



HELEN

Notre Responsabilité
Sociétale des Entreprises.



Des engagements qui ont du goût

Penser durable, pour nous, ce n'est pas une case à cocher. C'est une façon d'avancer, de faire les bons choix, et de questionner nos habitudes, un geste après l'autre. On agit dès aujourd'hui, pour faire bouger les lignes de notre métier, transmettre un héritage solide... et, qui sait, peut-être donner envie à d'autres d'en faire autant. Depuis 2017, nous sommes certifiés ISO 20121 — une fierté, mais surtout un point de départ.

CERTIFIÉ RÉGION SUD - DEPUIS 1959



SOCIAL

Sensibilisation de la filière au sujets RSE, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables)
Personnel formé et compétent, sécurité des collaborateurs (par l'implication du CHSCT).

ÉCONOMIQUE

Valorisation des territoires avec des circuits courts et la traçabilité des produits
Amélioration des processus achats avec une démarche haccp en constante évolution.

ENVIRONNEMENT

Économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations)
Traitement des déchets organiques



Notre certification ISO 20121

Helen traiteur démontre un engagement fort en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) à travers plusieurs initiatives et partenariats :

- Membre fondateur des Traiteurs de France : échanges réguliers avec les confrères sur les pratiques RSE, permettant un partage d'expériences et une amélioration continue dans le secteur.
- Participation au Dispositif CEDRE : un programme régional visant à accompagner les entreprises dans leur transition écologique et leur démarches RSE. Cette participation permet à l'entreprise d'échanger avec d'autres entreprises engagées sur diverses thématiques RSE.
- Lauréat du trophée RSE PACA : cette distinction régionale vient récompenser l'engagement concret et durable de notre entreprise en matière de responsabilité sociétale. Elle valorise l'ensemble des actions mises en place au sein de la Maison Helen et confirme notre positionnement en tant qu'acteur engagé du territoire.

Ces engagements s'inscrivent dans une démarche RSE plus large qui inclut notre certification ISO 20121 depuis de nombreuses années, renouvelée en 2023. Notre prochain audit de suivi est prévu en juillet 2025.

Une mise à jour de nos process est en cours pour se conformer à la nouvelle version de la norme ISO 20 121 et l'alignement avec les ODD.

Nous avons un système HACCP conforme et suivi régulièrement pour garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la production.

Notre dossier d'agrément sanitaire a été mis à jour en février 2024 suites aux modifications de bâtiments et au changement de la Direction.



LA MAÎTRISE DE NOTRE IMPACT GRÂCE À L'OUTIL BILAN CARBONE®

Dans une logique d'amélioration continue et de transparence, Helen Traiteur a choisi d'intégrer l'outil Bilan Carbone® à sa stratégie de développement durable. Développé par l'ADEME (Agence de la Transition Écologique), cet outil de référence nous permet d'évaluer de manière précise l'empreinte carbone générée par l'ensemble de nos activités : production, transport, logistique, achats, consommation d'énergie, gestion des déchets, etc.

Grâce à cette analyse fine, nous identifions les postes les plus émetteurs et mettons en place des plans d'actions ciblés pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre

Grâce à cette analyse fine, nous identifions les postes les plus émetteurs et mettons en place des plans d'actions ciblés pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre..

Cela se traduit concrètement par :

- La réduction des trajets grâce à une organisation logistique optimisée
- Une priorité donnée aux circuits courts et produits locaux
- L'amélioration de l'efficacité énergétique de nos équipements
- La sensibilisation de nos équipes aux éco-gestes du quotidien

L'utilisation du Bilan Carbone® constitue ainsi un levier stratégique dans notre engagement en faveur d'un événementiel plus responsable et bas carbone.

Il nous permet de suivre nos progrès, de fixer des objectifs concrets, et de communiquer de manière transparente avec nos clients et partenaires sur nos impacts environnementaux et nos engagements durables.



PRIVILÉGIER LES PRODUITS LOCAUX ET LES CIRCUITS COURTS

- Fruits et légumes de saison (Verprim, Clos Méjean, Mr Gros, Les Javonnes, Les saveurs de Provence, un coin de jardin Robion...)
- Viandes et volailles issues d'élevages régionaux (Alazard et roux, L'Européen : Volaille de l'Ain, Volaille de Bresse AOP...)
- Produits laitiers et fromages locaux : (Meilleur Ouvrier de France Mr Vergne, Fromagerie du Ventoux...)
- Boulangers locaux (Fournil d'Olivier, Le Pain d'Evan, Boulangerie Violette, Arpalig...)
- Poisson (Daurade de la baie de Cannes, Truite de la Sorgues ou de l'Ardèche, Toute la marée à Sorgues...)

Ce choix favorise la qualité, la fraîcheur, le soutien à l'économie locale et la réduction de notre empreinte carbone. Un code de conduite établi par Helen est envoyé aux différents fournisseurs, il définit les normes non négociables que s'engagent à respecter tous les fournisseurs et collaborateurs internes effectuant tout achat pour Helen traiteur.

METTRE À L'HONNEUR LES PRODUITS DE SAISON

La fraîcheur et la saisonnalité des produits sont au cœur de notre philosophie culinaire. Nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour proposer à nos clients des mets élaborés avec des ingrédients de saison, cultivés dans le respect de l'environnement.

Afin de vous offrir une expérience culinaire toujours plus riche et variée, nous renouvelons notre carte à hauteur de 30% chaque année. Cela nous permet de vous proposer des créations gastronomiques modernes en utilisant les meilleurs produits de chaque saison. En plus de garantir la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients, ce renouvellement régulier de notre carte nous permet de vous surprendre et de vous séduire avec des saveurs nouvelles et inattendues.

S'ENGAGER POUR UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET OU DURABLE

Nous sommes conscients des enjeux environnementaux et sociétaux liés à l'agriculture. C'est pourquoi nous nous efforçons d'intégrer le plus possible de produits issus de l'agriculture locale et si possible biologique dans nos prestations.



NOUS
ENGAGÉS
SUR NOTRE
TERRITOIRE



- **Traiteurs de France** : Membre fondateur de ce réseau d'excellence, nous contribuons à faire évoluer la restauration événementielle vers plus de responsabilité. Nous privilégions les circuits courts, adoptons des pratiques écoresponsables, et participons à la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment via la signature du Pacte National à l'Assemblée National dès 2015.
- **Comité stratégique de la ville de Marseille sur le tourisme d'affaires** : Membre participant activement aux réflexions et orientations qui façonnent l'avenir événementiel du territoire.
- **Ethic Ocean** : Partenaire actif de cette association, nous agissons pour une pêche durable et la préservation de la biodiversité marine, en sensibilisant nos équipes et nos clients à une sélection responsable des produits de la mer.
- **Linkeus Provence Alpes Côte d'Azur Convention Bureau** : Administrateur & Acteur engagé du réseau, nous contribuons à faire rayonner une vision éthique et innovante de l'événementiel au sein de la région Sud, en collaborant activement avec les institutions locales et les décideurs du secteur.
- **Association Progrès du Management** : Membre du réseau de dirigeants engagé pour le partage de bonnes pratiques managériales. Une opportunité de montée en compétence constante pour notre encadrement.
- **Les Amis du musée océanographique de Monaco** : Membre adhérent avec pour objectifs de favoriser le rayonnement du Musée, d'encourager ses actions en faveur des océans et de l'aider à concrétiser ses projets.
- **Région Sud** : Entreprise membre référencée et soutenue dans le cadre des dispositifs régionaux, nous bénéficions d'un accompagnement structurant pour consolider notre démarche de développement durable et responsable.





LES JUSTES QUANTITÉS ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE GESTION RESPONSABLE DES SURPLUS ALIMENTAIRES

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité absolue pour notre entreprise. Nous sommes convaincus qu'il est possible de concilier plaisir culinaire et responsabilité environnementale. C'est dans cet esprit que nous avons mis en place des pratiques rigoureuses pour limiter les surplus générés par notre activité.

Au-delà du strict respect des normes en vigueur, nous nous engageons à :

Ajuster avec précision les quantités commandées et préparées selon le nombre de convives et les besoins spécifiques de chaque événement.

Proposer régulièrement des plats ou pièces « du marché », conçus à partir de produits ultra-frais issus des arrivages du jour.

Collaborer activement avec des associations locales afin de redistribuer les excédents alimentaires à ceux qui en ont besoin.

DES PARTENAIRES ENGAGÉS À NOS CÔTÉS

Nous avons la chance de pouvoir compter sur un **réseau d'associations locales** impliquées dans la récupération et la redistribution des denrées alimentaires.

Grâce à ces partenariats, nous contribuons concrètement à la réduction du gaspillage tout en luttant contre la précarité.

Quelques-unes de nos associations partenaires :

- Épicerie sociale Opération Joseph
- Tous ensemble pour tous
- Les Restos du Cœur – Avignon Fontcouverte
- Épicerie sociale Oxygène
- Épicerie sociale et solidaire Anatoth
- Les Restos du Cœur – Vaucluse

LA SIGNATURE DU PACTE NATIONAL CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



croix-rouge française

En 2015, lors de sa présidence des Traiteurs de France, Éric-Helen Louis, notre Président d'Honneur, a signé à l'Assemblée nationale : le Pacte national contre le gaspillage alimentaire, en présence de Guillaume Garot, ancien ministre de l'Agroalimentaire.

Depuis, Helen s'engage activement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en menant, avec l'accord de ses clients, de nombreuses opérations de revalorisation des surplus. Ces opérations consistent à reconditionner et redistribuer les denrées non consommées sur les lieux de réception, en partenariat avec des associations d'aide aux personnes en difficulté.

2 000 "équivalents repas" ont été servis ces 3 dernières années.





DES ACTIONS CONCRÈTES ET UN ENGAGEMENT SOCIAL FORT

POUR UNE PRESTATION RESPONSABLE ET DURABLE

- Nous ajustons les quantités produites selon les effectifs annoncés et appliquons la méthode FIFO pour garantir fraîcheur et efficacité.
- Les surplus alimentaires sont systématiquement revalorisés via des partenariats avec des associations locales.
- Nos déchets sont triés, compostés ou recyclés, et les biodéchets pris en charge selon des protocoles stricts.
- Nous proposons des menus durables et de saison, avec une offre variée en plats végétariens, végétaliens et sans gluten.
- Nous sensibilisons nos clients aux enjeux du développement durable et les accompagnons vers des solutions éco-responsables.

UN ENGAGEMENT FORT ENVERS NOS CLIENTS ET NOS COLLABORATEURS

- Nos événements sont conçus sur mesure, intégrant les contraintes et attentes spécifiques de chaque client.
- Nous valorisons les relations humaines, avec un climat de travail fondé sur l'écoute, le respect et la coopération.
- Nos équipes bénéficient d'une formation continue et d'un accompagnement professionnel tout au long de leur parcours.
- Nous avons mis en place une politique sociale qui récompense l'implication et la fidélité de nos collaborateurs.

UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

- Nous soutenons activement les producteurs locaux et privilégions les circuits courts.
- Nos partenaires sont choisis pour leur engagement dans une agriculture biologique ou durable, garantissant une cuisine de qualité et responsable.

UNE SOLIDARITÉ ACTIVE

- Chaque année, nous organisons un dîner solidaire avec des Chefs de renom, au profit d'une association locale.
- Cet événement illustre notre volonté d'agir concrètement pour notre territoire, en conjuguant gastronomie et solidarité.