



www.netpme.fr

Date : 16/05/11

Sébastien Payen et Jean-François Moinet, co-dirigeants du Carré des Délices, aux Sorinières (44)

Pour être en adéquation avec leur vision entrepreneuriale, les deux associés du traiteur Le Carré des Délices, Sébastien Payen (photo) et Jean-François Moinet, se sont engagés dans une démarche RSE.

Avec Jean-François Moinet, nous avons repris Le Carré des Délices en 2006 avec un certain état d'esprit : développer l'entreprise mais faire en sorte de partager sa croissance avec l'ensemble des équipes. On ne parlait pas alors de démarche RSE (NDLR : Responsabilité sociale de l'entreprise).

De quelle façon votre démarche se matérialise-t-elle ?

Nous avons par exemple rapidement opté pour un management participatif avec la mise en place, dès 2007, d'un Plan d'épargne interentreprise (PEI). L'entreprise et les salariés abondent au PEI et la somme épargnée peut être débloquée par le salarié au bout de cinq ans. Ce genre de plan d'épargne est habituellement souvent réservé aux grosses sociétés. Nous sommes allés plus loin en 2010 avec un plan d'intéressement.

Qu'est-ce qui vous motive ?

Outre le fait de créer un vrai esprit collectif dans l'entreprise, ce sont des outils qui nous permettent de fidéliser les salariés et d'avoir un taux de turn-over très bas pour notre secteur d'activité. Nous croyons beaucoup également au management par l'émulation. Depuis quatre ans, nous avons par exemple installé un tableau des bonnes nouvelles sur lequel on affiche les remerciements que nous adressent les clients. C'est un moyen tout simple de valoriser la performance des équipes. Notre démarche RSE a pris tout son sens en 2009 lorsque nous avons fait réaliser un nouveau bâtiment de 500m² aux Sorinières. Nous avons investi dans un système de recyclage du circuit d'eau chaude qui nous permet de baisser de 40 % de notre facture d'eau. On a également choisi de sur-isoler la partie administrative du bâtiment. Pour le laboratoire, nous avons privilégié du matériel neuf. Nous nous sommes ainsi équipés de fours dernière génération qui permettent une cuisson basse température effectuée la nuit pour nos plats. Nous réduisons ainsi nos coûts énergétiques et on gagne surtout en qualité. Ce

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux créateurs et dirigeants d'entreprises. Il leur propose des services (annonces, forum, modèles de documents, outils de pilotage...) ainsi qu'un fil d'actualité.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



matériel, c'est aussi un outil de différenciation. À conditions salariales égales, un cuisinier qui était également courtisé par la restauration collective a décidé de nous rejoindre en découvrant notre niveau d'équipement. Nous avons également investi dans une auto-laveuse pour le lavage quotidien des sols du laboratoire de production. C'est bien sûr plus cher que des raclettes mais au final, nous réduisons notre consommation d'eau et de produits de lavage.

Quelle est votre ambition désormais ?

À tous les niveaux, nous essayons de progresser par petites touches. Après le tri sélectif puis le compactage de nos déchets cartons et papiers, nous cherchons actuellement une solution de compostage pour nos déchets organiques. Cette démarche RSE c'est d'abord du bon sens mais elle nous a permis d'être labellisé **Entrepreneurs d'avenir** il y a trois mois. Surtout, cela nous permet de faire progresser l'entreprise et d'être en accord avec nos convictions.

Propos recueillis par Simon Janvier *Le journal des Entreprises*

Les chiffres clés
Année de reprise : 2006
Effectif : 12 salariés
CA 2010 : 1,3M€
www.lecarredesdelices.com