



CHARTRE DE RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES

NOS ENGAGEMENTS & NOS VALEURS

TRAITEUR
Wi's

DE LA PASSION...NAIT L'EXCEPTION



SOMMAIRE

LE MOT DU DIRECTEUR /3

MANAGEMENT RESPONSABLE /4 et /5

QUALITE, HYGIENE ET TRACABILITE /6 et /7

REONSABILITE SOCIALE ET SOCIETALE /8

RESPONSABILITE ETHIQUE /9

RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE /10 /11

LA GOUVERNANCE /12



LE MOT DU DIRECTEUR

Manger local n'est pas un effet de mode, c'est simplement du bon sens. En consommant local, vous contribuez à la préservation de la diversité des paysages, à la conservation d'un savoir-faire transmis de génération en génération, à la sauvegarde de l'emploi de proximité. C'est ensemble, que nous construisons une dynamique agricole du territoire. Chez Wi's traiteur, on aime plus que tout le respect !! Aussi bien le respect des choses bien faites que le respect de ceux qui les réalisent.

Nous sommes soucieux de l'empreinte socio-écologique de notre activité et sommes investis, depuis 2016, dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises avec l'obtention du label Irqualim. Nous sommes ambassadeurs du Club Qualivores d'Occitanie <https://qualivores.fr/ambassadeurs/wis-traiteur/>

Dans la continuité de nos engagements, nous avons mis en place des partenariats avec des associations telles que la Fondation Marie Louise (qui favorise le bien-être des personnes adultes en situation de handicap), ou encore l'association Be Happy (association de soignants qui œuvrent pour le bien-être et les soins supports des patients).

Bien que nous ne nous soyons pas encore lancé dans une certification ISO 20121, nous n'avons pas attendu pour mettre en place des actions RSE et appliquer une gouvernance vertueuse. Nous sommes dans un souci d'amélioration continue et nos actions évoluent d'année en année.

J'ai le plaisir de vous inviter, à travers ces quelques pages, à découvrir les valeurs et les engagements de notre Maison.

William Luis



MANAGEMENT RESPONSABLE

NOTRE MISSION

Traiteur événementiel depuis 2009, W'S Traiteur propose une gamme élargie : repas assis, cocktails, plateaux repas sur-mesure, au plus proche des attentes des clients. W'S Traiteur est éditeur de l'élégance, de la tradition, de l'innovation dans une recherche constante d'excellence.

W'S Traiteur est d'abord une entreprise visionnaire et commercialement ingénieuse qui reste fidèle aux bases de la cuisine.

Sous la marque W'S Traiteur, William Luis (chef et ancien compagnon du devoir) et ses équipes, conçoivent des recettes originales en respectant les achats en circuit court, la saisonnalité des produits et en proposant de plus en plus d'alternatives végétariennes, afin de limiter son impact environnemental, tout en maintenant la qualité et l'originalité. Notre adage « de la passion naît l'exception ».

NOS VALEURS ET PRINCIPES

Nous intégrons à notre savoir-faire la régularité, la rigueur, la générosité et la convivialité.

Nous nous engageons, à respecter :

- le devoir d'inclusion en intégrant dans nos équipes des jeunes apprentis, des personnes en réinsertion professionnelle ou encore des personnes en situations de chômage longue durée.
- le devoir de vigilance en choisissant avec soins nos fournisseurs et prestataires respectueux de leurs devoirs et obligations sur toute la chaîne d'approvisionnement.
- le devoir d'intégrité eu appliquant les nouvelles normes RSE propres à notre secteur
- le devoir de transparence en rendant les informations financières et extra financières accessibles à tous sur demande.
- le respect du consommateur (tant en matière de sécurité que de respect des données).



MANAGEMENT RESPONSABLE

NOS ENJEUX PRIORITAIRES

Optimisation des achats, lutte contre le gaspillage alimentaire:

Réduire les achats aux seules précommandes, optimiser les achats responsables, optimiser la gestion de nos déchets, distribuer dès que possible les produits non consommés et renforcer la communication avec nos parties prenantes

Amélioration de nos offres sur le plan environnemental:

Promouvoir l'alimentation plus durable, élargir la gamme de alternatives végétariennes, mettre l'accent sur les produits de région et notre terroir, favoriser les circuits courts, respecter la saisonnalité des produits, Veiller aux conditions d'élevage et de production (MSC)

Formation de nos équipes et QVT pour plus de performance:

Transmettre le savoir, donner des compétences essentielles pour une bonne maîtrise de notre métier, maîtriser les risques, optimiser les conditions de travail, veiller au confort physique et moral des salariés, pratiquer le management positif

NOS ENGAGEMENTS

Attentif aux préoccupations sociétales, économiques et environnementales de nos clients et partenaires, nous nous engageons à respecter les 7 principes de la norme ISO 26000 ou encore les 17 objectifs de l'ODD et à avoir une politique de management responsable en adéquation avec les axes proposés par la norme ISO 2012.

Nous répondons aux exigences légales et réglementaires applicables à notre secteur d'activité et veillons à respecter les attentes de nos parties prenantes.



QUALITE, HYGIENE, TRACABILITE

LE LABORATOIRE DE PRODUCTION

Nous travaillons dans un laboratoire agréé aux dernières normes européennes, sous le numéro d'agrément « FR31992783CE » selon un plan de maîtrise sanitaire certifié. Nos locaux ont été entièrement modernisés avec deux objectifs précis : répondre à un volume d'affaires toujours croissant dans le respect des normes d'hygiène en vigueur, tout en réduisant au maximum l'impact de notre activité sur l'environnement.

Notre laboratoire actuel de plus de 700m², répond pleinement à ces impératifs. Tout a été mis en œuvre pour réduire au maximum les émissions de gaz à effet de serre (changement des systèmes d'éclairage, des portes et huisseries, des moteurs de chambres froides positives et négatives, isolation des parties chauffées de l'établissement, limitation des zones chauffées ou climatisées, utilisation de groupes d'évaporateurs SILENSYS INVERTER ultra silencieux, limitant la pollution sonore et diminuant de 25% la consommation d'énergie et enfin, mise en place d'une chaudière autonome avec récupérateur d'énergie). Pour la gestion de l'eau, des pédaliers et commandes fémorales des éviers ont été installés pour économiser l'eau potable.

LA TRACABILITE DES PRODUITS

Afin de garantir à nos clients des produits de bonne qualité gustative et sanitaire, nous sélectionnons rigoureusement nos fournisseurs en fonction de la qualité de leurs produits et de leur agrément sanitaire.

Nous appliquons la méthode HACCP, régulièrement remise à jour et sommes garants de la qualité et traçabilité de nos productions.



QUALITE, HYGIENE, TRACABILITE

LA MAITRISE DE LA CHAINE DU FROID

Nous possédons un laboratoire optimisé, respectant une marche en avant définie dans notre PMS (plan de maîtrise sanitaire). Nous avons des zones de stockage et de fabrication pour chaque type de production, ainsi que des chambres froides et de congélations dédiées et indépendantes. Un contrôle des températures est fait quotidiennement pour chaque chambre froide positive et négative.

Nos zones de production sont climatisées, ainsi que les zones d'expédition.

Nos véhicules sont maintenus à - de 3° de manière à ce que nos denrées soient transportées sans rupture de la chaîne du froid. La preuve du respect du maintien des températures peut être apportée à tout moment à nos commanditaires à l'aide d'un thermomètre laser présent des les véhicules.

LES ALLERGENES

L'identification des allergènes est réalisée sur l'ensemble de nos propositions et un affichage est proposé sur les buffets lorsque nos clients en font la demande.

LA MAITRISE DES RISQUES

Notre laboratoire fait l'objet de visites de contrôle et d'audits réguliers dans un souci constant d'amélioration et de sécurité alimentaire. Nous établissons également un DUER, document unique d'évaluation des risques, afin de déceler les points d'amélioration éventuels de nos pratiques et/ou installations. Nous veillons à ce que nos salariés travaillent dans des conditions optimales (limitation du poids, usage de chariots et élévateurs, plan de travail à bonne hauteur, pauses, vêtements de protection).



RESPONSABILITE SOCIALE/SOCIETALE

NOS OBLIGATIONS

- Nous nous engageons à respecter la législation internationale en matière de droits de l'homme
- Nous nous engageons à respecter les conventions internationales établies par l'OIT.
- Nous respectons les articles du Code du Travail, relatifs au travail clandestin, à la lutte contre le travail dissimulé et contre le recours aux étrangers en situation irrégulière.
- Nous respectons la liberté d'association, la liberté syndicale et la protection du droit syndical, ainsi que le droit de négociation collective des employés ; l'élimination de travail forcé ou obligatoire, l'abolition effective du travail des enfants.
- Nous luttons contre toute forme de discrimination ou toute distinction entre les personnes en fonction de leur âge, sexe, conviction religieuse, opinion politique, orientation sexuelle, origine sociale ou ethnique, handicap, situation familiale, nationalité, patronyme ou apparence physique.

NOS ACTIONS

- Nous veillons à l'accès aux formations de nos équipes (ex : formation hygiène)
- Nous intégrons des jeunes étudiants dans le cadre de stage et des apprentis en alternance dans le cadre de leur professionnalisation (CFA).
- Nous respectons une parfaite égalité de traitement en base de rémunération hommes et femmes à poste équivalent.
- Nous déclarons auprès des services de l'URSSAF, l'intégralité des missions proposées aux employés ponctuels (extras) et rédigeons un contrat pour chaque prestation
- Nous proposons l'adhésion à la mutuelle d'entreprise
- Nous versons des taxes d'apprentissage chaque année à l'université Paul Sabatier.
- Nous sommes attentifs à la promotion et au respect de la diversité de nos collaborateurs, ainsi qu'à l'égalité des chances.



RESPONSABILITE ETHIQUE

NOTRE ETHIQUE

Nous considérons le respect et l'éthique tant au niveau commercial que comportemental comme l'une des valeurs fondamentales de notre gouvernance.

Elle s'applique à l'ensemble de nos collaborateurs, à nos clients ou prospects, à nos fournisseurs et aux différents acteurs du marché événementiel tels que les lieux et espaces de réception.

Elle se manifeste par :

- Le respect des droits humains édictés dans les principes du Pacte Mondial des Nations-Unies
- La concurrence loyale notamment en termes de politique tarifaire dans le respect de notre gamme, de notre image et de notre positionnement.
- La lutte contre la corruption
- La volonté d'inscrire notre relation avec l'ensemble de nos clients et prestataires dans la durée.
- La confidentialité de certaines informations sensibles et la protection des données, qui pourraient être transmises par nos clients ou par un tiers.
- Le respect des contraintes imposées par les lieux avec la mise en place de repérages techniques, effectués en amont par le chargée de dossier.
- Le respect de la législation et des règlements
- La transparence
- Le respect des souhaits de nos clients, commanditaire et toutes parties prenantes avec un souci de satisfaction.
- Le règlement des factures de tous nos fournisseurs à chaque fin de mois.

RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE

ACHATS RESPONSABLES

Nous avons des exigences de qualité et de traçabilité envers nos fournisseurs et faisons travailler des professionnels régionaux et locaux en privilégiant au maximum les circuits courts. Nous achetons les matières premières, uniquement sur la base des quantités préalablement commandées, travaillant ainsi à flux tendus et limitant au maximum les stocks et les pertes.

Nous proposons des alternatives végétariennes dans toutes nos propositions, des alternatives BIO, des alternatives issues du commerce équitable. Nous respectons la saisonnalité des produits et mettons en avant les produits locaux ou régionaux (Labellisé IRQUALIM depuis 2016 ou encore issus d'élevage non intensifs (pêche durable, MSC).

Nous produisons nos pièces ou nos plats, le plus tard possible, afin d'éviter la surproduction en cas de diminution du nombre de participants. Si exceptionnellement, nous nous retrouvons avec une surproduction, nous faisons don des denrées alimentaires à la Banque alimentaire. Nous veillons à ce que nos fournisseurs soient respectueux des bonnes pratiques en matière d'éthique et d'hygiène sur toute leur chaîne d'approvisionnement. Nos fournisseurs sont eux-mêmes tenus d'avoir une politique d'achats responsables ou une démarche RSE effective.

OPTIMISATION DES LIVRAISONS

Nous limitons nos tournées et sorties de véhicules, optimisons les chargements, les feuilles de route, refusons les déplacements à fort kilométrage et les récupérations de matériel. Nous utilisons des véhicules entretenus, répondant à la norme anti-pollution EURO 5 et EURO 6 à partir de mai 2024. Nous travaillons avec un fournisseur engagé dans la lutte contre la déforestation massive.



RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE

GESTION ET TRI DES DECHETS

Nous évitons au maximum l'impression de mail et autres documents. Nous utilisons en interne des Ecocups et de la vaisselle en dur pour notre consommation personnelle. Depuis la loi AGEC (anti-gaspillage), nous favorisons les emballages écologiques, recyclables et la vaisselle réutilisable. Nous ne fournissons plus de plastique jetable.

Nous utilisons des matériaux recyclable ou biodégradables pour nos plateaux-repas et autre solutions livrées (ex : kraft, carton, papier recyclé, bambou, peuplier français, pulpe de coco) Nous recyclons nos déchets, avec les tris sélectifs du carton, du papier, des gobelets en carton, des bouteilles en plastique et enfin des bouteilles en verre.

Nos huiles usagées sont traitées et transformées en Bio carburant. Nos bio-déchets, sont transformés en méthane et composte par le biais d'une petite start-up toulousaine « Hector le Collector » Ce faisant nous participons à l'essor d'une Start-up locale et à la spirale vertueuse de l'économie circulaire.

GESTION DES RISQUES DE POLLUTION

Nous utilisons des produits de nettoyage éco certifiés, homologués par le ministère de l'écologie, afin de limiter notre impact sur l'environnement et la santé de nos salariés. Nos installations (chambres froides positives et négatives) et nos zones climatisées, font l'objet d'une maintenance et d'une amélioration continuant notamment en terme de gaz réfrigérant utilisé, dans l'optique de limiter au maximum l'émission de gaz à effet de serre.





LA GOUVERNANCE

UN RESPONSABLE CERTIFIE RSE

Notre directeur, sensible à la cause sociétale et environnementale, met tout en œuvre pour limiter l'impact négatif de notre exploitation et gérer la structure de manière optimisée. Depuis juillet 2023, W'S Traiteur, bénéficie dans son service commercial, d'une référente RSE dédiée, certifiée sous le numéro RS6059 ».

En tant que responsable RSE, cette dernière a le souci de rester à la pointe des réglementations et obligations en matière de RSE et au contact des parties prenantes pour établir un dialogue constructif.

La dimension de notre structure ne nous permet pas aujourd'hui de chercher à obtenir une labélisation, néanmoins nous avons engagé depuis quelques années déjà, une gestion d'entreprise responsable, tenant compte des enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux définis par la norme ISO 26000.

LA SENSIBILISATION DES SALARIES

Toujours dans cette optique d'amélioration et de sensibilisation, notre chargée de RSE a participé au grand jeu de la RSE et à la Fresque de la RSE, dispensés par la société 4impact à la Cité de la RSE de Toulouse. L'idée étant que cette initiative soit ensuite proposée et déclinée en interne à tous nos salariés pour qu'ils puissent mieux appréhender la notion de RSE et qu'ils puissent apporter leur pierre à l'édifice.

En tant que partie prenante de premier rang, il est essentiel qu'ils puissent contribuer par leurs motivations et leurs idées à définir de nouvelles actions éco-responsables.