



Cousin traiteur

Le goût du partage



Un développement durable, un partenaire engagé
Rapport 2025





Sommaire

Engagés sur toute notre chaîne de valeur	4
Nos engagements RSE.....	5
Edito	6
Certifications	7
La Maison Cousin en bref	8
Enjeux économiques.....	10
Enjeux sociétaux au sein de l'entreprise	14
Enjeux sociétaux hors les murs	18
Enjeux environnementaux.....	22
Les restaurants.....	26



Définir les offres
et sélectionner les
meilleurs produits



Servir nos clients pour
des événements
réussis



Cousin traiteur

Le goût du partage

Engagés sur toute notre chaîne de valeur



Conseiller et
accompagner
chaque client



Optimiser les flux
de transport



Cuisiner, dresser
et stocker



Préparer
les commandes





Nos engagements RSE

Notre mission ne se limite pas à nourrir des milliers de personnes chaque année. En tant que prestataire de services dans les secteurs 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 participons également à la mise en valeur des territoires, et au développement de l'ex-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

50 ans d'impact !

En 2025, la Maison Cousin a célébré un cap important de son histoire : 50 ans. **Cinquante années d'engagement, de savoir-faire et de passion au service des moments de partage.** Avec Philippe – Directeur Associé –, nous mesurons la responsabilité qui est la nôtre : faire vivre cet héritage et le projeter dans l'avenir, en l'adaptant aux évolutions de notre secteur et aux attentes de la société. Nous partageons une vision commune : poursuivre le développement de l'entreprise en alliant tradition, modernité et responsabilité : investir durablement dans les femmes, les hommes et les outils qui la font grandir.

Cette année anniversaire a été l'occasion de communiquer sur nos réalisations et de **rassembler l'ensemble de nos parties prenantes lors d'une soirée organisée au Palais des ducs d'Aquitaine, à Poitiers.** Parce que l'aventure Maison Cousin est avant tout collective, nous avons à cœur de remercier celles et ceux qui ont participé à son succès.

Le développement durable et l'impact de notre entreprise restent au cœur de notre projet entrepreneurial. En 2025, notre démarche d'amélioration continue a été récompensée par l'obtention de **la médaille d'Or EcoVadis**, alors que nous visions initialement ce niveau à l'horizon 2030. Cette reconnaissance vient saluer l'engagement collectif des équipes.


En octobre, cette exigence s'est également traduite par **la recertification par Bureau Veritas de notre système de management responsable selon la norme ISO 20121**, pour un nouveau cycle de trois ans. Cette certification nous pousse à être toujours plus cohérents, exigeants et responsables dans la conception et la réalisation de nos prestations.

Conscients de l'impact environnemental et sociétal de notre activité, **nous avons renforcé en 2025 notre politique d'achats responsables**, avec la mise en place d'une charte dédiée et l'augmentation de la part de nos achats locaux. Par ailleurs, la deuxième édition de **notre baromètre social a permis de fixer des objectifs clairs et de définir un plan d'actions pluriannuel**, issu du retour des équipes.

Enfin, nous avons poursuivi nos **investissements dans la sécurité et la logistique**, convaincus que la performance durable passe par des conditions de travail sûres, des équipements adaptés et une organisation efficace. L'environnement de travail à la plonge a ainsi été entièrement rénové pour améliorer l'efficacité, les conditions de travail, la qualité du lavage et l'utilisation des ressources en eau et en énergie.

Notre raison d'être en ressort renforcée : **favoriser les moments de partage et le rayonnement des territoires, au cœur des événements familiaux comme des plus grands événements professionnels et culturels.**

Ensemble, continuons à écrire la suite de cette belle histoire, en conjuguant héritage, responsabilité et plaisir !



“Notre démarche d'amélioration continue a été récompensée par l'obtention de la médaille d'Or EcoVadis”

Norme ISO 20121

Depuis 2022, la Maison Cousin Traiteur est certifiée par Bureau Veritas, qui a reconfirmé cette certification en décembre 2025 pour un nouveau cycle de 3 ans.

La certification ISO 20121 est le référentiel RSE 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 mise à jour en 2024 à l'occasion 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 assume le rôle de Référent Développement Durable et veille à la mise en œuvre de notre politique de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.



Une évaluation EcoVadis niveau Or

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. Après avoir obtenu le niveau Bronze en 2024 et s'être fixé comme objectif le niveau Or en 2030, nous avons atteint ce niveau dès le mois de décembre 2025.

Cap désormais sur le niveau Platinum en 2030 !



La Maison Cousin en bref

Nos clients :

- ✓ Particuliers
- ✓ Entreprises
- ✓ Associations
- ✓ Institutionnels
- ✓ Agences événementiel
- ✓ Lieux

Nos savoir-faire :



Conseiller

Basée à Poitiers, l'équipe de cheffes de projet événementiel accueille les demandes des 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.



Cuisiner

En restaurant, au laboratoire traiteur ou sur prestation événementielle, 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.



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.



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 ou elles 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



1 300 m²
de production



130
mariages
en 2025



18
véhicules
en propre

58
collaborateurs
à temps plein

300
extras en direct
en 2025

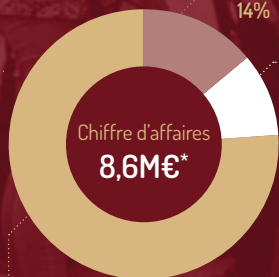


7
apprentis

+ de 100
intérimaires

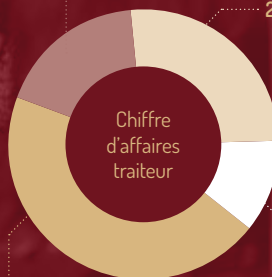


2 restaurants à Poitiers :



Un traiteur qui couvre
le Grand Ouest **76%**

Institutionnels
18%



Professionnels **45%**

Particuliers
26%

Associations
11%

Enjeux économiques

La consolidation de notre politique et de nos procédures d'Achats Responsables en 2025



Objectifs de notre politique d'Achats Responsables

- 1 **Réduire les impacts environnementaux** associés à nos activités d'achat, en privilégiant les produits et services respectueux de l'environnement et en valorisant les fournisseurs vertueux en la matière.
- 2 **Soutenir l'économie locale**, en privilégiant des grossistes et des fournisseurs régionaux.
- 3 **Garantir des pratiques éthiques et respectueuses des droits humains**, en s'assurant que nos partenaires et fournisseurs respectent les droits fondamentaux, promeuvent des conditions de travail décentes et valorisent la diversité. Nous privilégions les relations commerciales avec des acteurs engagés.
- 4 **Encourager l'innovation et la recherche de solutions durables**, à travers nos choix d'achat et les partenariats que nous mettons en place.
- 5 **Garantir la pérennité de notre activité et de celle de nos fournisseurs**, en négociant au juste prix pour maintenir des prix de vente raisonnables, et ainsi assurer une activité suffisante et une rentabilité équilibrée.

Une charte "Achats responsables" exigeante

Nous demandons désormais à tous nos fournisseurs de signer notre charte Achats Responsables qui nous impose des obligations et incite nos fournisseurs à adopter des pratiques responsables. Cette charte est disponible sur notre site internet.



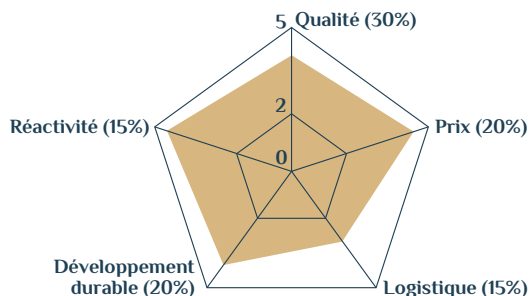
Une charte éthique

Une charte éthique a été mise en place en 2025 pour nous assurer du respect de la politique d'achats responsables, de la prise en compte des enjeux RSE dans nos relations avec les fournisseurs en matière de probité.



Une procédure de suivi et d'évaluation des fournisseurs

Les critères de sélection des fournisseurs sont désormais revus régulièrement en fonction de notre matrice de double matérialité (l'impact des fournisseurs sur notre activité et notre impact sur l'activité des fournisseurs).



Partenariats locaux

En 2025, nous avons accéléré le sourcing de producteurs locaux.

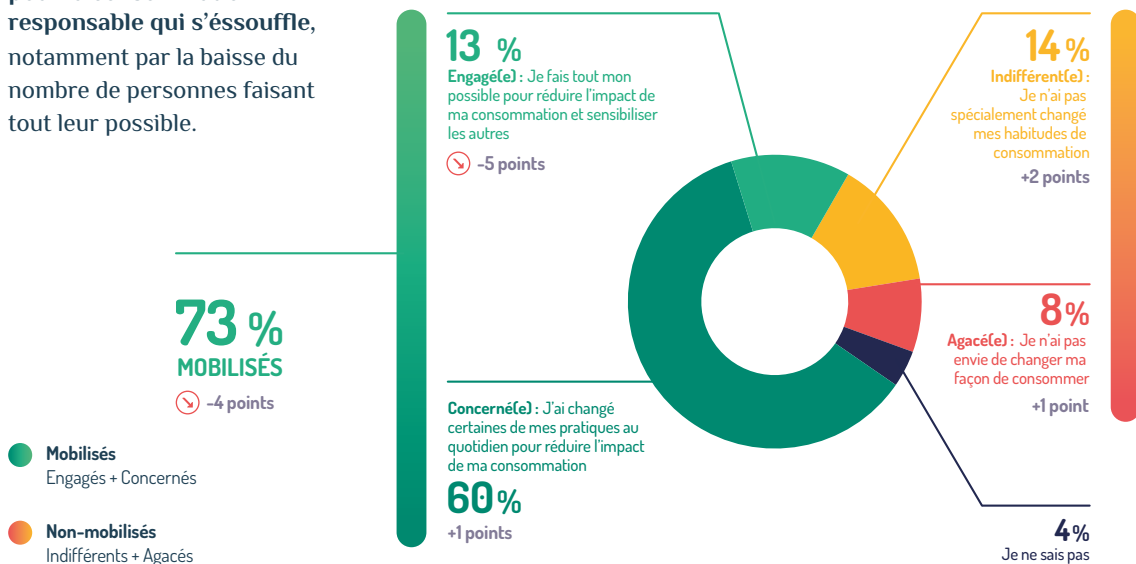


En France, environ 18% des consommateurs déclaraient en 2024 faire systématiquement leurs choix d'achat en fonction du mode de production, soit le double de 2021*. Comme le montrent les résultats du baromètre GreenFlex-ADEME 2025 de la consommation responsable, cette tendance s'essouffle en 2025 avec l'apparition de nouvelles contraintes et priorités, mais **nous estimons que nous devons soutenir nos efforts pour proposer des solutions engagées en faveur de la RSE.**



Pourtant, une mobilisation pour la consommation responsable qui s'essouffle, notamment par la baisse du nombre de personnes faisant tout leur possible.

Comment décririez-vous votre état d'esprit actuel par rapport à la consommation responsable ?



Source : baromètre de la Consommation Responsable 2025 | GreenFlex - ADEME

Engagements économiques

Développer une activité durable et responsable : sans cesse optimiser et innover sur nos process, nos offres et nos achats



Nos actions 2025 :

- ✔ **Innover sur les offres de produits et services :**
nouveaux buffets sur-mesure en bois, mise en place d'une offre braséro, développement d'une boutique en ligne pour les plateaux repas.
- ✔ **Digitaliser la chaîne de valeur pour gagner en efficacité et respecter la réglementation :**
100% des devis et factures sont désormais réalisés sur le logiciel métier. Nous sommes prêts pour la mise en place des factures électroniques et notre outil de GED est opérationnel.
- ✔ **Amélioration des process pour optimiser la qualité, la régularité et l'efficacité :**
création d'une procédure R&D culinaire pour améliorer la communication en interne et répondre plus efficacement aux demandes clients.
- ✔ **Développer les achats responsables :**
mise en place d'une charte Achats Responsables ; amélioration des outils de suivis des fournisseurs ; élargissement de l'offre de produits locaux et labellisés.
- ✔ **Améliorer la communication :**
rédaction du premier rapport annuel pour l'année 2024, campagne de communication et événementielle pour la célébration des 50 ans de la Maison Cousin.



Notre impact :

Pour nos clients

- Accès à une offre plus variée
- Commandes en ligne possibles pour les plateaux repas
- Hausse des tarifs limitée malgré la forte hausse des charges

Pour nos fournisseurs

- Notre solidité financière nous permet de garantir des paiements fiables dans les temps
- Nous valorisons leurs engagements et leurs offres
- Nous les payons au prix le plus juste
- 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
- Un partage de la valeur avec la participation et les primes sur objectifs

Pour le territoire

- Mise en valeur des producteurs locaux
- Mise en avant de la destination Vienne comme attractive et durable



Note EcoVadis sur les achats :

74/100

contre une moyenne du secteur de 38 en décembre 2025



1,8 M€
de capitaux propres



55%

d'autonomie financière à fin août 2025

Enjeux sociétaux au sein de l'entreprise

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 notre stratégie, nos engagements sociétaux restent la priorité.

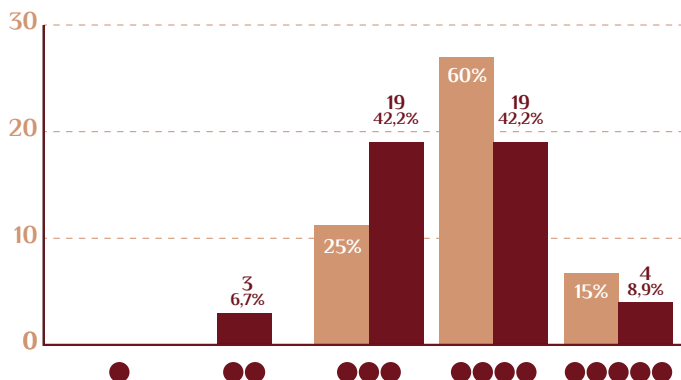
Notre baromètre social

Après la première version en 2024, le baromètre social 2025 a été amélioré et rempli par 45 collaborateurs, soit **78% des collaborateurs internes**. Ce taux de participation est très satisfaisant et montre l'engagement des collaborateurs de la Maison Cousin.

33 questions sur les sujets de stratégie, communication, formation et développement personnel, rémunération et reconnaissance, leadership et management, conditions de travail et sécurité, climat et ambiance de travail.

Des objectifs ont été définis par la Direction pour chacune des questions et **notre plan d'actions est enrichi chaque année par les résultats du baromètre**.

Comment évaluez-vous votre satisfaction générale au travail ? (45 réponses)



Résultat ●●●●○ 3,5

Objectif ○●●●○ 3,9





Mesurer le climat social

Le baromètre social permet d'**objectiver le ressenti des collaborateurs**, d'orienter les décisions avec des données fiables, et **mesurer l'évolution dans le temps**. Selon Gallup, seuls 23 % des salariés dans le monde se déclarent engagés (Gallup, State of the Global Workplace 2023), d'où l'importance de mesurer régulièrement l'engagement.

Identifier les priorités d'action

L'**enquête met en lumière les points forts et les axes d'amélioration** (management, organisation, QVT). Les entreprises qui mesurent l'engagement constatent jusqu'à 21 % de rentabilité supplémentaire dans les équipes les plus engagées (Gallup).

Renforcer l'engagement et la fidélisation

Donner la parole aux salariés favorise l'implication et réduit le turnover. Les organisations avec un fort engagement affichent 59 % de turnover en moins (Gallup).

Développer une culture d'écoute

Le baromètre structure le dialogue social et renforce la confiance. Or, près de **80%** des salariés souhaitent être davantage écoutés par leur employeur (Qualtrics, Employee Experience Trends).



Engagement sociétal au sein de l'entreprise

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

Nos actions 2025 :

✓ Travail sur la cohésion des équipes et la reconnaissance :

organisation de 4 événements collectifs et festifs dont la soirée des 50 ans entre collègues, une visite des caves d'Ampelidae, l'arbre de Noël pour les familles ; échanges de collaborateurs entre établissements.

✓ Travail sur l'attractivité et l'intégration des collaborateurs :

poursuite de l'amélioration du kit d'accueil des nouveaux arrivants.

✓ Investissements dans le matériel pour améliorer les conditions de travail et la sécurité :

plus de 250 000 euros investis en 2025 dans le matériel en cuisine, sur prestation et en logistique. Toute la zone de plonge a été rénovée en février avec du nouveau matériel, pour améliorer notamment le confort de travail.

✓ Réalisation du baromètre social 2025 :

des objectifs ont été définis pour chacune des questions et le plan d'actions a été modifié pour prendre en compte les nombreux retours.

✓ Développement des carrières :

entretiens individuels et professionnels pour 98% des collaborateurs ; 9 promotions ; réalisation de 1000 heures de formation en 2025.

✓ Poursuite de l'engagement d'inclusion :

renouvellement du plan d'égalité professionnel Homme/Femme avec la mise en place d'un indicateur interne qui prend en compte 5 indicateurs ; maintien du niveau d'emploi de collaborateurs handicapés (10%) ; embauche de 6 apprentis ; participation au forum Emploi Handicap organisé par le MEDEF Vienne.

✓ Renforcement des avantages collaborateurs et de la marque employeur :

changement de mutuelle avec le CSE pour réduire les coûts et améliorer les garanties ; mise en place d'une plateforme de CSE externalisée avec Emile's.

✓ Amélioration du management :

formation au management enclenchée en 2025 pour 10 collaborateurs afin d'améliorer la communication interne, la collaboration et l'engagement.





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 prestataire engagé en matière de RSE

Pour nos fournisseurs

- Ils échangent avec des équipes motivées, bienveillantes et engagées

Pour nos collaborateurs

- Les conditions de travail s'améliorent dans un cadre stimulant, inclusif et transparent
- Nous donnons du sens au métier et valorisons les pratiques professionnelles
- L'entreprise les accompagne par la formation et des opportunités d'évolution de carrière



1000

heures de formations en 2025



78%

taux de réponse au baromètre social



Enjeux sociétaux hors les murs

Notre projet entrepreneurial repose sur une conviction forte : quelle que soit leur activité, les entreprises ont un rôle essentiel à jouer dans la société et une responsabilité envers l'ensemble de leurs parties prenantes.

Leur première mission est d'assurer leur **pérennité économique et financière** : maintenir l'emploi, rémunérer les fournisseurs et partenaires, investir dans l'avenir, créer durablement de la valeur et contribuer au financement de la collectivité.

À cette responsabilité s'ajoute **une dimension extra-financière** : l'usage du pouvoir d'influence et d'entraînement de l'entreprise, au service du territoire, à travers le temps consacré, les dons et les partenariats, qu'ils soient humains, matériels ou financiers.

Depuis 50 ans, la Maison Cousin Traiteur s'engage ainsi en faveur du bien commun. Pour célébrer cet anniversaire en 2025, nous avons ainsi organisé le 25 septembre une soirée placée sous le thème de la Responsabilité Territoriale des Entreprises. **Plus de 180 parties prenantes étaient réunies au Palais des Ducs d'Aquitaine à Poitiers pour un événement à la fois festif et solidaire,** marqué par une table ronde en présence de la Maire de Poitiers, Léonore Moncond'huy et du fondateur de l'entreprise - Francis Cousin -, autour du thème : "Coopérer pour le bien commun".



La serviette
de table



La serviette de table créée pour l'occasion et offerte à nos parties prenantes, reflète notre engagement pour une gastronomie responsable, inclusive et durable. Fabriquée à partir de fins de rouleaux recyclés issus des grandes maisons de linge du Nord, cette serviette valorise les matières durables déjà existantes. Elle est ensuite cousue avec soin par des ateliers d'insertion, favorisant l'emploi et la réinsertion par le savoir-faire textile.



Mécène de la Fondation Territoriale de la Vienne depuis sa création en 2023, la Maison Cousin Traiteur affirme sa volonté de **conjuguer réussite économique et impact social**. Les dons collectés lors de la soirée ont été entièrement reversés aux dix associations lauréates de la Fondation en 2025, engagées pour la mobilité solidaire ou l'accès à une alimentation de qualité pour tous.



Fondation
Territoriale
de la VIENNE

Sous l'égide de la fondation de Lille

Engagement sociétal hors les murs

Contribuer à l'activité économique et sociale de notre territoire

Nos actions 2025 :



✓ Encourager et participer à la mobilisation collective :

participation active à la dynamique des Acteurs Engagés de Grand Poitiers en faveur de la transition énergétique et aux groupes de travail sur la logistique et la consigne ; mécène et promoteur de la Fondation Territoriale de la Vienne ; mise en valeur d'une participation à une cause extérieure à l'entreprise en faveur du bien commun dans les objectifs individuels, mécène de la plénière Prestige du CJD sur la bienveillance.

✓ Agir pour mettre en valeur la région :

participation active à La Vienne Destination Affaires (tourisme d'affaires) ; partenariats avec des clubs sportifs emblématiques comme le Poitiers Basket 86 et l'Alternia Stade Poitevin Volley Ball ; mécénat pour les Internationaux Féminins de la Vienne en Tennis ; mécénat et participation au Poitiers Urban Trail 2025 avec 10 000 navettes végétariennes offertes à l'issue de la course ; partenariats et mécénat auprès de lieux et festivals culturels comme le TAP de Poitiers ou Stereoparc 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 ; création d'une page dédiée sur notre site internet.



✓ Mettre en valeur la RSE :

organisation de la soirée des 50 ans sur le thème de la Responsabilité Territoriale des Entreprises ; publication et distribution du rapport annuel auprès de toutes les parties prenantes ; participation de la Direction à plusieurs séminaires et podcasts sur différents thèmes de la RSE.

✓ Poursuivre notre politique de mécénat et de partenariat en faveur d'une alimentation de qualité :

2 ateliers de cuisine ont été réalisés en 2025 avec l'association Fête le Mur et La Tablée des Chefs ; dons alimentaires auprès du logement d'urgence de la Croix Rouge de Poitiers ; partenariat avec le club Alternia SPVB pour nourrir les joueurs et le staff dans notre restaurant l'Atelier.



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 développons l'employabilité de leurs administrés
- Nous participons à leurs projets et réflexions sur l'évolution logistique urbaine et le développement d'un territoire plus responsable

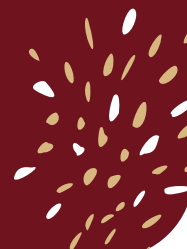
Pour les associations et acteurs locaux

- Nous pérennisons leurs projets locaux avec des partenariats et du mécénat
- Nous les aidons à réduire les inégalités et promouvoir une alimentation de qualité
- Nous leur donnons accès à des tarifs adaptés aux publics défavorisés pour favoriser le partage et les expériences communes en présentiel



49 K€

de partenariat et mécénat
sur l'exercice 2024-2025



Enjeu environnemental

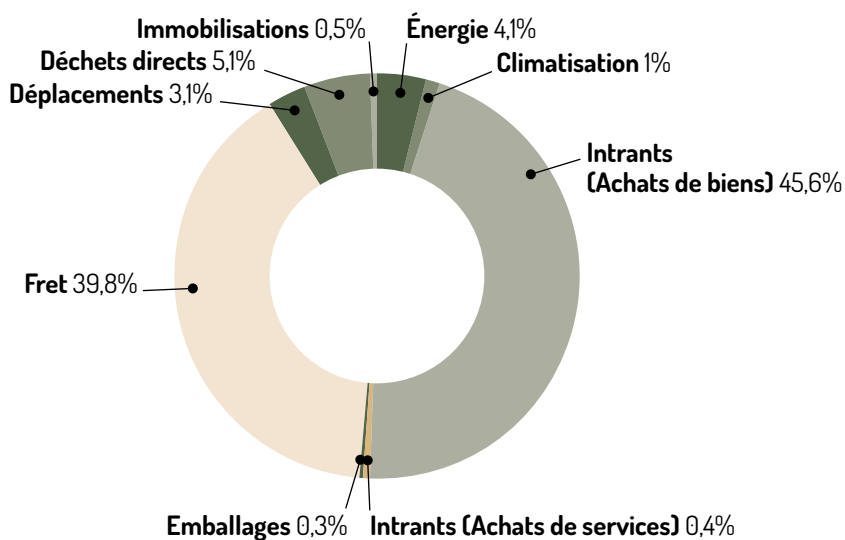
Focus sur notre bilan carbone®



En 2024, la Maison Cousin Traiteur a réalisé son premier Bilan d'Émissions de Gaz à Effet de Serre dans le cadre du dispositif Diag Décarbon'Action, porté par Bpifrance et soutenu par l'ADEME. Ce travail réalisé par Purple Pepper a porté sur l'ensemble de nos activités 2023 (site de production de Poitiers, bureaux, logistique et prestations), afin de **mesurer précisément notre impact carbone et d'identifier nos principaux leviers d'action**. L'objectif : disposer d'une base chiffrée fiable pour engager une trajectoire de réduction alignée avec les ambitions nationales de neutralité carbone à horizon 2050.

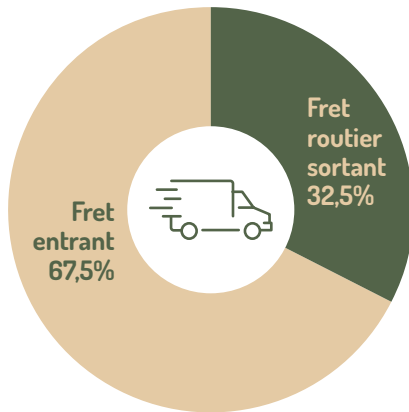
L'analyse met en évidence que **les achats de matières premières alimentaires représentent le principal poste d'émissions (46 %)**. Viennent ensuite le transport de marchandises (27 % pour le fret entrant et 13% pour le fret sortant), puis les déchets et emballages (5 %) et l'énergie des bâtiments (4 %). Comme pour la majorité des acteurs de la restauration, **l'impact se concentre donc essentiellement sur la composition des menus et la logistique des entrants**, plus que sur la consommation énergétique de nos locaux.

Répartition des émissions





Le transport



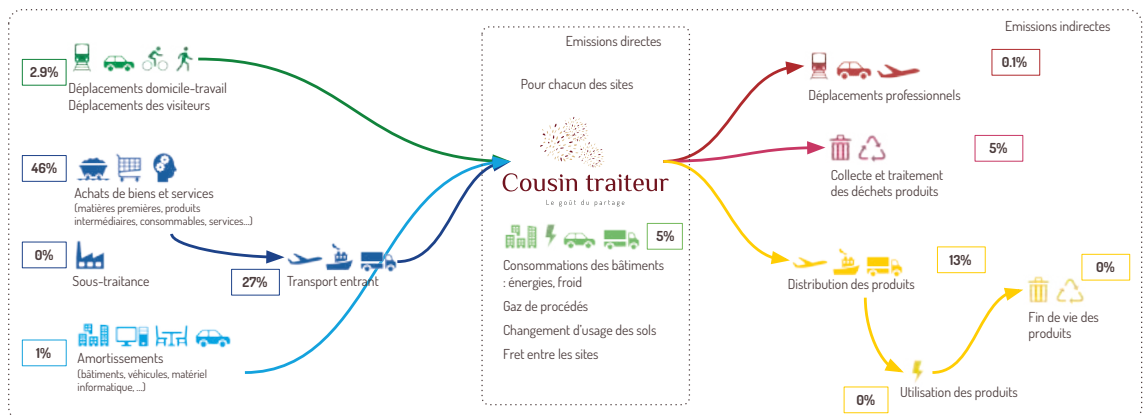
Le transport de marchandises en amont (27%) et aval (13%) est le second poste d'émission et constitue un sujet incontournable pour mobiliser des acteurs en amont de la chaîne de valeur.

Ce diagnostic nous a permis de définir une trajectoire de réduction ambitieuse : **-40 % d'émissions d'ici 2030**. Les leviers prioritaires identifiés portent sur l'augmentation de la part végétale dans nos propositions, le développement de la consigne, la mobilisation de nos fournisseurs sur leur propre impact carbone, ainsi que l'évolution progressive de notre flotte vers des solutions moins émettrices (électrification).

Au-delà des chiffres, ce Bilan Carbone® constitue un véritable outil de pilotage stratégique.

Il renforce notre engagement dans une démarche de progrès continue, en cohérence avec notre certification ISO 20121 et les attentes croissantes de nos clients en matière d'événements responsables.

La Maison Cousin Traiteur affirme ainsi sa volonté d'agir concrètement pour conjuguer excellence culinaire, performance économique et responsabilité environnementale.



Exclusion du scope : déchets sur évènements, déplacement des convives, et énergie des lieux de réception, faute de données provenant des lieux évènementiels.



Méthodologie et outils de calcul utilisés



Principaux facteurs d'émissions utilisés



Engagement environnemental

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

Nos actions 2025 :



✓ Intensification du tri des déchets et de leur réduction :

en 2025, nous avons ajouté un flux de tri avec le polystyrène que nous recyclons chez Poitou Polystyrène ; de nouvelles opérations de dons de surplus ont eu lieu auprès d'associations comme l'hébergement d'urgence de la Croix Rouge ou le Chaînon manquant.

✓ Tests de véhicules électriques :

au cours de l'année 2025, nous avons réalisé 2 périodes de test sur des véhicules frigorifiques de tailles différentes.

✓ Sensibilisation des parties prenantes :

réunions de sensibilisation et participations à des groupes de travail sur la logistique et la consigne à Poitiers.

✓ Augmentation des recettes végétariennes et des proportions végétales dans nos offres :

Nos cuisiniers ont été formés pendant une semaine à la cuisine végétale en février. Que ce soit chez le traiteur ou dans les restaurants, nos offres contiennent de moins en moins de produits carnés.

✓ Réduction du bilan carbone de nos contenants boissons :

nous avons accéléré l'usage de la consigne en diversifiant nos fournisseurs.

✓ Investissement dans un nouveau tunnel de lavage :

c'est tout l'environnement de la plonge qui a évolué avec des investissements lourds, notamment pour réduire les consommations d'eau et d'électricité.

✓ Achat de matériels reconditionnés :

nous avons remplacé deux fours à gaz, en choisissant des solutions électriques et reconditionnées de VESTO.

✓ Agir en faveur de la biodiversité :

en partenariat avec la LPO, nous avons réalisé un audit de notre zone de production : nous avons ainsi planté 11 arbres fruitiers et autant de plantes grimpantes en plus de nichoirs.



-28%

de la consommation
d'eau par unité de chiffre
d'affaires en 2025
par rapport à 2024
(-36% par rapport
à 2022)



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
- Nous leur donnons l'occasion de s'engager contre le gaspillage alimentaire

Pour nos collaborateurs

- Nous favorisons leur engagement citoyen
- 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 allons les appuyer dans leurs politiques de transport durable à moindre émission de carbone
- 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 écosystèmes

- Nous limitons au mieux les externalités négatives en termes de pollution, de dérèglement climatique et de biodiversité



Les restaurants



Notre activité de restauration se distingue par l'offre de deux établissements à Poitiers, chacun proposant 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 réunions 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, 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 cet endroit 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 frais et travaillés.

En 2025 :

- ✓ L'activité est restée stable par rapport à l'année précédente. Il s'agit d'un bon résultat au regard du contexte économique qui pèse sur la fréquentation et le ticket moyen des restaurants traditionnels indépendants.
- ✓ La Direction souhaite dynamiser encore l'activité et la communication en clarifiant le concept de ce lieu atypique. Nous avons fait appel aux étudiants de l'IAE de Poitiers pour réaliser des études de marchés et de satisfaction clients. La restitution de leur audit a permis de soulever des enjeux et va faciliter la prise de décisions en 2026. Ce partenariat gagnant-gagnant avec les étudiants est typique de notre approche collaborative.





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 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 2025 :

- ♥ Une terrasse en bois a été réalisée devant le restaurant pour assurer un cadre plus chaleureux et accueillant dès les premiers jours de beau temps.
- ♥ Nous avons dû faire face à turn-over important en 2025, tant en cuisine qu'en salle.
- ♥ L'arrivée en septembre d'un nouveau Chef de cuisine et d'un Nouveau Maître d'hôtel va permettre de stabiliser l'équipe.
- ♥ Le contexte économique a pesé fortement sur l'activité en 2025.





Cousin traiteur

Le goût du partage

Nous suivre



cousintraiteur.com

