

Groupe  
**ROUTHIAU**



PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !

Notre Recette du **BON** pour agir durablement



# RAPPORT RSE

“Agir collectivement et durablement”



Depuis plus de 45 ans, notre entreprise, **familiale** et **indépendante**, s’est imposée de manière durable et solide sur ses marchés de qualité premium. En tissant des liens de proximité avec nos clients et en étant à l’écoute de leurs attentes et de celles des consommateurs, nous portons comme ambition d’être le **meilleur spécialiste de chacun de nos métiers** pour la satisfaction de tous.

En 2021, nous avons écrit notre projet d’entreprise, le **Projet BON**, avec comme mission de faire du BON notre quotidien. Faire du Bon par nos offres et services, faire du Bon par le goût du partage et de la convivialité, mais également faire du Bon en agissant de manière **responsable** et **durable** sur notre environnement.

Engagés RSE depuis plusieurs années, nous avons formalisé notre engagement en 2020 par la **labellisation PME+**, certifiée Ecocert. Aujourd’hui, nous continuons de progresser à travers l’écriture de notre Feuille de Route et par un pilotage de la RSE au cœur des fonctions, par chacun des métiers

L’appropriation des enjeux majeurs en matière de RSE par l’ensemble des activités et acteurs de l’entreprise contribue à la trajectoire que nous nous sommes fixés. Car c’est bien **collectivement** que nous avancerons et serons Bons pour l’ensemble de nos parties prenantes...

À travers ce rapport, découvrez quelles sont nos **actions et projets à impact positif** sur notre écosystème...

Bonne lecture et bonne découverte,

**Nicolas ROUTHIAU**  
Dirigeant

# 1 | QUI SOMMES-NOUS ?

## Sommaire

3	QUI SOMMES-NOUS ?
9	NOTRE POLITIQUE RSE
13	BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL
17	MAÎTRISE DES DÉCHETS ET DES ÉNERGIES
21	FOURNISSEURS ET ACHATS RESPONSABLES
25	TRANSPARENCE DES PRATIQUES



Le Groupe Routhiau est un groupe familial français indépendant qui réunit 360 collaborateurs sur **4 ateliers au savoir-faire complémentaires implantés chacun dans l'ouest de la France** : Jean Routhiau, Tendance Créative, Simplement Végétal et Les Trois d'Asie.

Depuis plus de 45 ans, nous sommes animés par la même passion du GOÛT et de la QUALITÉ. Nous créons, fabriquons et commercialisons une offre large de produits premium surgelés et frais, salés et sucrés auprès d'acteurs français ou étrangers de la Grande Distribution et du Food Service.

Entreprise reconnue et engagée, notamment à travers notre démarche RSE labellisée PME+, nous avons pour ambition d'être les meilleurs spécialistes dans chacun de nos métiers pour **Faire du Bon notre quotidien**.



**IFS Food** Le Groupe Routhiau, ce sont 2 entreprises certifiées IFS : Jean Routhiau et Tendance Créative.



1978

Années

1980

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**.



Années  
1990

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.

Années  
2000



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.



Années  
2010

Diversification avec les activités Traiteur / Veggie / Pâtissier et naissance du **GROUPE ROUTHIAU**.

Années  
2020



Le GROUPE ROUTHIAU se positionne comme un Cuisinier qui **conçoit, fabrique et commercialise** en France et à l'étranger une large gamme de **produits frais et surgelés**, destinée aux **professionnels du Food Service et aux consommateurs de la Grande Distribution**.



2023

Nicolas ROUTHIAU, Dirigeant du GROUPE ROUTHIAU poursuit l'aventure collective.

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

**RESPECT**

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

**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.



Partageons le goût des bonnes choses

**CONVIVIALITÉ**

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



C'est dans la recherche du **BON** que l'on deviendra meilleur pour les consommateurs...

Le consommateur a besoin de repères et de sens. Notre rôle est de lui en donner...

- › par notre démarche d'entreprise (RSE).
- › par notre offre et nos services.
- › par l'envie que nous dégagerons de partager avec lui le goût des bonnes choses et de prendre du plaisir en mangeant.

En tant que Groupe Familial indépendant spécialisé dans la confection de produits cuisinés premium, nous pouvons apporter la **dynamique** nécessaire aux marchés et **faire la différence**.

Faire du **BON** notre quotidien :

- › par le **goût** (respect des produits et des matières, originalité des recettes, régularité des fabrications...)
- › pour la **santé** (réassurance, recettes Clean, Nutriscore, bien-être global...)
- › pour la **planète** (réduction des emballages, approvisionnements responsables, industrie bien pensée...)
- › pour l'**économie** (chaîne de valeur cohérente et profitable pour tous)
- › pour l'**emploi** et pour nos collaborateurs
- › pour la **rentabilité** de nos sociétés
- › pour le **plaisir** : satisfaire la curiosité du consommateur et son besoin de nouveautés qui correspondent à ses aspirations (des produits, des services, des solutions...)

1 Groupe → 4 ateliers spécialisés aux savoir-faire complémentaires → 2 pôles de compétences

**PÔLE VIANDES ET VÉGÉTAL CUISINÉS**

<p><b>Le cuisinier des viandes</b></p>	<p><b>Le cuisinier du végétal</b></p>
<p>Découper, parer, façonner, mariner, assaisonner, farcir, cuire, confire, trancher, fumer et cuisiner des viandes</p>	<p>Découper, cuisiner des légumes et des céréales, mijoter, assembler</p>

**PÔLE TRAITEUR ET DESSERTS**

<p><b>Le cuisinier des plats asiatiques</b></p>	<p><b>Le cuisinier des desserts</b></p>
<p>Plier, façonner à la main, découper, assembler, assaisonner, mijoter au wok, cuire à la vapeur</p>	<p>Fondre du chocolat, foisonner des crèmes, imbiber des brioches ou des génoises</p>

1 Groupe : 4 spécialistes  
au service de marques propres et à façon  
pour le Food Service & le Retail\*



\*Grande Distribution & Freezers Centers

plus de **45** ans  
d'existence

**77 M€**  
de Chiffre d'Affaires  
DONT **15%** À L'EXPORT

**4** savoir-faire  
complémentaires  
proposant des offres  
de l'entrée au dessert

**360**  
collaborateurs

**3** marchés  
Restauration Hors Domicile  
Grande Distribution  
Co-traitance

2

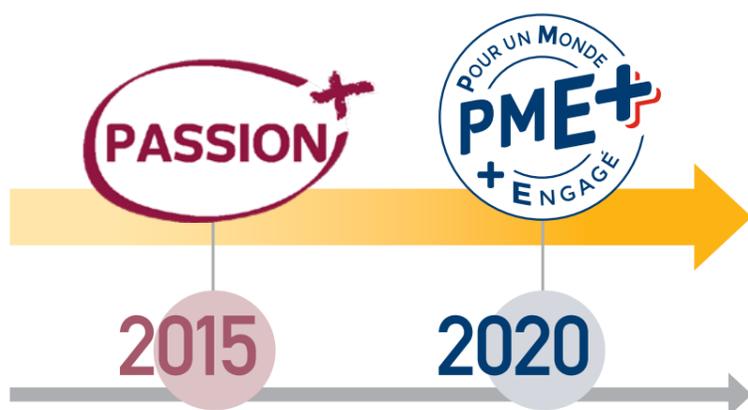
## NOTRE POLITIQUE RSE



L'engagement du Groupe Routhiau pour satisfaire ses clients, et plus largement l'ensemble de ses parties prenantes ne date pas d'hier. **Nous avons toujours été en quête d'amélioration continue**, que ce soit à travers des démarches ISO ou en mettant en place dès 2015 le projet d'entreprise **PASSION+**, première version de notre engagement **RSE**.

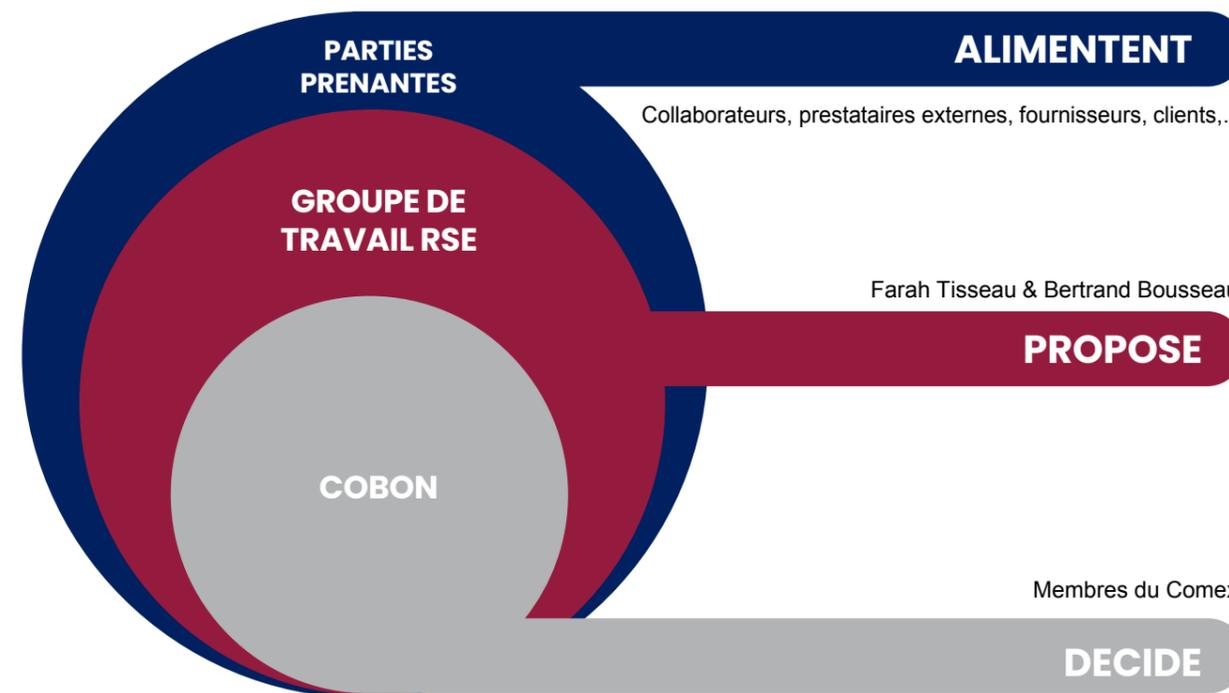
En rejoignant le **Label PME+\*** en 2020, label reconnu et certifié ECOCERT, nous avons souhaité formaliser notre démarche et structurer nos bonnes pratiques.

**Certifié pour la 3<sup>ème</sup> fois consécutive PME+ en mars 2023 avec une note de 80 % sur la base du nouveau référentiel 2022**, nous confirmons notre volonté d'œuvrer au quotidien pour un impact positif sur notre environnement.



\* PME+ : un référentiel élaboré avec Ecocert Environnement issu de l'Iso 26000 et adapté aux enjeux des PME. Plus de 215 entreprises adhérentes au 1<sup>er</sup> trimestre 2023.

The block features the 'PME+ ENGAGÉ' logo at the top, which includes the text 'POUR UN MONDE'. Below the logo, it reads 'LE LABEL DES ENTREPRISES ENGAGÉES POUR'. At the bottom, three white boxes with blue borders contain the text: '+ D'HUMAIN', '+ D'EMPLOIS', and '+ D'ENVIRONNEMENT'. The background is dark blue with a yellow bar at the bottom.



## La RSE se vit au quotidien.

En confiant le pilotage et déploiement de la RSE à un binôme à la fois stratégique et opérationnel, le Groupe Routhiau place sa démarche RSE au cœur des fonctions.

### Un tandem métier pour animer la RSE



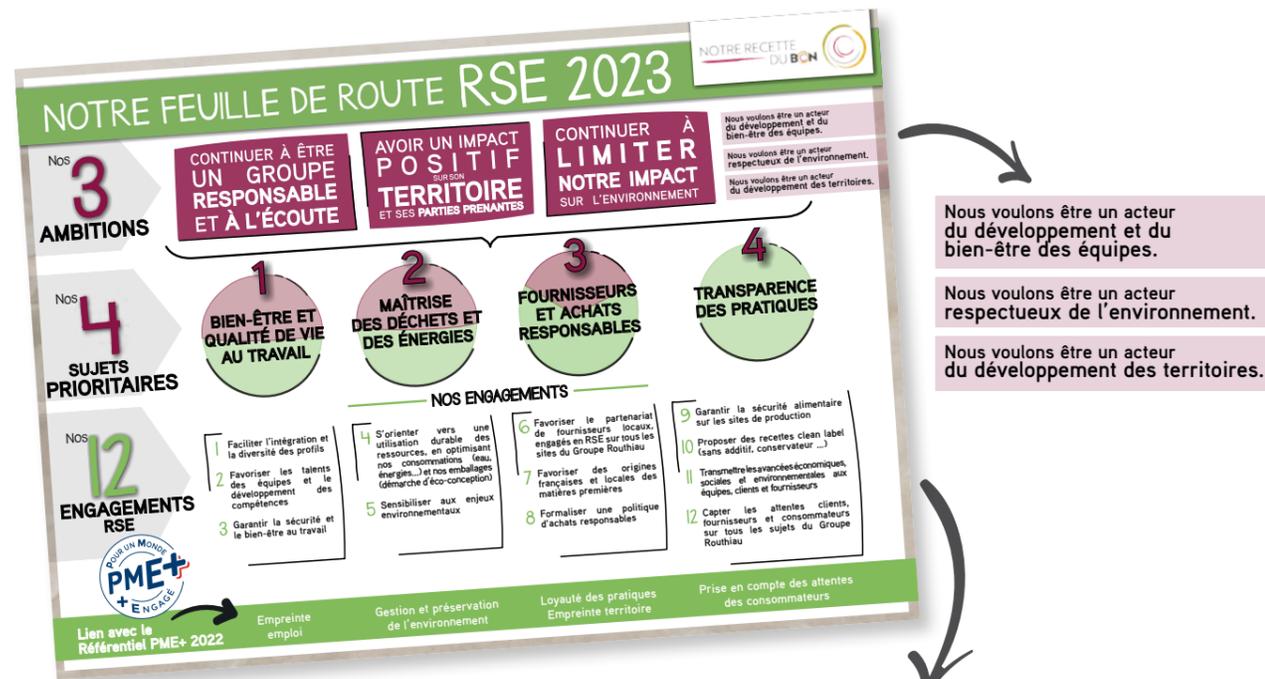
Farah TISSEAU, Directrice Marketing et Communication

Bertrand BOUSSEAU, Responsable Technique et Maintenance

“ Inscrits dans une démarche d'amélioration continue, nous recherchons désormais la formalisation de nos actions tout en restant pragmatiques et proches du terrain. Notre rôle : animer et dynamiser au quotidien la RSE du Projet Bon du Groupe Routhiau. Au service des relais internes de toutes les entités du Groupe, notre objectif est d'apporter à toutes les parties prenantes une lecture commune des actions et des challenges à mener pour avancer ensemble vers le même objectif. ”

La construction de nos sujets RSE est issue d'une réflexion aboutie sur nos actions et sur les bases du référentiel PME+.

Notre ambition est de rechercher l'amélioration continue dans tous les domaines touchant notre activité. Pour être au niveau du challenge, nous nous structurons en posant les piliers de notre démarche autour de 4 sujets prioritaires, basés sur les attentes des parties prenantes.



Nous voulons être un acteur du développement et du bien-être des équipes.

Nous voulons être un acteur respectueux de l'environnement.

Nous voulons être un acteur du développement des territoires.

- 1** Faciliter l'intégration et la diversité des profils
- 2** Favoriser les talents des équipes et le développement des compétences
- 3** Garantir la sécurité et le bien-être au travail
- 4** S'orienter vers une utilisation durable des ressources, en optimisant nos consommations (eau, énergies...) et nos emballages (démarche d'éco-conception)
- 5** Sensibiliser aux enjeux environnementaux
- 6** Favoriser le partenariat de fournisseurs locaux, engagés en RSE sur tous les sites du Groupe Routhiau
- 7** Favoriser des origines françaises et locales des matières premières
- 8** Formaliser une politique d'achats responsables
- 9** Garantir la sécurité alimentaire sur les sites de production
- 10** Proposer des recettes clean label (sans additif, conservateur...)
- 11** Transmettre les avancées économiques, sociales et environnementales aux équipes, clients et fournisseurs
- 12** Capter les attentes clients, fournisseurs et consommateurs sur tous les sujets du Groupe Routhiau

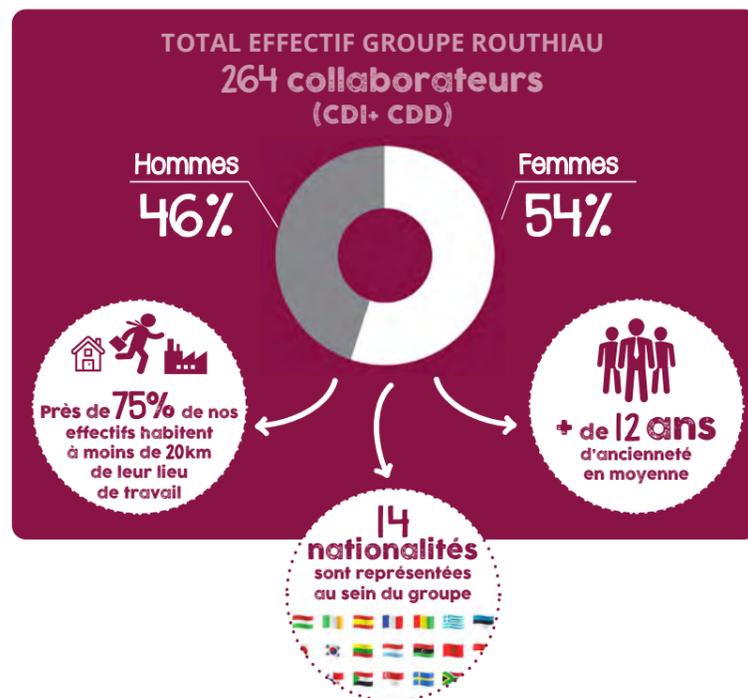
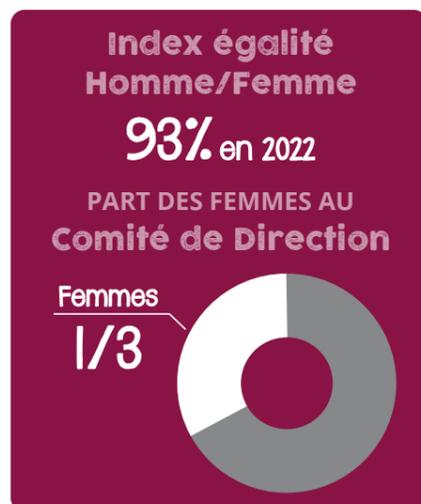
Emprise emploi      Gestion et préservation de l'environnement      Loyauté des pratiques Emprise territoire      Prise en compte des attentes des consommateurs

# 3 BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL



## "PROMOUVOIR l'égalité et la diversité des profils"

En favorisant la mixité des emplois et en intégrant plus de **14 nationalités** au sein de nos unités, nous agissons **contre la discrimination** de genre, d'âge et de nationalité.



## "INTÉGRER l'ensemble des collaborateurs"

Parce que la première impression est toujours la bonne, quoi de plus important que de **prendre le temps d'accueillir nos nouveaux collaborateurs.**

Avec la formalisation du **parcours d'intégration** et la traduction en différentes langues des **livrets d'accueil** nous favorisons un « on-boarding » de qualité.



La CONVIVIALITÉ, une des 3 valeurs du Groupe Routhiau

## "FORMER nos équipes"

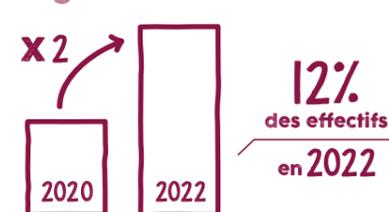
**Former et faire grandir nos équipes** est essentiel pour rester agile et performant en réponse aux besoins et évolutions de nos parties prenantes. Nous favorisons la gestion des talents et le développement des compétences.

COMPTEUR FORMATION ACCORDÉ au personnel



+ de **800** heures

Stagiaires et alternants



En développant l'accès à l'alternance et aux stages, **nous assurons la formation de nos futurs collaborateurs** et par là-même la durabilité et la pérennité de nos activités.

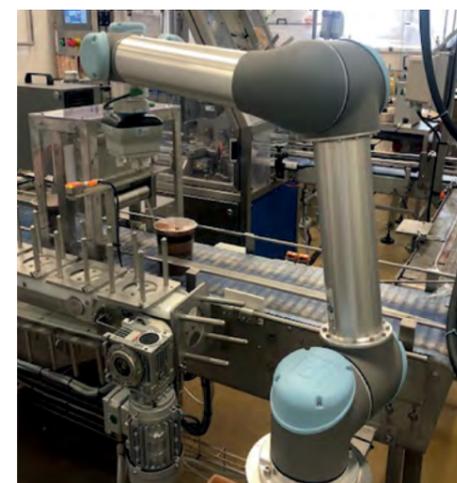


## "PROTÉGER et garantir la sécurité de nos opérateurs"

En **identifiant les postes à risques** et en investissant dans des outils adaptés, nous améliorons sans cesse l'ergonomie, limitons la pénibilité des postes.

La nomination d'un référent sécurité\* permet de coordonner les améliorations d'ergonomie.

(\* Sur l'entité Jean Routhiau)



Cobot de couverclage automatique chez Tendance Créative



Optimisations de peseuses ou remplacement de doseuses sur les lignes Jean Routhiau. Limitation des manipulations et des charges.

## "FAVORISER le bien-être des collaborateurs"

**CO-VOITURAGE** Le lancement du **co-voiturage** sur les sites de Jean Routhiau et de Tendance Créative via une application dédiée, limite la pollution et mutualise les coûts.



**BIEN-ÊTRE PHYSIQUE** L'aménagement de nouveaux bureaux ou de nouveaux espaces de détente contribuent à **un meilleur bien-être sur le lieu de travail.**

**BIEN-ÊTRE MORAL** Nous favorisons également le **bien-être psychologique** de nos collaborateurs en nommant des référents « lutte anti-harcèlement sexuel et agissements sexistes ».



Nouveaux bureaux Qualité chez Tendance Créative



Nouvelle salle de pause Jean Routhiau



le Journal Interne / le Récap d'activité pour suivre les actualités du Groupe

## "IMPLIQUER les collaborateurs"

À travers le **projet de dialogue social** et la mise en place d'une enquête autour des valeurs et du Projet Bon nous cherchons à mesurer de manière régulière le bien-être et la qualité de vie au travail des collaborateurs.

Nous cherchons également à **créer du lien entre les collaborateurs** et à développer le sentiment d'appartenance. La communication interne dans ses différentes formes permet une plus grande visibilité et transparence sur les actions et activités du Groupe.

# 3 MAÎTRISE DES DÉCHETS ET DES ÉNERGIES

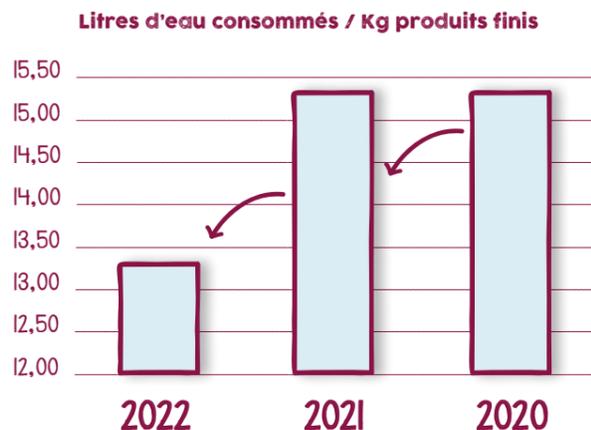


## “RÉDUIRE l’impact environnemental de nos consommations de ressources”

**Maîtriser la consommation d’eau** en temps réel avec des compteurs communicants. En 2022, ce sont plus de 10 000 m<sup>3</sup> d’eau qui ont été économisés, soit 10% de notre consommation et l’équivalent de 5 piscines olympiques.



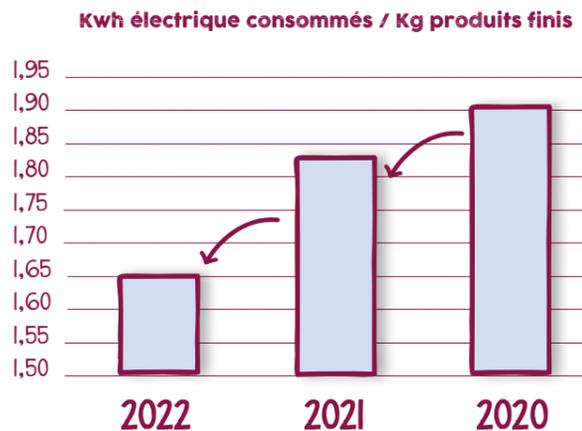
**BAISSE  
DE  
13%**



**Maîtriser la consommation électrique** avec des équipements de production frigorifiques moins énergivores, les ajustements des plannings et températures de fonctionnement des chauffages, les climatisations et éclairages.



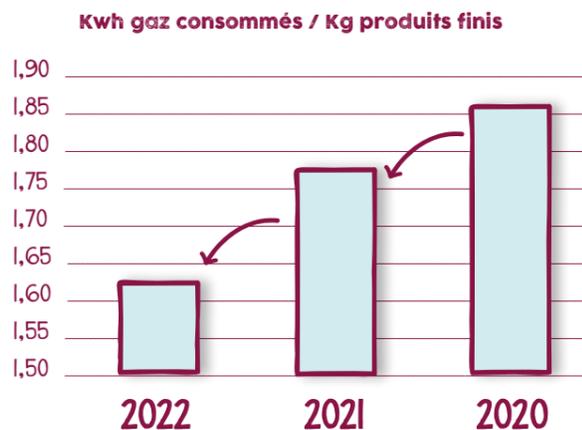
**BAISSE  
DE  
13%**



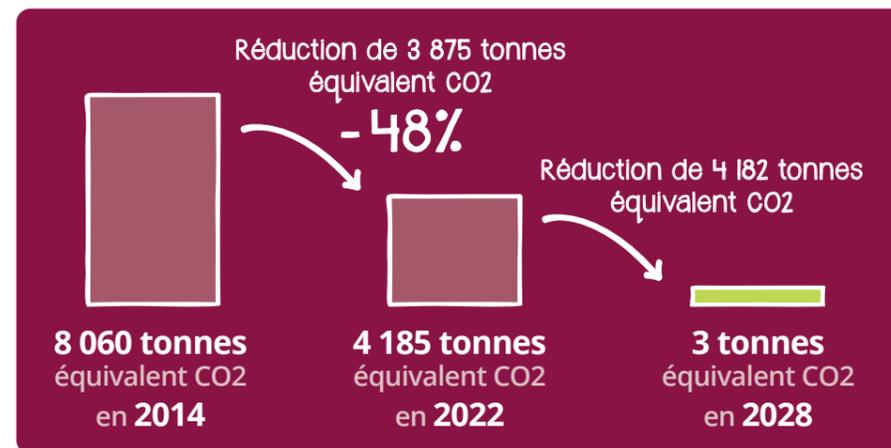
**Maîtriser la consommation de gaz naturel** sur les process de cuisson, autoclaves, fours et production d’eau chaude sanitaire avec une maintenance préventive des circuits vapeur et condensats.



**BAISSE  
DE  
12%**



**Renouveler les productions frigorifiques** avec l’utilisation de gaz “verts”. Depuis 2014 : une réduction de 3 875 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> (soit -48%).



## “RECYCLER”

**Recycler avec des bassins de lagunage.** Les eaux usées de Jean Routhiau sont épurées et réemployées auprès des agriculteurs locaux pour l’irrigation de leurs terres

Selon les années, cultures et surfaces, c’est environ **48 210 m<sup>3</sup> qui sont ré-utilisés** sur les terres agricoles proches de l’entreprise



### Recycler et valoriser les déchets

- **2 275 tonnes** de déchets organiques sont **valorisés** en fertilisant, énergie et ré-utilisation en PET-FOOD
- **216 tonnes** de carton-papier, bois, verre, métal et plastique sont **recyclés** dans les filières de “Tri 5 flux”



Enrouleur propriété Jean Routhiau pour irriguer les champs des agriculteurs partenaires



## "RÉUTILISER"

S'engager vers des énergies renouvelables avec par exemple l'installation de bornes de recharges pour véhicules électriques.

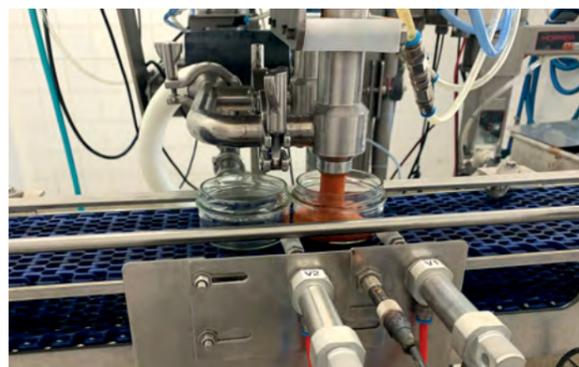
Favoriser le matériel reconditionné pour augmenter la durée de vie du parc machine (production, photocopieurs, véhicules...).

Notre objectif : 20% du matériel acheté est issu du réemploi.

Développer notre politique d'éco-conception comme avec la mise en place de lignes de conditionnement en verre favorisant le recyclage et le réemploi des contenants.



Installation de bornes électriques



Ligne de conditionnement en verre

## "SENSIBILISER"

Construire une politique d'éco-conception des emballages en formant nos différents collaborateurs (achats, R&D, marketing, ...) à la démarche.

Notre objectif : déterminer l'analyse du cycle de vie produits pour en mesurer les impacts.

Sensibiliser à la décarbonation et à l'impact des GES sur notre eco-système.

Notre objectif : entreprendre une démarche d'analyse de notre bilan carbone sur les scopes et produits les plus pertinents et formaliser un plan d'action spécifique.

Des équipes pluridisciplinaires en formation.



4

# FOURNISSEURS ET ACHATS RESPONSABLES



## "FAVORISER une politique d'achats responsables"

**Formaliser une politique d'achats responsables** signée par nos fournisseurs.

Charte d'achat responsable



**Favoriser le partenariat de fournisseurs locaux** engagés en RSE sur tous les sites du Groupe Routhiau.

**Favoriser les fournisseurs implantés en France**

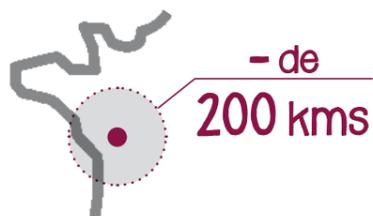
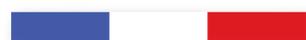
- **100%** de nos approvisionnements sont français sur Tendance Créative.
- **67%** chez Jean Routhiau.

**Favoriser les approvisionnements locaux**

- **43%** des fournisseurs Jean Routhiau sont situés à moins de 200 kms.
- **36%** chez Tendance Créative.

**Favoriser des origines françaises et locales des matières premières**

- Chez Jean Routhiau : **71 %** des viandes sont d'origine française, **67 %** des emballages et **97%** des ingrédients.
- Chez Tendance Créative : **100%** des emballages et **77%** des ingrédients et matières premières.



## "SUIVRE ET MESURER"



**Suivre les délais de paiement** clients et fournisseurs. En valoriser les retards sur le Besoin en Fonds de Roulement.

**Mesurer la part de la RSE**, qu'elle soit en démarche ou labellisée, dans les audits fournisseurs et appels d'offres.

## "TISSER DES LIENS associatifs et territoriaux durables"

**Mécénat de compétence** avec les sapeurs-pompiers de Saint-Fulgent. En libérant du temps pour son collaborateur, lieutenant Chef du Centre de St Fulgent, la société Jean Routhiau obtient le prix « **Labels Employeurs-Partenaires des Sapeurs-Pompiers** » 2022.



**Soutien économique** avec **La Boutique Jean Routhiau** qui propose pour tous les habitants de la région des produits locaux et fabriqués par l'entreprise.



**Mécénat sportif** : avec le soutien au champion de tennis Handisport, **Gaëtan MENGUY**. Vendéen et 4<sup>e</sup> joueur français dans sa catégorie, il prépare les **JO paralympiques de 2024**.



**Partenariats locaux** au profit de la biodiversité avec

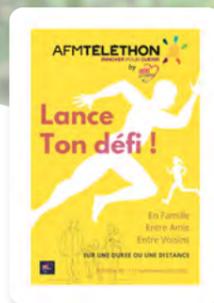
- Le soutien à l'**implantation de ruches** pour la fabrication de miel local.
- La mise à disposition de parcelles de terres pour de l'**éco-pâturage**.



## "TISSER DES LIENS associatifs et territoriaux durables"

### Soutien aux associations professionnelles et humanitaires

- Association « **L'Outil en Main** » de Vendée : échanger, transmettre ses compétences et savoir-faire
- « **Diamantine Ton Cœur** », association humanitaire venant en aide aux enfants brésiliens défavorisés
- Association « **La Halte du cœur** » et « **La Banque Alimentaire** » pour lutter contre le gaspillage
- Association « **1111 Battements de Cœur** » en faveur du Téléthon



5

# TRANSPARENCE

## DES PRATIQUES



## “GARANTIR la sécurité des aliments pour nos consommateurs”

### Préserver la certification IFS, version 7

Ce référentiel exigeant évalue nos bonnes pratiques tout au long de la chaîne en matière de sécurité et qualité produit.

### Proposer un maximum de recettes clean

Nos offres sont élaborées sur la base d'une politique Clean Label (sans additif, sans conservateur...)

### Maintenir un niveau d'investissement matériel et humain

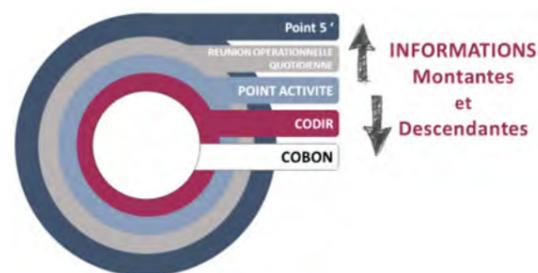
Des investissements incontournables pour assurer la sécurité alimentaire à tous les stades de la production. Ils représentent 25% des investissements en valeur en 2022.



## “PARTAGER et informer en toute transparence”

### Informez nos parties prenantes internes

- Informer et comprendre les collaborateurs avec un schéma de gouvernance assurant les flux d'informations ascendants et descendants, notamment en production.
- Assurer une communication régulière et multi-canal (affichage, journal interne, extranet, réunions d'informations régulières, ...) sur l'ensemble des sites.



### Informez nos parties prenantes externes

- Donner de la visibilité à nos partenaires sur la solidité financière du Groupe et de ses entités. Bilans, comptes de résultats, tableaux des investissements, niveau des stocks... sont communiqués à nos différents partenaires financiers : Banque de France, organismes d'assurances crédit, banques...
- Garantir la bonne transparence des pratiques avec notre « Guide de bonne conduite et anti-corruption ».



## “INNOVER”

### Innover de façon pérenne

- 40% des innovations sont référencées par nos clients.
- 10% des ventes sont assurées par des nouveaux produits (2022).

### Limiter le gaspillage

- Développer de nouvelles recettes en valorisant des chutes et co-produits.

### Accompagner l'innovation

- Conseiller et suivre nos clients à travers des équipes R&D compétentes et expertes dans leur domaine (experts culinaires, pâtisseries ...)

Notre conseil culinaire pour la R&D et l'accompagnement de nos clients



## “ÉCOUTER l'ensemble de nos parties prenantes”

### Suivre nos clients prospects et détecter nos nouveaux marchés

- Grâce à une équipe pluri-disciplinaire (direction générale, commerce, marketing, R&D...)
- Une veille permanente et un travail en étroite collaboration pour capter les attentes clients, fournisseurs, consommateurs, ...

### Écouter nos collaborateurs

- Une enquête autour des valeurs et du Projet Bon est en projet pour capter de manière récurrente les attentes des salariés du Groupe.

Une équipe pluri-disciplinaire à l'écoute de nos parties prenantes



Groupe  
**ROUTHIAU**

—  —  
PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !



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

Mise à jour Juin 2023 - Crédits photos : Groupe Routhiau - iStock - Shutterstock



Simplyment Végétal®  
*De la bonne cuisine tous les jours !*



Tendance  
CREATIVE

**GROUPE ROUTHIAU** | 24, AVENUE DE LA MÉTAIRIE • 85250 SAINT-FULGENT • FRANCE | SIRET 433 045 515 00015  
STANDARD : +33 (0)2 51 42 72 28 | SERVICE COMMERCIAL : +33 (0)2 51 42 70 70 | [www.groupe-routhiau.fr](http://www.groupe-routhiau.fr)

SUIVEZ-NOUS SUR 