



LES ENGAGEMENTS RSE DE LA MAISON MASSE

Promouvoir une alimentation de qualité, saine et durable, porteuse du savoir-faire gastronomique et agricole français, en veillant à minimiser ses impacts environnementaux et sociaux.

NOTRE DÉMARCHE



La gastronomie ne peut plus se contenter d'être savoureuse, elle doit être consciente des enjeux contemporains.

Depuis sa création en 1884, la Maison Masse s'attache à faire rayonner l'excellence gastronomique française. Aujourd'hui, face aux défis environnementaux et sociaux qui transforment notre secteur, nous sommes convaincus que notre rôle de trait d'union entre la terre et l'assiette nous confère une responsabilité particulière.

La gastronomie ne peut plus se contenter d'être savoureuse, elle doit être consciente des enjeux contemporains. C'est dans cette perspective que nous formalisons notre démarche RSE.

Notre ambition est de promouvoir une alimentation de qualité, saine et durable, porteuse du savoir-faire gastronomique et agricole français, tout en maîtrisant nos impacts environnementaux et sociaux pour les réduire.

Cette stratégie est articulée autour de 4 engagements forts et 12 sous-engagements concrets. Afin d'assurer que cette ambition se concrétise par des actions, des indicateurs de suivi ont été définis. Ils permettent également de mesurer l'impact de nos actions et d'inscrire cette démarche dans une logique d'amélioration continue.

TABLES DES MATIÈRES



Promouvoir une alimentation de qualité, saine, durable à travers un commerce éthique	04
Réduire l'impact environnemental des produits en développant une stratégie d'achats responsables	05
Réduire l'empreinte environnementale de nos activités	06
Renforcer une culture d'entreprise commune propice à l'épanouissement personnel, alignée avec les principes du développement durable	07
Conclusion	08
Contact	09

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, SAINE, DURABLE À TRAVERS UN COMMERCE ÉTHIQUE

Nous plaçons l'éthique au cœur de nos relations commerciales pour promouvoir une gastronomie responsable.

Pour cela nous nous engageons à :

Apporter une attention particulière à la rémunération et au respect des conditions de travail : nous soutenons une rémunération juste des producteurs et veillons au respect du droit du travail, tout en développant des relations durables et incitons à la valorisation des coproduits.

Faire vivre la gastronomie et le bien manger : nous agissons pour la transmission des savoir-faire et demeurons un moteur de l'évolution du « bien-manger ».

Favoriser la synergie entre l'agriculture et la gastronomie : en tant que partenaire clé, nous créons une émulation entre les producteurs et les acteurs de la gastronomie notamment à travers l'événementiel.

RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS EN DÉVELOPPANT UNE STRATÉGIE D'ACHATS RESPONSABLES

Réduire l'impact environnemental de nos produits commence par une sélection rigoureuse des produits et producteurs et un accompagnement de nos partenaires.

Améliorer la connaissance des fournisseurs et des filières

Nous renforçons nos compétences internes sur les enjeux de l'agriculture durable et mettons en place des outils d'évaluation de la maturité RSE de chaque fournisseur.

Sélectionner des fournisseurs et des produits en fonction de leur impact environnemental

Nous cherchons à privilégier un approvisionnement selon le principe du meilleur au plus proche pour réduire la distance parcourue par les produits, nous favorisons progressivement des critères environnementaux dans le choix des produits de la gamme ainsi que dans le choix des emballages.

Accompagner les fournisseurs dans la transition

Nous avons vocation à impulser des solutions à l'échelle des filières et valoriser des produits issus des efforts de diversification.





RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOS ACTIVITÉS



Nous œuvrons à optimiser nos processus internes afin de minimiser notre impact direct sur la planète.

Penser la logistique et les process et maîtriser la consommation d'énergie. Nous travaillons à l'amélioration de nos flux opérationnels en amont et en aval afin de réduire les consommations liées au transport et au stockage.

Maîtriser les déchets des emballages et le gaspillage alimentaire. Nous mettons en place des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire et à développer l'éco-conception de nos emballages, tout en sensibilisant nos fournisseurs à ces enjeux.

Sensibiliser et impliquer les collaborateurs dans la démarche. Nous déployons des actions de sensibilisation et de formation afin d'impliquer l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs dans cette démarche.

RENFORCER UNE CULTURE D'ENTREPRISE COMMUNE PROPICE À L'ÉPANOUISSEMENT PERSONNEL, ALIGNÉE AVEC LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

La réussite de notre projet RSE repose en grande partie sur l'épanouissement et l'engagement de nos collaborateurs.

À ce titre, nous nous attachons à :

Structurer la formation et les parcours professionnel de la Maison. Forts d'un historique de valorisation des collaborateurs et de promotion interne, notre approche vise à la mise en place de parcours professionnels clairs, accompagnés de formations adaptées à nos métiers tout en encourageant l'intra-entrepreneuriat.

S'engager pour l'égalité de traitement et le bien-être. Nous souhaitons formaliser une politique de diversité et d'inclusion, tout en veillant quotidiennement au bien-être physique et mental de nos équipes.

Définir et incarner les valeurs de l'entreprise. Nous formalisons pas à pas nos pratiques managériales et investissons dans la formation des managers, vecteurs et représentants de la culture d'entreprise.

CONCLUSION

En structurant cette démarche, la Maison Masse affirme sa volonté d'inscrire durablement son développement dans une logique responsable et exigeante. Cette feuille de route marque une étape décisive : elle guidera nos actions, mobilisera nos équipes et renforcera nos partenariats pour construire, jour après jour, une gastronomie plus respectueuse des femmes, des hommes et du vivant.

CONTACT

POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT LA RSE

Maison Masse
PLA 190, 54 Av. de
Normandie, 94150
Rungis

Thierry Nadolny
Responsable qualité et logistique
thierrynadolny@maison-masse.com