**.

JEAN ROUTHIAU se tourne vers le **Food Service** et développe l'activité **plats cuisinés**.

Alain et Nicolas ROUTHIAU reprennent la Direction Générale de l'entreprise familiale.

Début de l'activité carpaccio qui fera de JEAN ROUTHIAU le **précurseur** sur cette gamme et reste la **référence pour toute la profession**, de par son procédé de fabrication breveté.

Diversification avec les activités Traiteur / Pâtissier / Veggie.

Le GROUPE ROUTHIAU porte les valeurs communes à ses 4 entreprises Jean Routhiau, Tendance Créative, Simplyment Végétal et Les Trois d'Asie : «Partageons le goût des bonnes choses».

Le Groupe Routhiau, Cuisinier-Traiteur-Pâtissier, conçoit, fabrique et commercialise en France et à l'étranger une large gamme de produits frais et surgelés, destinée aux consommateurs et aux professionnels du Food Service.

Le Groupe Routhiau, c'est 3 entreprises certifiées IFS : JEAN ROUTHIAU, TENDANCE CRÉATIVE et SIMPLEMENT VÉGÉTAL.



1978



Années 80



Années 90



Années 2000



Années 2010



2020



Le Groupe Routhiau est un groupe familial indépendant qui réunit 360 collaborateurs sur ses **4 PME implantées dans l'ouest de la France**, Jean Routhiau, Tendance Créative, Simplyment Végétal et Les Trois d'Asie.

Véritables spécialistes de chacun de nos métiers, nos équipes sont animées par la passion de la qualité et du goût depuis 1978. Fabriqués en frais ou surgelés dans des ateliers aux **savoir-faire complémentaires**, nos produits sont commercialisés en France et à l'étranger dans les circuits de la grande distribution et du food service.



NOS VALEURS

RIGUEUR

La rigueur dans la qualité du travail quotidien dans la régularité et la sécurité des produits, dans le service apporté à nos clients et dans la performance économique.

RESPECT

Le respect de la stratégie, de nos clients, de nos partenaires, de nos équipes, de notre environnement et de nos produits.



CONVIVIALITÉ

La convivialité, une passion en partage : «faire plaisir et se faire plaisir en cuisinant pour les autres».

NOS SAVOIR-FAIRE

CUISINIER-TRAITEUR-PÂTISSIER



CUISINIER



Fins gourmets, curieux et infatigables, nos cuisiniers exercent leur passion et transmettent leur savoir-faire pour le plus grand plaisir de notre clientèle.

Nos ingrédients sont sélectionnés avec soin et nous les associons pour en obtenir les saveurs les plus justes.



TRAITEUR



Au quotidien, l'expertise Traiteur de Jean Routhiau et Tendance Créative est mise au service de la qualité et de la régularité de ses différents produits.

Nous attachons une attention particulière à la sélection d'ingrédients à la fois simples et nobles. Nous élaborons nos produits dans le respect des traditions et du savoir-faire.

Enfin, nous apportons le plus grand soin à l'aspect visuel de nos réalisations. Parce qu'un produit réussi, c'est aussi un beau produit, qui plaît visuellement.



PÂTISSIER



Spécialistes des desserts, les Pâtissiers du Groupe Routhiau sont extrêmement minutieux dans leurs gestes et attachent un soin particulier aux présentations de leurs créations.

Gestes précis, collaborateurs qualifiés et rigoureux, en pâtisserie ces qualités sont indispensables.

ÉVALUER LES BESOINS
ET PROPOSER DES **SOLUTIONS**

FAIRE PREUVE DE **CRÉATIVITÉ**

SÉLECTIONNER DES **INGRÉDIENTS**
DE QUALITÉ

ORGANISER SON TRAVAIL
ET SA PRODUCTION

CONCEVOIR DES
DESSERTS GOURMANDS

41 ans
d'existence

360
collaborateurs

64 M€
Chiffres d'Affaires 2019

7 gammes
de produits
de l'entrée au dessert

3 marchés
Restauration Hors Domicile
Grande Distribution
Cotraitance

900
clients

220 fournisseurs
68% de nos achats sont réalisés
sur le territoire français

34% de nos achats sont réalisés
à moins de 200 km de nos sites

NOTRE **ACTIVITÉ**



Saint-Fulgent (85)
2 unités P1 & P2



Tendance
CRÉATIVE
La Verrie (85)



Simplement Végétal
La Roche-Sur-Yon (85)



Châteaugiron (35)



Les Carpaccios



Les Viandes cuites
et Viandes confites



Les Cuisinés



Les Farcis



Le Traiteur et
Snacking



Les Veggies et
Accompagnements



Les Desserts



NOS ENTREPRISES

NOS GAMMES

Groupe
ROUTHIAU

PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !

NOS MARQUES



Marque vendue en
RESTAURATION HORS DOMICILE



Marque vendue
en GRANDE DISTRIBUTION



Marque vendue en
CIRCUIT SPÉCIALISÉ BIO



Marque vendue en
GRANDE DISTRIBUTION

2

LE SOCIAL



PASSION



"ÉCOUTER nos équipes"

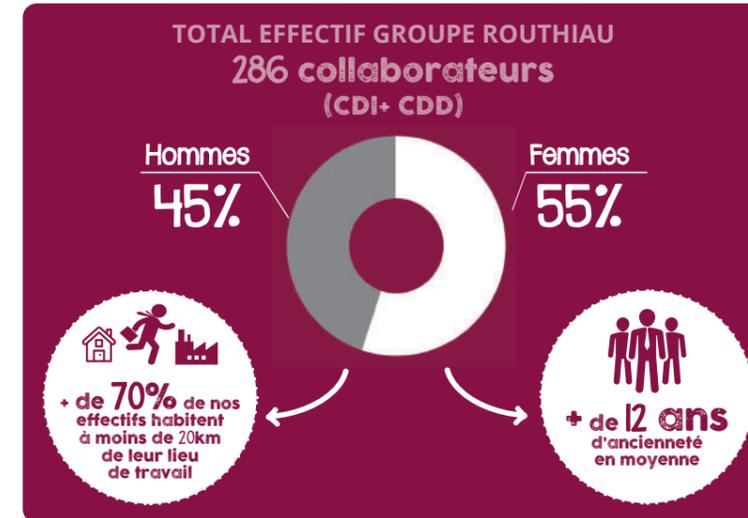
Chez Jean Routhiau l'ensemble des personnels de production a la possibilité d'échanger oralement entre eux et leurs responsables, quotidiennement.



Réunions 5' : des réunions quotidiennes dans chaque atelier

"FORMER nos équipes"

Plus de 1200 heures par an de formations ont été dispensées aux collaborateurs du Groupe en 2019.



"IMPLIQUER nos équipes"

Sous l'impulsion de la Direction, tous les collaborateurs du Groupe Routhiau ont été sollicités pour remplir un questionnaire d'autoévaluation sur les critères RSE (décembre 2019).

Cette contribution collective (140 répondants) aura permis de mettre en avant, pour les collaborateurs, les degrés d'importance de chaque critère RSE :

La **sécurité et la santé du personnel**, la **sécurité alimentaire** et le **bien-être au travail** sortent comme premières attentes.

Autre sujet que le Groupe Routhiau déploie dans le cadre des actions de recrutement portées par le service ressources humaines, la **cooptation** incitant nos collaborateurs à faire savoir nos offres d'emploi dans leurs entourages.



"PROTÉGER nos équipes"

Dans le cadre du bien-être au travail, le centre de formation Nova Prévention a accompagné le site Jean Routhiau dans la démarche de **prévention des risques** aux côtés d'Etienne CHATRY, étio-pathe, pour enseigner des **exercices à réaliser avant la prise de poste**.

« **Echauffer ses membres, c'est se sentir mieux et éviter les douleurs !** »

Des référents sont maintenant pilotes au sein des équipes pour transmettre les techniques d'échauffements. Un temps court dédié chaque jour, qui plus est générateur de bonne humeur.





“ 1 an après la mise en place des UAP (unités autonomes de production), nous pouvons déjà en tirer un premier bilan positif, notamment dans :

- La Réactivité des échanges
- La Proximité des équipes
- Le Relationnel
- L'Intérêt pour le travail ”

Guillaume BLUTEAU
Responsable UAP Farcis-Carpaccios



3 | L' ENVIRONNEMENTAL

CRÉATION DES UAP (UNITÉS AUTONOMES DE PRODUCTION)

Chez Jean Routhiau, la **mise en place des UAP** (unités autonomes de production) est une véritable avancée dans la responsabilisation des collaborateurs et dans la communication avec les équipes.

Les investissements prévus vont permettre de concrétiser ces UAP et de favoriser un véritable travail d'équipe (de nouveaux ateliers, du nouveau matériel et un management de proximité).

- JEAN ROUTHIAU compte désormais 4 UAP :
- UAP Charcuterie
 - UAP Confits - Plats Préparés
 - UAP Carpaccios - Farcis
 - UAP Supply Chain*

À noter

INDEX

ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE
FEMMES-HOMMES

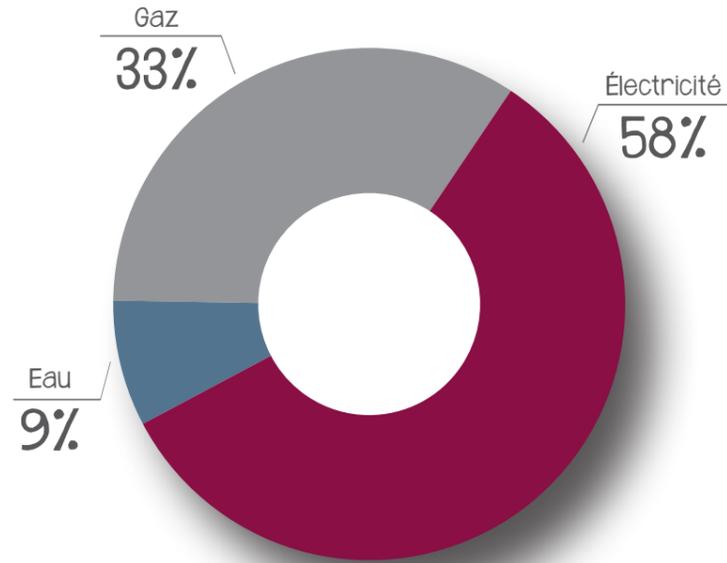
89%



* Gestion de la chaîne logistique

"MESURER nos consommations d'énergie"

Des outils au service de l'analyse de nos consommations pour définir nos plans d'actions.



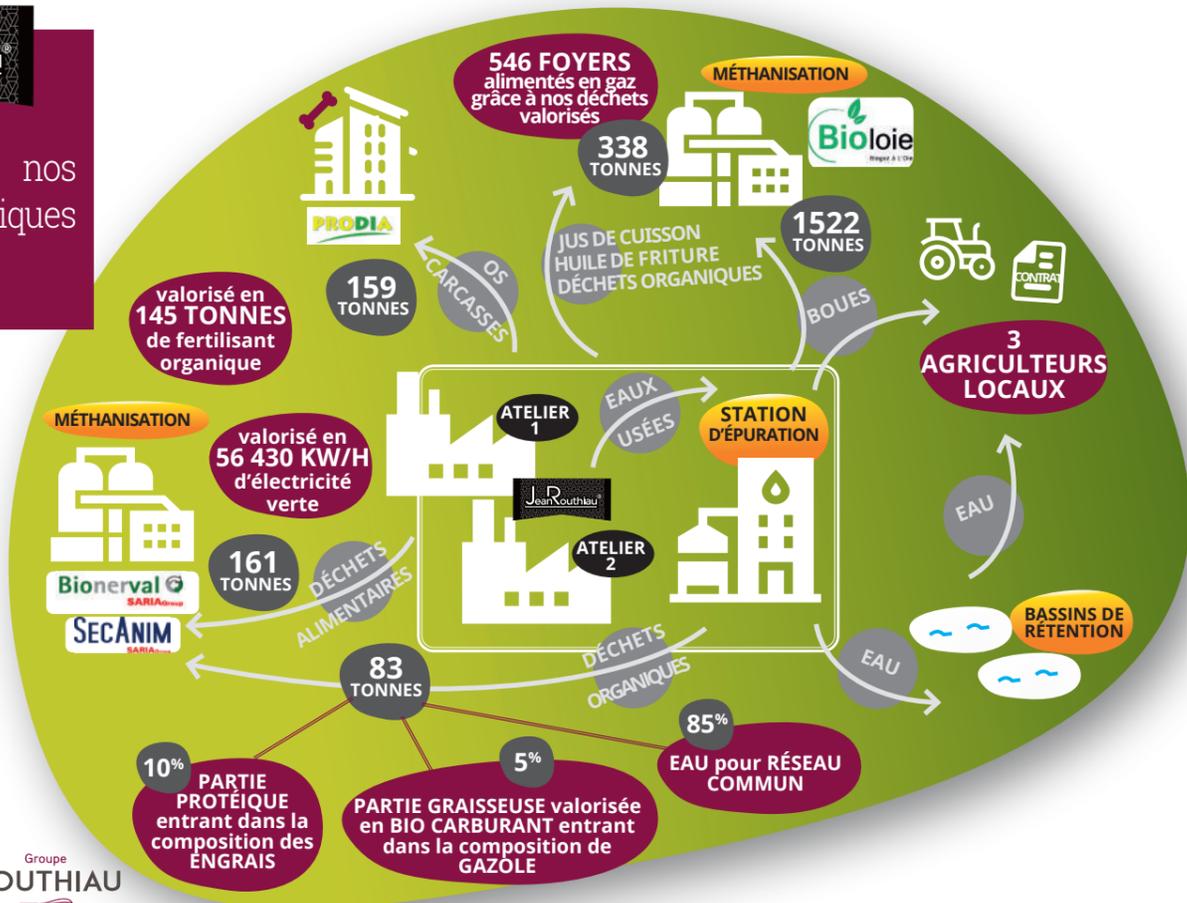
"RÉDUIRE le gaspillage"

20 tonnes de produits finis ont été données à des banques alimentaires locales en 2019. SOIT ENVIRON **65 000 repas**



"VALORISER les déchets organiques"

100% de nos déchets organiques sont valorisés



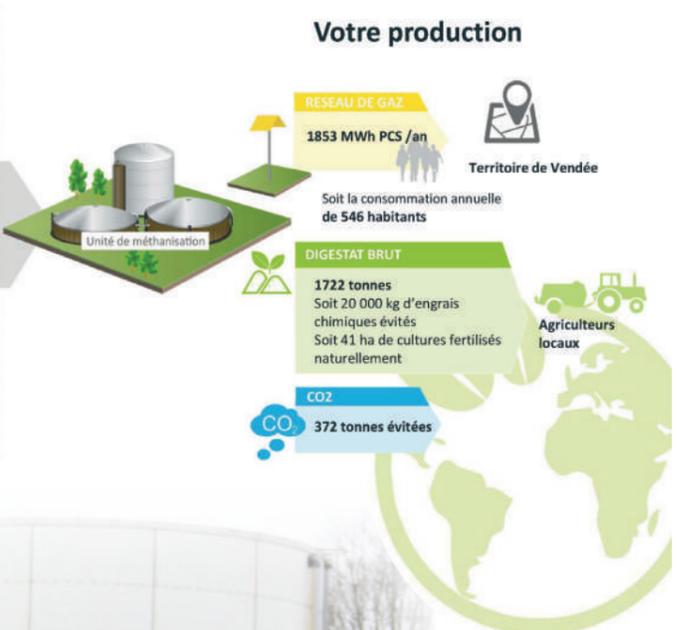
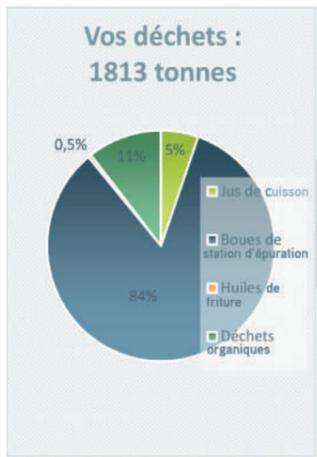
"FACILITER le recyclage"

Mise en place d'un **tri sélectif** (plastique, métal, papier) dans les locaux sociaux du Groupe Routhiau.

DONNÉES EXPRIMÉES À FIN NOVEMBRE 2019



546 foyers vendéens alimentés en gaz par la méthanisation de nos DÉCHETS ORGANIQUES.



Bertrand BOUSSEAU
Responsable Technique

“ En 2015, nous avons eu l'opportunité de travailler sur la méthanisation de nos déchets organiques avec notre prestataire Bioioie pour valoriser 100% de nos déchets en énergies (Biogaz réinjectés dans le réseau). Au-delà de son efficacité énergétique, ce projet porte une dimension locale puisque l'outil de méthanisation est à 7 km de notre site. Nous pouvons aujourd'hui affirmer que la valorisation de nos déchets alimentent 546 foyers en biogaz chaque année...” ”



4 | LE SOCIÉTAL



"RÉPONDRE aux attentes des consommateurs"

Chaque année, c'est environ 90 produits qui sont étudiés par l'équipe recherche et développement (7 personnes).

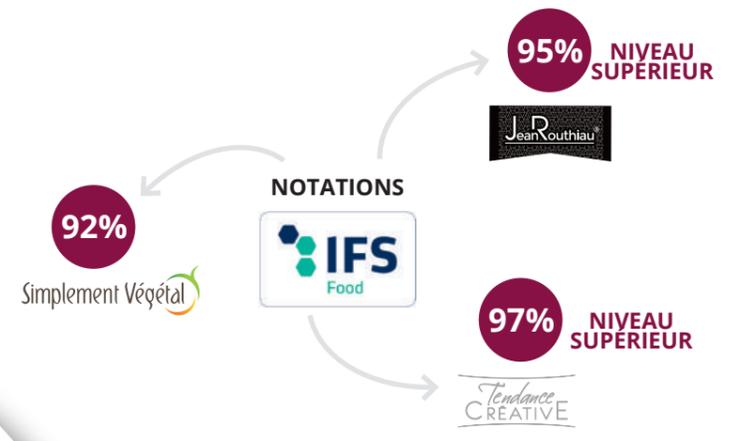
Leur travail s'articule autour des cahiers des charges de nos clients partenaires et des innovations impulsées par les équipes marketing et commerciales (12 personnes).

L'ensemble des développements prennent en compte les exigences de nos clients et consommateurs.



“Les attentes et exigences actuelles des consommateurs évoluent fortement ces dernières années, les tendances s'orientent vers du clean label (réduction des additifs,...), de l'origine France, la réduction des emballages... Pour répondre à cela, nous nous appuyons sur de solides connaissances produits, nos outils et sur les compétences métier de nos équipes mettant l'accent sur la proximité terrain et la réactivité. Au-delà du quotidien, le Groupe est en constante réflexion sur ses outils, méthodes et compétences pour réussir à proposer le meilleur mix qualité/gout/compétitivité...”

Nicolas RONDEAU
Responsable Développement



“Depuis 2013, date de création de la cellule d'analyse sensorielle, j'organise des panels de dégustations toutes les semaines. L'objectif de ces tests produits est de recueillir les appréciations des consommateurs sur des critères sensoriels : le visuel, l'odeur, le goût, la texture. Tous les produits qui figurent dans le plan d'innovations sont validés par ces panels consommateurs, en effet, la poursuite du développement des produits ou leurs lancements dans les marchés concernés sont conditionnés par les résultats de ce test.”

Blandine ROUTHIAU
Responsable Analyses Sensorielles & Tests Produits



"DÉVELOPPER des partenariats fournisseurs et associatifs de proximité"

La fourniture de la prestation complète des boissons de salles de pause par les Cafés Albert (La Roche-Sur-Yon), la convention avec le SDIS* de Vendée et la volonté de partager et de transmettre notre vision des métiers de l'agroalimentaire aux jeunes générations du territoire avec l'association l'outil en main de Saint-Fulgent les Essarts.



*Service départemental d'incendie et de secours

"ANIMER l'amélioration continue"

Au delà des actions d'améliorations continues menées par nos équipes au quotidien dans le cadre de la politique RSE du Groupe Routhiau, nos entreprises sont engagées dans une démarche de progrès qui a pour objectif

de développer des actions innovantes et singulières qui prennent en compte les nouvelles attentes des différentes parties prenantes.



| | | |
|-----------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| CIRCUITS COURTS | OPTIMISATION EMBALLAGE | AMELIORATION RECETTES |
| RELOCALISATION MATIÈRES | COMMUNICATION ENVIRONNEMENTALE | +PRODUITS +ENTREPRISES |

La reconnaissance de notre engagement par l'obtention du Label PME+, en Mars 2020, nous encourage à poursuivre nos efforts en 2020 sur le plan :



- **Environnemental** (Optimisation des emballages, ...)
- **Social** (Index de l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes , ...)
- **Sociétal** (Intégration de la RSE tout au long de la chaîne de valeur, ...)

Blandine, Nicolas et Alain ROUTHIAU