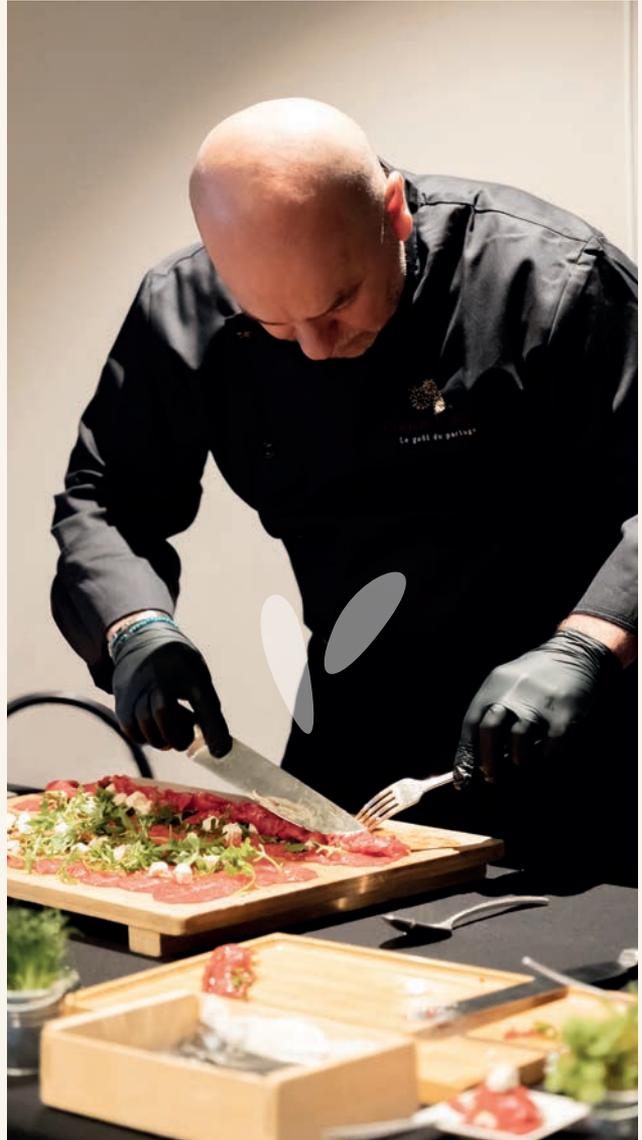




Cousin traiteur

Le goût du partage

Un partenaire
engagé



Rapport 2024

Un développement durable au service du bien commun



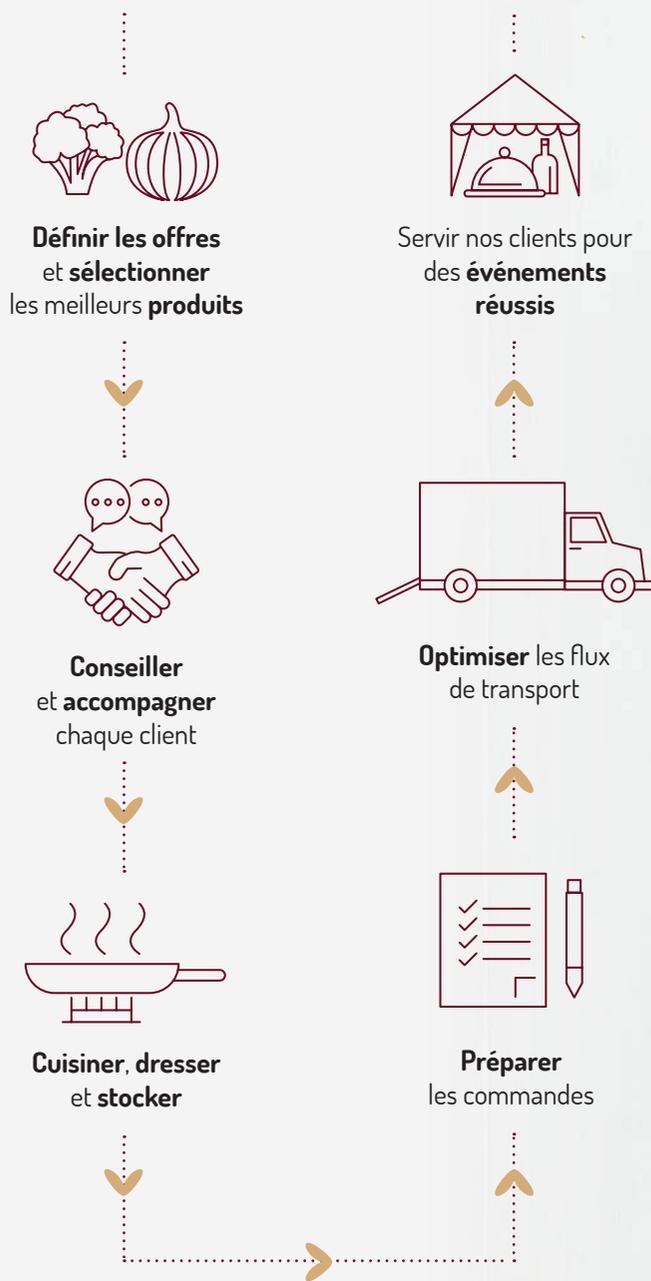
Sommaire

- Engagés sur toute notre chaîne de valeur 4
- Édito 6
- La norme ISO 20121 7
- La Maison Cousin en bref 8
- Enjeux économiques 10
- Enjeux sociétaux au sein des entreprises 14
- Enjeux sociétaux hors les murs 18
- Enjeux environnementaux 22
- Les restaurants 26



Engagés sur toute notre chaîne de valeur


Cousin traiteur
Le goût du partage



Nos engagements RSE



Notre mission ne se limite pas à nourrir des milliers de personnes chaque année. En tant que prestataire de services dans le monde de l'événementiel et de la restauration, nous contribuons chaque jour à la création de relations humaines et d'expériences de partage en présentiel.

Nous contribuons également à la mise en valeur des territoires, et au développement de la région Poitou-Charentes. Face à cette responsabilité, renforcée par notre position de leader, nous avons construit notre politique de Développement Durable autour de 4 engagements :

Engagement économique

Sans cesse optimiser et innover sur nos process, nos offres et nos achats pour pérenniser les emplois et notre valeur ajoutée.



Engagement environnemental

Agir sur l'empreinte environnementale des activités liées à notre métier de l'événementiel.



Engagement sociétal au sein de l'entreprise

Entretien notre impact positif sur l'épanouissement des collaborateurs, l'inclusion et l'égalité des chances.



Engagement sociétal hors les murs

Contribuer à l'activité économique et sociale de notre territoire.



Clément Joly

Président et directeur général



Notre premier rapport d'activité !

Depuis sa création en 1975, notre entreprise a su évoluer pour répondre aux attentes de nos clients tout en restant fidèle à ses valeurs fondatrices. De son humble début en tant que boutique de centre-ville, l'entreprise a grandi pour devenir **un acteur majeur du secteur, avec un service de traiteur reconnu dans le Grand Ouest et deux restaurants à Poitiers**. Mais plus qu'une entreprise, c'est une aventure humaine, une histoire de passion et de transmission.

En 2023, j'ai eu l'honneur de reprendre la Direction de la Maison Cousin. Avec mon associé Philippe Paroissien, nous avons une grande responsabilité : **préserver cet héritage construit au fil des années en l'adaptant aux défis du monde actuel**. Nous partageons une vision commune : celle de continuer à faire grandir l'impact de cette belle entreprise, en apportant un souffle de modernité nécessaire et en investissant dans les collaborateurs et l'outil de travail. **Nous modernisons nos offres, repensons nos outils, et optimisons nos processus pour répondre aux exigences de nos clients**. C'est pour communiquer sur nos actions, sensibiliser nos parties prenantes et par souci de transparence que nous vous présentons ici notre premier rapport annuel.

Le développement durable et l'impact de notre entreprise sont le moteur central de notre projet entrepreneurial. Dans le secteur de la restauration et de l'événementiel, nous savons que chaque geste compte. C'est pourquoi, en 2022, nous avons obtenu la certification ISO 20121 : une norme internationale dédiée au management responsable des événements. Cette certification n'est pas qu'un simple label, elle est désormais le fondement de notre système de management ; un guide quotidien pour toutes nos actions. Cette certification nous pousse et nous aide à être chaque jour plus responsables et plus exigeants.

Nous avons conscience de l'impact environnemental et sociétal de notre activité, et savons à quel point nous devons continuer de nous améliorer. Notre ambition en matière de développement durable est cependant forte et sincère. Sans être "premiers de la classe" en matière de RSE, nous ne nous contentons pas de faire le minimum. **Nous voulons être des acteurs du changement.**

En 2024, avec l'aide de l'ADEME, nous avons réalisé un bilan carbone® pour mesurer notre impact, comprendre les enjeux et agir concrètement en fonction des priorités. Nous avons également réalisé un audit énergétique complet avec l'aide du MEDEF. Nous avons mis en place des entretiens individuels annuels pour tous les collaborateurs avec des objectifs individualisés. Nous avons lancé notre baromètre social. Nous avons investi dans la digitalisation de l'entreprise, dans l'amélioration des conditions de travail et du matériel. Autant d'actions concrètes présentées dans ce rapport d'activité qui font partie d'un plan d'actions plus large à court, moyen et long terme.

Notre raison d'être est simple : **favoriser les moments de partage et le rayonnement des territoires, au cœur des petits événements familiaux comme des plus grands événements professionnels et culturels**. Chaque plat servi, chaque événement que nous organisons, porte en lui cette ambition. Nous voulons que les gens se rassemblent autour d'événements à leur image, pour des expériences mémorables. L'humain est au cœur de notre mission.

Merci de faire partie de cette aventure. Clients, fournisseurs, prescripteurs, collaborateurs, vous êtes parties prenantes à notre projet d'entreprise et nous sommes fiers de partager avec vous nos ambitions, nos actions et nos résultats.

Ensemble, continuons à écrire cette belle histoire, en alliant tradition et innovation, ambition et responsabilité.



Dans le secteur de la restauration et de l'événementiel, nous savons que chaque geste compte.

La norme ISO 20121



BUREAU
VERITAS

Depuis 2022, l'activité traiteur de la Maison Cousin est certifiée par Bureau Veritas, qui a reconfirmé cette certification sans réserve en octobre 2023 et novembre 2024.

La certification ISO 20121 est le référentiel RSE de référence pour le secteur de l'événementiel à l'échelle mondiale. Développée à l'occasion des Jeux Olympiques de Londres en 2012, cette norme a été récemment mise à jour en préparation des Jeux Olympiques de Paris. Elle repose sur un système de management responsable spécifiquement adapté à l'activité événementielle, avec l'amélioration continue comme principe fondamental.

La Direction de la Maison Cousin utilise ce système de management responsable au quotidien, pour soutenir nos initiatives en faveur du bien commun et garantir un impact durable et significatif. Le Président Directeur Général, qui assume également le rôle de Référent Développement Durable, veille à la mise en œuvre de notre politique de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

Une évaluation Ecovadis niveau bronze



Afin d'accélérer notre processus d'amélioration continue, de mesurer nos progrès dans le temps et de communiquer de façon transparente sur l'état d'avancement, nous avons décidé de nous faire évaluer par Ecovadis pour la première fois en 2024. **Nous avons obtenu le niveau Bronze avec une note de 60**, ce qui nous plaçait dans le top 33% des sociétés évaluées par Ecovadis en septembre 2024. **Notre objectif est d'atteindre le niveau Argent dès 2026 et Or avant 2030.**



La Maison Cousin en bref



Nos clients

- Particuliers
- Entreprises
- Associations
- Institutionnels
- Agences événementielles
- Lieux

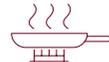
Nos savoir-faire

1/ Conseiller



Basée à Poitiers, l'équipe de chefs de projet événementiel accueille les demandes de clients et coordonne l'organisation d'événements, de la conception à la réalisation. Elle apporte des conseils sur le budget, les prestataires, la logistique et veille à ce que chaque détail réponde aux attentes du client tout en respectant les délais.

2/ Cuisiner



En restaurants, au laboratoire traiteur ou sur prestations événementielles, nos cuisiniers élaborent des plats de saison à base d'ingrédients de qualité. La création culinaire et l'exécution des préparations font l'objet de révisions régulières pour offrir des plats savoureux dans l'air du temps.

3/ Logistique



L'activité de traiteur événementiel est un métier de logisticien : planifier et coordonner l'ensemble des opérations nécessaires à la bonne réalisation d'un événement ou d'une livraison. Cela inclut la gestion des stocks, la préparation et le transport du matériel, la gestion des plannings, la coordination des équipes sur le terrain, et l'installation sur site.

4/ Servir

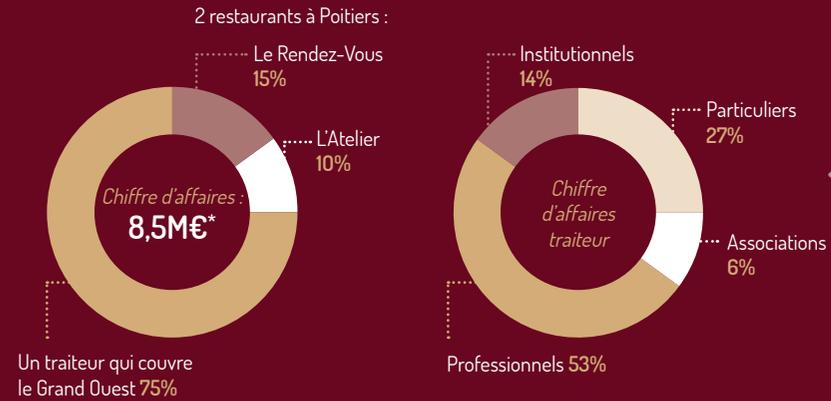


Au bout de la chaîne de valeur, les maîtres d'hôtel sont responsables face aux clients de l'organisation et de la supervision du service lors d'événements. Ils coordonnent les équipes de serveurs, veillent à l'accueil des invités et s'assurent que le service se déroule sans accroc. Ils anticipent les besoins des clients, gèrent les imprévus avec discrétion et assurent la qualité de l'expérience.

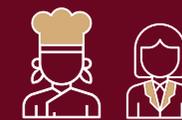


Nos valeurs

- L'engagement
- La réactivité
- Le service client



50 ans
d'expérience



55
collaborateurs
à temps plein



1 250 m²
de production



17
véhicules
en propre

7 apprentis

300
extras en direct
en 2024
et plus de

150 intérimaires



144
mariages
en 2024

Enjeux économiques



Les tendances qui impactent le secteur de la restauration et du traiteur événementiel

La hausse des coûts

Énergie, produits alimentaires, salaires, toutes les charges augmentent et mettent sous pression un métier à faible marge et où la demande est très dépendante des prix de vente.



60 %*

C'est le pourcentage de traiteurs qui ont vu leur marge diminuer en 2023

**Rapport de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)*



Nouveaux entrants, nouvelles tendances

500 millions € levés en France, d'après le FoodTech Innovation Report 2023.

Ces nouveaux acteurs, souvent spécialisés dans la durabilité, les alternatives végétales ou les services de livraison innovants, bouleversent les modèles traditionnels et créent une pression concurrentielle sur les entreprises intermédiaires du secteur.



Une réglementation plus contraignante qui évolue

Les règles en matière sociale, d'environnement, de sécurité, de RGPD etc. sont de plus en plus contraignantes et évolutives. Les PME ont du mal à absorber les coûts liés à des réglementations parfois inadaptées à la réalité du terrain.

2 à 4 % du chiffre d'affaires pour les PME, ce sont les surcoûts estimés par Xerfi liés à la mise en application de la loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) en 2023.

Le regard des clients sur les enjeux environnementaux

Les traiteurs doivent adapter leur pratique et leur offre pour répondre aux enjeux et à la demande des consommateurs. Ces derniers sont souvent ambivalents dans leurs demandes en matière de restauration événementielle.

65 % des consommateurs français se disent préoccupés par l'impact environnemental de leurs choix alimentaires.

40 % seulement affirment être prêts à payer plus pour des services traiteurs plus respectueux de l'environnement.



Engagements économiques



Sans cesse optimiser et innover sur nos process, nos offres et nos achats pour pérenniser les emplois et notre valeur ajoutée

Nos actions 2024

- **Innover sur les offres de produits et services (sur le contenu et la forme)** : nouvelle carte de plateaux-repas, nouvelles recettes sur cocktail et dîner assis ; nouveaux matériels de présentations et tabliers.
- **Relèvement des prix** pour absorber une partie de la hausse des coûts. Entre 5 et 10% selon les prestations et les hausses déjà réalisées en 2023.
- **Digitaliser la chaîne de valeur pour gagner en efficacité et respecter la réglementation** : mise en place progressive d'un logiciel dédié au métier de traiteur pour digitaliser du devis à la facturation, en passant par la production. Mise en place de l'E-pack en production pour améliorer les process HACCP.
- **Nouvelle formule pour les mariages vendus en 2024** : deux menus proposés avec des plats et leur accompagnement et une tarification des bars de nuit plus adaptée à la réalité de la pénibilité du travail.
- **Développer les achats responsables** : élargissement des mercuriales au non alimentaire ; mise en place d'appels d'offres avec des critères transparents ; élargissement de l'offre de produits locaux et labellisés.
- **Moderniser la communication** : mise en place d'une nouvelle image de marque, pour une image plus moderne et en ligne avec les attentes clients (création d'un nouveau logo, nouveau site internet, présence sur les réseaux sociaux...)



Notre impact



- **Pour nos clients**
Limitation des hausses de tarifs et accès à une offre plus moderne et variée.
- **Pour nos fournisseurs**
Nous valorisons leurs engagements et leurs offres ; Nous les payons au prix le plus juste à 30 jours fin de mois ; Nous stabilisons leur activité avec des engagements transparents.
- **Pour nos collaborateurs**
Un cadre de travail plus fluide et efficace, des outils de travail plus performants, plus de rémunération via la participation aux bénéfices.
- **Pour le territoire**
Mise en valeur des producteurs locaux, de la destination Vienne, et dynamisation de l'emploi.

128K € de participation et primes individuelles au titre de l'exercice 2023-2024

8 emplois créés en CDI en 2024



Enjeux sociétaux au sein des entreprises



Parce que le recrutement est le défi numéro un du secteur et que le succès de la marque employeur sera le signe du succès global de la stratégie de l'entreprise, nos engagements sociétaux au sein de l'entreprise sont la priorité de l'entreprise.

Les clés de l'engagement des collaborateurs



La stratégie d'entreprise

Avoir une stratégie claire et des valeurs fortes motive les collaborateurs en donnant du sens à leur travail. Cela crée un sentiment d'appartenance, aligne les équipes sur des objectifs communs et favorise leur engagement. Une vision claire renforce ainsi la collaboration, la performance et la fidélisation des talents.

70 %*
des employés se sentent plus engagés et motivés lorsqu'ils perçoivent une correspondance entre leurs valeurs personnelles et celles de leur entreprise.

**étude menée par l'université de Harvard, source : Vorecol, 2024*

La mesure de l'engagement

Les entreprises intègrent de plus en plus des outils numériques, sondages et indicateurs pour mesurer l'engagement des employés, favorisant ainsi des actions ciblées pour améliorer motivation, bien-être et fidélisation.

79 %
de rétention des collaborateurs en plus ; c'est la moyenne pour les entreprises dotées d'outils de mesure fiables de l'engagement des employés par rapport à celles qui ne disposent pas de tels outils.

**Selon une étude réalisée par Gallup. Source : Vorecol 2024*

Les expériences collaborateurs

L'accueil des nouveaux arrivants, le développement de carrière, les parcours de formation sont de plus en plus personnalisés. La sécurité au travail, les retours d'expérience et une ambiance de travail positive deviennent essentiels pour maintenir un environnement motivant et inclusif.

40 %
de turnover en moins pour les entreprises ayant une expérience collaborateur optimisée.

**Source : Cairn info, l'expérience collaborateur, 2022*

La reconnaissance et la considération

La reconnaissance est primordiale dans notre secteur exigeant. Les entreprises doivent miser sur une reconnaissance régulière et authentique, notamment à travers des systèmes de retours d'expérience immédiats et des récompenses tangibles.

79 %
des personnes qui quittent leur emploi invoquent le "manque d'appréciation" comme raison de leur départ.

**Source : sondage réalisé par O.C. Tanner*



Engagements sociétaux au sein de l'entreprise



Entretenir notre impact sur l'épanouissement des collaborateurs, l'inclusion et l'égalité des chances

Nos actions 2024

- **Travail sur la cohésion des équipes et la reconnaissance** : Organisation de 5 événements collectifs et festifs dont les vœux chez ZeroGravity, d'une croisière à La Rochelle et de l'arbre de Noël pour les familles ; Échanges de collaborateurs entre établissements ; Remise des médailles du travail ; Formations entre établissements...
- **Travail sur l'attractivité et l'intégration des collaborateurs** : Communication sur les réseaux sociaux par une Community manager ; Mise en avant de la marque employeur ; « Cousin Académie » et séance d'intégration pour les nouveaux extras ; Amélioration du kit d'accueil des nouveaux arrivants ; Sensibilisation des managers.
- **Investissements dans le matériel pour améliorer les conditions de travail et la fierté professionnelle** : Plus de 200 000 euros investis en 2024 dans le matériel en cuisine, sur prestation et en logistique.
- **Développement du sentiment d'appartenance autour de la nouvelle identité visuelle** : Gourdes et uniformes logotés ; Nouveau site internet et publication sur les réseaux sociaux ; Renouvellement de l'habillement des camions et du siège de l'entreprise.
- **Création d'un baromètre social** : Mise en place d'un questionnaire annuel de satisfaction et de connaissance des process.



- **Développement des carrières** : Mise en place d'entretiens individuels annuels et d'objectifs collectifs et individuels ; Réalisation de 1150 heures de formation en 2024.
- **Optimisation de la gestion des RH et amélioration de la transparence** : Réalisation d'une matrice de compétences ; Renforcement du plan de formation ; Création et communication d'une politique de rémunération ; Comptes-rendus d'entretiens annuels plus développés.
- **Poursuite de l'engagement d'inclusion** : Embauche de 2 nouveaux collaborateurs en situation de handicap ; Embauche de 7 apprentis ; Mise en place d'un suivi des discriminations en fonction de l'âge et du genre (rémunération et formation).

Notre impact

- **Pour nos Clients**
Ils ont affaire à des équipes engagées, compétentes et professionnelles d'un bout à l'autre de la chaîne ; Ils ont l'assurance de travailler avec un fournisseur engagé en matière de RSE.
- **Pour nos collaborateurs**
Les conditions de travail s'améliorent dans un cadre stimulant, inclusif et transparent ; Nous donnons du sens à leur métier et valorisons leurs pratiques professionnelles ; Nous les accompagnons par la formation et des opportunités d'évolution de carrière.
- **Pour nos fournisseurs**
Ils échangent avec des équipes motivées, bienveillantes et engagées.

1150 heures de formation en 2024 pour un budget formation total de 51 K€

Turn-over de **23%** en 2024 qui s'explique en partie par la création de 8 nouveaux postes. Objectif de turn-over : 7%



Enjeux sociétaux hors les murs

En raison de leurs interactions et interdépendances avec leurs territoires d'implantation, les entreprises représentent des acteurs cruciaux des écosystèmes locaux. L'idée de la Responsabilité Territoriale des Entreprises (RTE) est d'entreprendre en collectif et en responsabilité pour le bien commun, de décloisonner et ouvrir le dialogue entre parties prenantes.

Pour la Maison Cousin, la RTE fait partie de sa raison d'être : dans la Vienne, dans la Région Nouvelle-Aquitaine et partout où les équipes sont amenées à réaliser des prestations.



La Responsabilité Territoriale des Entreprises (RTE) pour un traiteur

Encourager la mobilisation collective

Encourager la mobilisation collective stimule la participation citoyenne et l'entraide. En unissant les efforts, les forces vives créent des solutions innovantes pour relever les défis locaux, renforcer les liens sociaux et impulser des projets durables pour le bien-être collectif. Les entreprises participent à la mobilisation collective en collaborant avec les parties prenantes locales au travers de partenariats. Elles soutiennent des initiatives collectives en s'impliquant dans des projets communautaires. Elles encouragent l'expérimentation et l'innovation locale en participant à des initiatives locales.

22 000

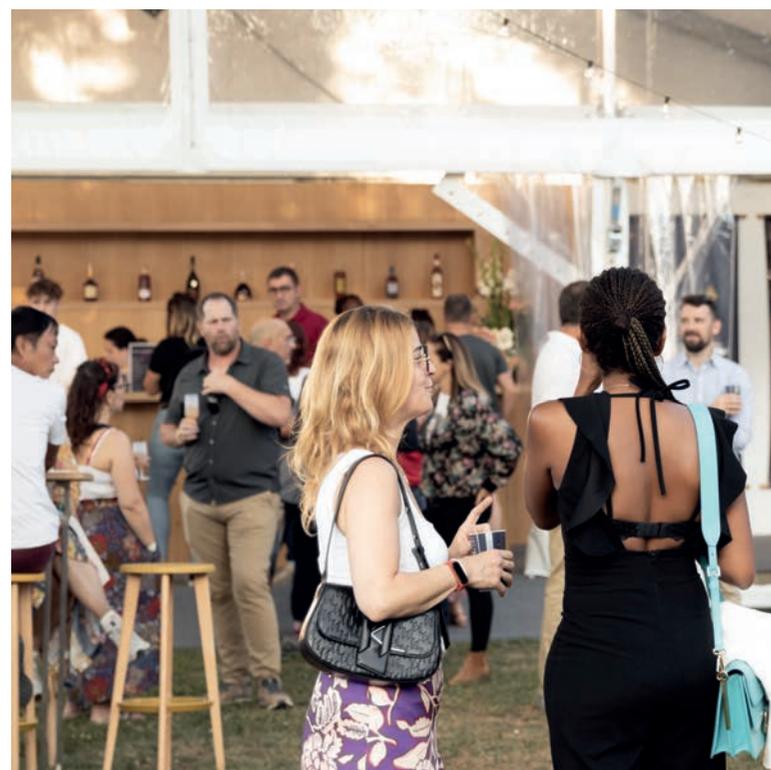
entreprises françaises ont fait du mécénat de compétences en 2019.

Soutenir le tissu associatif

Le tissu associatif incarne la solidarité et l'engagement citoyen. Grâce à leurs initiatives, les associations dynamisent les territoires, renforcent le lien social et soutiennent divers projets, qu'ils soient culturels, sportifs, éducatifs ou environnementaux, au bénéfice des communautés locales. Là encore, les entreprises ont un rôle important à jouer dans le dynamisme de cet écosystème au travers de partenariats, de mécénats mais aussi d'énergie et de mobilisation.

560 M€

c'est le montant du mécénat des TPE et PME françaises en 2020, ce qui ne représente qu'une petite partie de l'apport des entreprises dans le tissu associatif.



Enrichir le tourisme culturel

Le tourisme culturel invite à découvrir le patrimoine historique, artistique et immatériel d'une région. Musées, monuments, traditions et festivals renforcent le lien entre visiteurs et territoires, tout en contribuant à la préservation culturelle et économique locale. Les entreprises participent à cette dynamique en établissant des partenariats avec les lieux culturels, les festivals ou en mettant en valeur leur savoir-faire artisanal.

15 à 20 Mds €

de retombées économiques pour le tourisme culturel en France.

Dynamiser le tourisme d'affaires

Le tourisme d'affaires combine travail et exploration. Conférences, séminaires, congrès, salons offrent aux professionnels l'opportunité de développer des partenariats tout en découvrant une destination. Ce secteur dynamise l'économie locale grâce à l'accueil des visiteurs dans des infrastructures adaptées.

32 Mds d'€

de recettes générées par le tourisme d'affaires en France en 2019.

Engagements sociétaux hors les murs



Contribuer à l'activité économique et sociale de notre territoire

Nos actions 2024

- **Encourager et participer à la mobilisation collective** : Participation active à la dynamique des Acteurs Engagés de Grand Poitiers ; Mécène et promoteur de la Fondation Territoriale de la Vienne ; Participation active à l'association La Vienne Tourisme d'Affaires ; Valorisation de la participation à une cause extérieure à l'entreprise en faveur du bien commun dans les objectifs individuels.
- **Agir pour mettre en valeur la région** : Participation active à Vienne tourisme d'affaires ; Promotion de certains lieux de la région sur notre site internet ; Partenariats avec des clubs sportifs emblématiques comme le Poitiers Basket 86 et l'Alterna Stade Poitevin Volley Ball ; Mécénat pour les Internationaux Féminins de la Vienne en Tennis ; Partenariats et mécénat auprès de lieux et festivals culturels comme le TAP de Poitiers, le Cognac Blues Passion ou Stéréoparc à Rochefort.
- **Mettre en valeur des producteurs locaux** : Recherche active de fournisseurs régionaux et mise en valeur de leurs produits et services sur les lieux de prestation.
- **Mettre en valeur la RSE** : Organisation d'une soirée thématique autour de l'événementiel responsable en mai 2024 ; Publication et distribution de ce rapport annuel ; Participation de la Direction à différents séminaires et podcasts sur différents thèmes de la RSE.
- **Mettre en place une politique de mécénat et de partenariats autour du bien-manger et du développement du territoire** : Diverses opérations de mécénat et de partenariat dont 3 ateliers de cuisine qui ont été réalisés en 2024 avec l'association Fête le Mur et La Tablée des Chefs.



Notre impact

- **Pour nos Clients**
Ils ont l'assurance de travailler avec un fournisseur engagé en matière de RSE et de RTE.
- **Pour nos fournisseurs locaux**
Nous valorisons leurs produits et nous sécurisons une partie de leur activité.
- **Pour nos collaborateurs**
Nous favorisons leur engagement citoyen ; Nous donnons du sens à la mission de l'entreprise et à leur rôle ; Ils sont fiers de participer à des événements emblématiques des territoires et de participer au bien commun.
- **Pour les élus locaux et institutionnels**
Nous les aidons à promouvoir une identité régionale forte et attractive ; Nous participons à leurs projets et réflexions sur l'évolution logistique urbaine et le développement d'un territoire plus responsable.
- **Pour les associations et acteurs locaux**
Nous pérennisons leurs projets locaux avec des partenariats et du mécénat ; Nous les aidons à réduire les inégalités et promouvoir le « bien-manger » ; Nous leur donnons accès à des tarifs adaptés aux publics défavorisés pour favoriser le partage et les expériences communes en présentiel.



La Tablée des Chefs



47K €
de mécénat et
partenariats sur
l'exercice 2023-2024



Enjeux environnementaux

Les externalités négatives du secteur de la restauration événementielle

La pollution liée au plastique et au jetable

L'utilisation excessive d'emballages plastiques et d'articles jetables contribue à la pollution environnementale. Adopter des alternatives durables, comme des matériaux biodégradables ou réutilisables, est essentiel pour réduire notre empreinte écologique.

8 M
de tonnes de déchets
plastiques se
retrouvent dans les
océans chaque année



Les émissions de carbone liées au régime alimentaire occidental

Les émissions de carbone élevées des produits animaux posent un défi majeur aux activités de traiteur. Opter pour des options plus durables comme des ingrédients végétariens, peut significativement réduire notre impact environnemental.

7 kg
de Co₂ émis pour un repas avec du bœuf,
contre 0,5 kg pour un repas végétarien

Le gaspillage alimentaire

Adapter les quantités, ajuster les portions et redistribuer les surplus sont des pratiques essentielles pour réduire le gaspillage, renforcer la durabilité des services traiteur et mieux répondre aux attentes des clients.

30%
des organisateurs d'événements ont
déjà jeté 15% de leur stock alimentaire
selon une étude de Lime Venue Portfolio
sur un échantillon de 60 organisateurs
(2019)



Les émissions de carbone liées au transport

Les livraisons fréquentes et les approvisionnements génèrent une empreinte carbone importante. Optimiser les itinéraires, privilégier les fournisseurs locaux et des modes de transport écologiques rend les opérations plus durables.

Le fret représentait
39,8%
des émissions de gaz à effet de serre
de l'activité de la Maison Cousin en
2023, dont 27% liés au fret intrant
(livraison de matières premières).

La gestion des déchets

Une gestion efficace des déchets, avec tri, recyclage, emballages écologiques et planification précise, réduit l'impact environnemental et renforce la durabilité des traiteurs.



Engagements environnementaux

Agir sur l'empreinte environnementale des activités liées à notre métier de l'événementiel

Nos actions 2024

- **Intensification du tri des déchets et de leur réduction** : Le tri des déchets se fait désormais sur toutes les prestations avec la mise en place de seaux à déchets alimentaires sur prestations ; Des opérations de dons de surplus ont eu lieu auprès d'associations comme la Banque Alimentaire de la Vienne ; Des investissements significatifs ont été faits dans des contenants réutilisables.
- **Formation des cuisiniers à la cuisine végétale** : Cela a donné lieu à un élargissement de l'offre végétarienne sur la partie traiteur et dans les restaurants.
- **Réalisation d'un bilan carbone®** : En partenariat avec la BPI, l'ADEME et la société Purple Pepper. Le bilan a permis l'établissement d'un plan d'actions avec des objectifs clairs à horizon 2030.
- **Réduction du bilan carbone® de nos contenants boissons** : Mise en place de vins consignés (gamme Oé) et de la solution d'eau micro-filtrée Aquachiar dans les restaurants.
- **Réalisation d'un audit énergétique** : En partenariat avec le MEDEF, l'UIMM et la société StratEnergie. L'analyse a permis de clarifier les enjeux et d'établir un plan d'action à horizon 2030.



Notre impact

- **Pour nos Clients**
Ils ont l'assurance de travailler avec un fournisseur engagé en matière de protection de l'environnement ; Nous leur permettons d'adopter des gestes éco-responsables grâce à nos conseils et notre offre.
- **Pour nos collaborateurs**
Nous leur permettons d'adopter des gestes éco-responsables au quotidien ; Nous les sensibilisons et leur donnons l'occasion de s'engager contre le gaspillage alimentaire.
- **Pour les élus locaux et institutionnels**
Nous appuyons leur démarche d'attractivité en mettant en valeur un territoire responsable et conscient des efforts à fournir en termes de protection de l'environnement.
- **Pour la planète et les éco-systèmes**
Nous limitons au mieux les externalités négatives en termes de pollution, de dérèglement climatique et de biodiversité.



100%
des biodéchets
(52 tonnes en 2024)
sont transformés
localement en biogaz
par méthanisation.

-40%
Objectif de réduction
des émissions relatives
de GES à horizon 2030



Les restaurants

Sous la direction d'Arnaud Remigereau, notre activité de restauration se distingue par l'offre de deux établissements à Poitiers, chacun offrant une expérience distincte : L'Atelier et Le Rendez-Vous. Ces restaurants reflètent notre engagement envers une cuisine de qualité de saison, et une atmosphère accueillante et conviviale. Les espaces de réception et de réunion rappellent notre raison d'être : favoriser les moments de partage en famille, entre amis ou entre collègues.

Bien qu'en dehors du périmètre de la certification ISO 20-121 de la Maison Cousin Traiteur, les restaurants font partie de la Maison Cousin et partagent les mêmes règles en matière de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise. Tous les collaborateurs ont le même employeur, partagent les bénéfices consolidés, partagent les mêmes moments de convivialité et travaillent régulièrement ensemble sur des services ou des prestations.

Une seule et même Maison engagée sur les mêmes enjeux économiques, sociétaux et environnementaux !



L'Atelier est un restaurant de la Maison Cousin depuis plus de 15 ans. Situé dans la Zone du Grand Large à Poitiers, son ADN de lieu de réception fait de ce lieu un cadre accueillant, avec de nombreux espaces et un personnel attentif et chaleureux.

La cuisine 100% maison, variée et de saison se décline en deux offres distinctes : la brasserie autour de buffets et de plats chauds ; et le restaurant autour d'une ardoise resserrée pour offrir des produits plus travaillés.

En 2024 :

- L'activité a augmenté de 6,4% sur l'exercice 2023-2024 à 870 K€
- Mathieu est arrivé comme maître d'hôtel en mai 2024 pour dynamiser l'accueil
- Les cartes ont été resserrées pour offrir des produits plus travaillés et améliorer l'efficacité
- La solution d'eau micro-filtrée Aquachiara a été mise en place en fin d'année pour réduire le bilan carbone®
- Des thématiques régionales ont été proposées les week-ends.

Le Rendez-Vous offre une atmosphère à la fois confortable et élégante. Situé au nord-ouest de Poitiers, à côté de l'aéroport sur une zone facile d'accès, le Rendez-Vous est reconnu pour sa cuisine raffinée de saison, son cadre chaleureux, sa terrasse l'été et sa formule du midi, qui permet un déjeuner de qualité à un prix raisonnable et un service rapide.

En 2024 :

- L'activité a diminué de 16% à 1,25 M€
- Une partie de l'équipe a été renouvelée avec la promotion du Chef Gaëtan pour redynamiser la cuisine
- Des travaux d'aménagement de la terrasse à l'étage ont été réalisés pour une atmosphère confortable de mai à fin septembre
- La solution d'eau micro-filtrée Aquachiara a été mise en place début 2024 pour réduire le bilan carbone®
- Des partenariats avec des producteurs de qualité comme l'Or Rouge (bœuf limousin) ont été mis en place.





Cousin traiteur

Le goût du partage

Nous suivre



cousintraiteur.com

