



RAPPORT RSE

2025-2026

EDITO

Diriger une entreprise familiale, c'est porter ce qui a été construit avant nous et le faire évoluer pour demain. Depuis 1973, la Maison Lemétayer Traiteur a grandi avec son territoire. C'est cette relation que nous voulons aujourd'hui rendre plus visible et plus exigeante.

Ce rapport présente les actions que nous menons depuis plusieurs années : producteurs locaux, réduction du plastique, attention portée à nos équipes, soutien à la vie associative. La certification ISO 20121, que nous avons obtenu au début de l'année 2026, leur donne aujourd'hui un cadre officiel.

Anabelle et Mickaël Lemétayer
Dirigeants de Maison Lemétayer Traiteur

SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	_____	p.3
Les Objectifs du Développement Durable comme ligne directrice	_____	p.5
Chapitre 1 - De la ferme à l'assiette	_____	p.6
Nos approvisionnements		
Chapitre 2 - Dans nos cuisines	_____	p.9
Produire durablement		
Chapitre 3 - Sur le terrain	_____	p.12
Des prestations propres et responsables		
Chapitre 4 - Nos équipes	_____	p.14
Les gens qui font la Maison		
Chapitre 5 - Notre ancrage territorial	_____	p.16
Evoluer ensemble		
Nos perspectives	_____	p.18

QUI SOMMES-NOUS ?

Notre histoire : Une maison, un territoire

La Maison Lemétayer Traiteur est une entreprise familiale fondée en 1973 par Jean-Pierre et Nicole Lemétayer, dans la baie du Mont-Saint-Michel. Depuis plus de cinquante ans, nous exerçons notre métier avec passion et exigence, rayonnant aujourd'hui sur l'ensemble de la Normandie et de la Bretagne.

Aujourd'hui co-dirigée par Mickaël et Anabelle Lemétayer, la Maison perpétue ses valeurs d'origine — qualité, authenticité, ancrage territorial — tout en s'adaptant aux évolutions du métier.

Ce qui a commencé comme une activité de traiteur de proximité est devenu, au fil des décennies, une maison de référence dans l'événementiel, capable d'accompagner aussi bien un mariage intime qu'un dîner de gala de plus de 1 500 convives.



- **1973** Création de la Maison Lemétayer Traiteur
- **1985** Lancement de l'activité de traiteur événementiel
- **1992** Ouverture d'un laboratoire culinaire de 500m2
- **1994** Transmission familiale - arrivée de Mickael Lemétayer
- **1995** Développement de l'activité mariage
- **2014** Ouverture de bureaux administratifs à Rennes
- **2018** Installation dans les locaux de 2000m2 d'Avranches
- **2024** Investissement dans de la vaisselle intégralement réutilisable
- **2026** Obtention de la certification ISO 20121

Nos domaines d'expertise



MARIAGES &
CÉRÉMONIES



ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS



ÉVÉNEMENTS
PRIVÉS

Nos chiffres clés

1973

Date de création de
Maison Lemétayer Traiteur

19

Collaborateurs permanents

57%

Part d'hommes
dans l'entreprise

43%

Part de femmes
dans l'entreprise

39 260

Couverts servis en 2025

1 / 10

Part des repas végétariens servis en 2025

Gouvernance et pilotage du notre engagement

Chez Maison Lemétayer Traiteur, la « RSE* » n'est pas une initiative isolée : elle est pilotée au niveau de la direction et irrigue l'ensemble des métiers de la Maison. Mickaël et Anabelle Lemétayer portent personnellement cette ambition, en lien direct avec les services Achats, Ressources Humaines, Exploitation, Production, Commercial et Communication.

Cette **gouvernance transversale** garantit que nos engagements ne restent pas des principes abstraits, mais se traduisent concrètement dans nos pratiques quotidiennes : choix des fournisseurs, gestion des équipes, organisation des événements, réduction de notre impact environnemental.

*RSE — Responsabilité Sociétale des Entreprises

Notre politique de développement durable

Chez Maison Lemétayer Traiteur, nous nous engageons dans une démarche durable vers des événements plus respectueux de l'environnement. Nos principaux objectifs sont de :

- Réduire notre impact environnemental en agissant sur le gaspillage alimentaire et l'énergie
- Garantir le bien-être et la sécurité des salariés en renforçant la communication et l'accès aux formations
- Développer les circuits courts et structurer notre démarche d'achats responsables

Lire la politique

Nos certifications et adhésions



Certification ISO 20121

Obtenu en 2026, elle atteste que Maison Lemétayer a structuré l'ensemble de ses activités événementielle autour de pratiques durables et responsables et témoigne d'un engagement concret à réduire l'impact de chaque prestation.



Traiteurs d'Avenir

Membre du réseau Traiteurs d'Avenir, nous partageons avec d'autres professionnels passionnés des valeurs communes et développons le partage d'expérience afin de proposer des prestations créatives et responsables.



Bienvenue à la Ferme

Partenaire du premier réseau français d'agritourisme et de vente directe à la ferme, nous collaborons notamment lors du SPACE à Rennes — le grand salon de l'élevage — en cuisinant sur place les produits en circuit court.

LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE COMME LIGNE DIRECTIVE



Les Objectifs de Développement Durable de l'ONU nous offrent un cadre clair de référence pour structurer notre engagement. Chez Maison Lemétayer Traiteur, nous contribuons activement sur des sujets comme les approvisionnements locaux, le bien-être des équipes, la réduction des déchets. Les Objectifs du Développement Durable qui sont colorisés sont ceux sur lesquels nous travaillons activement dans notre activité.





CHAPITRE 1

DE LA FERME À L'ASSIETTE : NOS APPROVISIONNEMENTS

Tout commence avant la cuisine : dans le choix de nos fournisseurs, dans les liens que nous tissons avec les producteurs du territoire, dans les arbitrages que nous faisons au moment de composer nos menus. En privilégiant les circuits courts et les partenariats locaux durables, nous agissons sur l'un de nos leviers d'impact les plus puissants.



CHAPITRE 1 - DE LA FERME À L'ASSIETTE : NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos chiffres clés

95%

de nos achats sont français



100%

de nos viandes sont françaises

42%

de nos fournisseurs se situent à moins de 100km de nos laboratoires culinaires



Nos actions concrètes

Des audits terrain pour s'assurer de nos engagements partagés

Notre service Achats effectue tout au long de l'année des visites chez nos partenaires référencés, afin d'évaluer leurs conditions de production, leurs pratiques environnementales et leur niveau d'engagement RSE. Ces visites sont complétées par un questionnaire structuré, soumis à chaque fournisseur, qui nous permet de suivre l'évolution de leurs pratiques dans le temps, dans un esprit de partenariat durable.

Les labels qui font notre cuisine



MSC — Marine Stewardship Council

L'ensemble de nos poissons est issu de pêcheries certifiées MSC, ce qui garantit que les espèces que nous servons proviennent d'une pêche durable, respectueuse des écosystèmes marins et des populations de poissons.



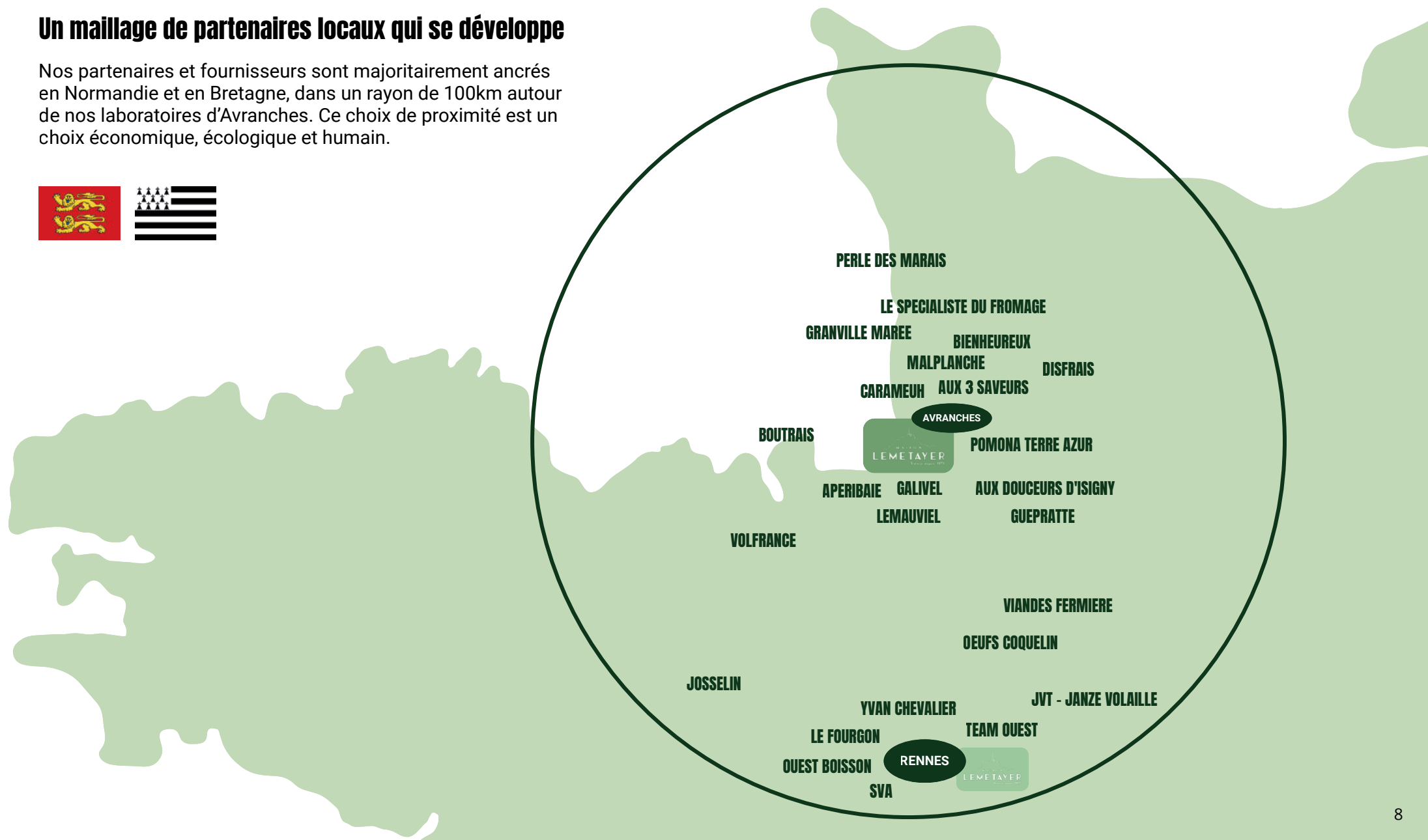
PEFC — Programme de reconnaissance des certifications forestières. L'ensemble de nos supports de communication imprimés (serviette en papier, documents commerciaux) est produit avec du papier certifié PEFC, issu de forêts gérées durablement.



CHAPITRE 1 - DE LA FERME À L'ASSIETTE : NOS APPROVISIONNEMENTS

Un maillage de partenaires locaux qui se développe

Nos partenaires et fournisseurs sont majoritairement ancrés en Normandie et en Bretagne, dans un rayon de 100km autour de nos laboratoires d'Avranches. Ce choix de proximité est un choix économique, écologique et humain.





CHAPITRE 2

DANS NOS CUISINES : PRODUIRE DURABLEMENT

Notre laboratoire est le cœur de la Maison. Bien produire, c'est produire sans gaspiller, sans compromettre la santé de nos équipes ni celle de nos convives, en réduisant notre empreinte à chaque étape. Ce chapitre détaille comment nous organisons notre production pour être à la hauteur de ces exigences.



CHAPITRE 2 - DANS NOS CUISINES : PRODUIRE DURABLEMENT



Nos chiffres clés

15 RECETTES INCLUSIVES

Créées en 2025 pour répondre à des demandes spécifiques : vegan, végétariennes, sans allergènes ou retravaillées avec des produits de saison.



1 RECETTE SUR 10

Est végétarienne
sur nos prestations privées
et professionnelles, en 2025.

9 000 KG DE BIODÉCHETS

Quantité de biodéchets valorisée en compostage ou biogaz par les services publics proche de nos laboratoires.



Nos actions concrètes

Une offre culinaire qui répond aux enjeux de demain

L'assiette éco-responsable n'est plus un marché de niche. Nos clients l'attendent, et nous avons fait le choix stratégique d'investir dans l'innovation culinaire responsable. En effet, nous avons accueilli en 2025 une cheffe cuisinière spécialisée en R&D (Recherche & Développement) pour concevoir des recettes inclusives et innovantes.

Développement de plaquettes saisonnières dédiées pour orienter les clients vers des choix naturellement bas-carbone : éviter les tartes aux fraises en décembre et la sauce à la châtaigne en juillet.

La sécurité alimentaire

Des audits qualité, hygiène, sécurité et environnement sont planifiés régulièrement avec notre partenaire Labéo, organisme de référence en analyses agroalimentaires. Ces audits nous permettent de vérifier en continu que nos pratiques de production respectent les standards les plus exigeants, d'identifier d'éventuels écarts et de les corriger rapidement.

Par ailleurs, lors de nos prestations, notamment professionnelles, nous mettons à disposition un QR code permettant à chaque convive d'accéder en temps réel à la liste des allergènes présents dans les recettes proposées.

CHAPITRE 2 - DANS NOS CUISINES : PRODUIRE DURABLEMENT

La sécurité et la santé de nos équipes



Nous avons équipé nos locaux, nos bureaux comme nos cuisines, de produits **nettoyants et désinfectants** utilisés sont **100 % biodégradables**, certifiés Ecolabel et Cradle to Cradle, et conditionnés dans des emballages plastiques recyclés à hauteur de 100 %, issus de la gamme SURE. Un choix qui réduit l'exposition de nos collaborateurs à des substances chimiques agressives, tout en limitant l'impact environnemental.



La sécurité physique de nos équipes fait également l'objet d'une attention constante. Par exemple, des formations incendie annuelles qui s'inscrivent dans notre démarche globale de prévention des risques dans les locaux.



L'emballage et le transport : zéro plastique à usage unique

Nos menus sont transportés dans des **caissons isothermes** réutilisables, qui remplacent avantageusement les solutions jetables comme le carton ou le plastique à usage unique.

Pour les boissons, nous avons développé **plusieurs dispositifs de consigne** : un partenariat avec **Le Fourgon** sur certains événements, avec des bouteilles consignées pouvant être réemployées ainsi qu'une consigne des bouteilles de vins blancs et rouges directement auprès de nos producteurs partenaires. Notre objectif est clair : zéro plastique à usage unique dans nos prestations.





CHAPITRE 3

SUR LE TERRAIN : DES PRESTATIONS PROPRES ET RESPONSABLES

Organiser un événement, c'est mobiliser des ressources, générer des déchets, faire circuler des équipes et du matériel sur des dizaines de kilomètres. Ce chapitre présente les mesures concrètes que nous avons mises en place pour chaque prestation : choix du matériel déployé sur site, gestion des déchets, organisation logistique et sensibilisation de nos équipes terrain.



CHAPITRE 3 - SUR LE TERRAIN : DES PRESTATIONS PROPRES ET RESPONSABLES



Nos actions concrètes

Nos chiffres clés

2 VÉHICULES ÉLECTRIQUES

Dédiées à la livraison courte distance ou au transport de personnel lors des prestations, notamment dans le bassin rennais.



LE TRI

Tous nos déchets sont :

- triés
- recyclés
- valorisés

La fin du plastique jetable

Depuis 2024, toutes nos prestations sont servies avec de la vaisselle en dur et réutilisable. Ce changement représente une transformation logistique importante, c'est plus de matériel à transporter, à laver, à gérer mais c'est un engagement que nous avons pris sans retour en arrière. La suppression du plastique jetable sur les prestations événementielles aujourd'hui n'est pas une option.

La bonne gestion des déchets

Nous avons mis en place un protocole systématique de tri des biodéchets sur chaque événement pour assurer la traçabilité et mesurer nos volumes dans le temps. Des points de collecte sont également installés à proximité de nos installations sur site pour faciliter le geste de tri sélectif (serviettes cocktails, cure-dents, etc.).

Un chaîne logistique repensée

En parallèle de l'achat de véhicules électriques, nos tournées de livraison sont optimisées en continu par notre service logistique et notre responsable d'exploitation : mutualisation des départs, des itinéraires et des zones d'intervention. Ce travail de fond, moins visible que l'achat d'un véhicule électrique, contribue pourtant significativement à réduire notre consommation de carburant et nos émissions au quotidien.



CHAPITRE 4

NOS ÉQUIPES : LES GENS QUI FONT LA MAISON

Derrière nos prestations, il y a des hommes et des femmes qui s'investissent au quotidien. Conditions de travail, formation, sensibilisation à nos engagements : nous avons des actions en interne qui méritent d'être présentées, au même titre que nos efforts sur l'environnement ou les approvisionnements.



CHAPITRE 4 - NOS ÉQUIPES : LES GENS QUI FONT LA MAISON



Nos actions concrètes

Apprendre tout au long de l'année

Dans nos métiers, les évolutions sont rapides : nouvelles techniques, nouvelles attentes clients, nouveaux outils. Nos collaborateurs bénéficient de formations au fur et à mesure de l'année, sur des sujets aussi variés que la sécurité au travail, les nouvelles techniques de pâtisserie ou les usages de l'intelligence artificielle générative en 2025.

Travailler ensemble

Dans nos locaux, nous avons créé un open-space administratif réunissant les services Communication et Commercial dans un espace pensé pour le partage de l'information, la cohésion et le bon déroulé des projets. Cette proximité physique favorise la circulation de l'information et la cohérence de nos décisions au quotidien.

Le bien-être de nos collaborateurs passe aussi par une organisation du travail qui leur ressemble. Télétravail, aménagement des horaires, prise en compte des contraintes familiales : nous cherchons à trouver, avec chacun, un équilibre qui fonctionne.

Inclusion dans la diversité des profils

Enfin, nous accueillons aujourd'hui quatre apprentis : un dans le service commercial et trois dans le service de production (pâtisserie, chaud et froid). Ces contrats d'apprentissage ainsi que les différents stagiaires qui intègrent nos équipes dans l'année. C'est pour nous un engagement envers la transmission des métiers de bouche et l'insertion de jeunes dans notre secteur événementiel.

Nous travaillons également en lien étroit avec les dispositifs d'inclusion de France Travail, pour favoriser l'accès à l'emploi à des profils qui en sont parfois éloignés.





CHAPITRE 5

NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL : ÉVOLUER ENSEMBLE

Nous croyons que la transition écologique et sociale ne se fait pas seul. Elle se construit avec les lieux qui nous accueillent, les fournisseurs qui nous approvisionnent, les clients qui nous font confiance et les acteurs du territoire qui partagent nos convictions.



CHAPITRE 5 - NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL : ÉVOLUER ENSEMBLE



Nos chiffres clés



CERTIFICATION ISO 20121

Cette norme internationale encadre la façon dont un événement est organisé, en s'assurant que les impacts sur l'environnement, les fournisseurs locaux et les équipes sont pris en compte à chaque étape.



2 680€

De dons en mécénat et sponsoring auprès d'associations et organisations locales du secteur de la Manche

Nos actions concrètes

Un engagement certifié

Travailler avec un prestataire **certifié ISO 20121** atteste d'un engagement réel, encadré par un cahier des charges précis – un gage de sérieux que nos clients peuvent à leur tour valoriser dans leurs propres démarches.

Notre appartenance au **réseau Traiteurs d'Avenir** s'inscrit dans la même logique : avancer collectivement, avec d'autres professionnels du secteur, vers des pratiques plus responsables. Ce sont des dynamiques qui dépassent les frontières de notre seule entreprise.

Engager nos parties prenantes dans notre démarche

En parallèle de l'achat de véhicules électriques, nos tournées de livraison sont optimisées en continu par notre service logistique et notre responsable d'exploitation : **mutualisation des départs, des itinéraires et des zones d'intervention**. Ce travail de fond, moins visible que l'achat d'un véhicule électrique, contribue pourtant significativement à réduire notre consommation de carburant et nos émissions au quotidien.

S'engager dans le tissu local

Notre ancrage territorial se traduit aussi par un **soutien au tissu associatif local**, à travers le mécénat et le sponsoring. Entre 2024 et 2025, ce sont 2 680 € qui ont été versés à des associations et structures de notre territoire :



COMITÉ DES FÊTES

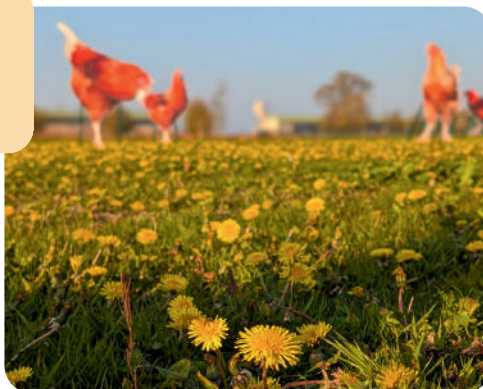
- FOUGÈRES
- SAINT-LOUP
- POILLEY

NOS PERSPECTIVES

Notre vision à horizon 2030

Développement du sourcing local et de saison

Avoir une part non-négligeable de nos approvisionnements fournis par des producteurs et fournisseurs de la baie du Mont-Saint-Michel pour soutenir l'économie locale et réduire notre empreinte logistique.



Auto-production d'une partie de notre énergie ou de nos produits

Nous étudions actuellement l'installation de panneaux solaires et développer un espace de culture d'aromates sur site



Renforcement de l'inclusion

Développer des collaborations avec des ESAT et structures d'insertion locales pour favoriser l'emploi des personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi.

Développement des transports décarbonés dans notre logistique

Faire évoluer notre flotte vers des solutions moins émettrices de CO2 et optimiser nos tournées de livraison.



Formation des équipes aux enjeux RSE et aux écogestes en cuisine

Sensibiliser l'ensemble des collaborateurs aux pratiques réduisant notre impact environnemental au quotidien (tri, gestion des stocks, économies d'énergie).



MAISON
LEMETAYER
Traiteur depuis 1973

Rennes

7 rue de Bray
35510 Cesson Sévigné
+02 99 57 34 59

Avranches

5 Parc de la Baie
50300 Le Val Saint Père
+02 33 48 19 04

