



Erisay
réceptions

Engagements RSE 2024-2025



Nos Valeurs

Notre monde nécessite des changements !

Les valeurs de notre entreprise familiale que sont le travail, la rigueur, l'honnêteté et le savoir vivre, sont le ciment de la maison ERISAY depuis plus de 50 ans. Ces valeurs ont évolué ces dernières décennies afin d'inscrire le développement durable au cœur de notre croissance et de notre état d'esprit.

Alors que le plus grand nombre ne fait qu'en discuter, chez ERISAY RÉCEPTIONS nous avons décidé il y a déjà plus de 14 ans d'agir concrètement en faveur de l'environnement. Nous avons réduits très sensiblement notre empreinte carbone.

Nous pouvons nous targuer d'être très en avance dans notre secteur d'activité, mais il reste encore du chemin à parcourir,

Je vous laisse découvrir nos démarches RSE.

Frédéric ERISAY



Préserver l'environnement

Scannez ce QR code pour découvrir
en image nos principales actions
éco-responsables.



La gestion des déchets

11 foyers



La production en électricité
suite à la méthanisation de
nos déchets



130 000

bouteilles plastiques
évités par an

Méthanisation : Depuis Janvier 2015, nous méthanisons **tous nos déchets** organiques (100 à 120 tonnes par an correspondant à la consommation annuelle de 11 foyers en électricité).

Tri sélectif systématisé : Nous réalisons le **tri sélectif** depuis plus de dix ans, en prévoyant notamment **l'enlèvement automatique des déchets** sur les lieux de réceptions.

Recyclage des bouchons : En plastique et en liège.

Priorité au réutilisable : Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.

Emballages 100% éco-conçus : Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, favorisation des contenants compostables et/ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».

Eau micro-filtrée : Installation de plusieurs fontaines à eau micro-filtrée pour éviter l'usage des bouteilles en plastique pour nos collaborateurs en cuisine (120 personnes) et nos 3 restaurants.

Bouteilles en verre consignées : Lors de nos réceptions, nous travaillons uniquement avec des bouteilles en verre consignées. **130.000 bouteilles plastiques/an sont ainsi évitées.** Au total, 65% de nos emballages sont réutilisables.

Plateau repas réutilisable zéro déchets : Nous sommes en étroit partenariat avec « **Le Cercle** », afin de produire des plateaux repas éco-responsables et réutilisables.

La gestion de l'eau

- **Récupération des eaux de pluie** : Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter nos sanitaires, le lavage des quais et des véhicules. **1.200.000 litres d'eau par an sont ainsi économisés.**
- **Ionisation de l'eau** : Nous utilisons des **autolaveuses** qui permettent un nettoyage sans aucun produit chimique (lavage à l'eau claire ionisée) permettant ainsi de réduire de **70% les eaux usées rejetées.**

1 200 000 L

Eau économisée par An
grâce à la récupération
des eaux de pluie



Reduction des
eaux usées de:

70%



Nos installations respectueuses de l'environnement

21 foyers



La production en électricité par les panneaux



Détecteurs de mouvement

45°C

Préchauffage du circuit d'eau chaude

- **Production d'énergie solaire :** Nous avons installé en mai 2014 un toit de 1000m² en panneaux photovoltaïques produisant 100.000 Kwh par an. Grâce à cette installation nous couvrons un quart de nos besoins énergétiques. Ce qui représente la consommation de 21 foyers.



- **Eclairage automatique :** L'éclairage des chambres froides est piloté par détecteur de mouvement afin réduire la consommation d'électricité.
- **Optimisation énergétique :** Les calories générées par les compresseurs des chambres froides sont récupérées pour le préchauffage (45°) du circuit d'eau chaude.
- **Renouvellement régulier du parc de véhicules** pour garantir une sécurité routière optimale et limiter les rejets de Co2 et de particules : 12 véhicules neufs aux normes EURO 6 en 2022 et 5 en 2023



Des livraisons plus responsables



Réduction des déchets.

10

fois moins de Co2 émis par nos livraisons.

Réduction de l'empreinte carbone

- **Optimisation du transport** : Nous proposons à la location nos mobiliers et notre vaisselle. Utiliser notre propre matériel permet de minimiser la sous-traitance dans ce domaine et de **diviser par 2 les transports en camion**.
- **Acquisition de 3 véhicules 100% électrique et de 5 véhicules Hybrides**.
- **Approvisionnement local** : Nous favorisons les **filières courtes et de proximité** pour nos approvisionnements en matières premières. Ainsi nous réduisons nos rejets de Co2 et nous contribuons au développement local.
- **L'Eco-pâturage** : Il nous permet de **créer du lien avec les équipes et leurs familles** . C'est un véritable entretien alternatif de nos espaces verts à la fois écologique, économique et ludique.



Signataires
de la Charte

Traitiers de
Normandie



La protection des ressources par une pêche durable



En 2023, La maison ERISAY fait le choix de rejoindre le programme Mr.Goodfish qui a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer. 🐟

À ce titre, nous nous engageons à vous proposer des plats de poissons issus d'une pêche respectueuse de la faune et la flore marine. 🐟

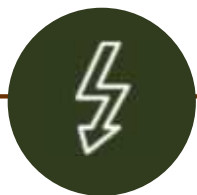
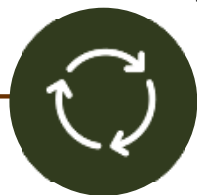
Les objectifs à 5 ans

- **Tri et recyclage** des petits déchets (ampoules, piles, mégots, aérosol, détergeant et produits d'entretien usés),

Remplacement progressif de la flotte par des **véhicules GNV ou des technologies plus propres**



- Changement de toutes les « ampoules incandescentes » par des « ampoules led, basse consommation » permettant de réduire nos consommations d'éclairage de plus de 50% (11,000Wh vs 25,000Wh).



- **Couverture des parkings** par des **Panneaux photovoltaïques** Multipliant par 2 notre surface de production électrique,
- Remplacement du **gaz des moteurs de chambres froides** par des gaz respectueux de l'environnement,



- Création d'une **ferme en permaculture** en cofinancement. L'objectif est de tendre vers une auto-suffisance en fruits et légumes.



Notre responsabilité sociétale



Responsabilité sociale

Production faite
Maison

98%



Intégration de 10
personnes de l'ESAT
L'ENVOL



- **Production « Faire maison »** : Production réalisée sur place, à la commande et à partir de produits bruts. **98% de nos préparations sont faites « maison »** (légumes frais, fonds de sauce, fonds de tarte, fumages, charcuteries...). Les autres produits étant issus, de préférence, de **l'artisanat local** (Pain, fromages...).
- **Responsabilité sanitaire** : Nous disposons de **l'agrément sanitaire Européen**. Notre maison fût l'une des premières en Normandie à obtenir cette certification garantissant votre sécurité sanitaire.
- **Favoriser l'insertion des personnes en situation de handicap** : Notre responsabilité sociale nous amène à **favoriser l'emploi de personnes en situation de handicap** et à recourir régulièrement à la **formation de jeunes apprentis en alternance**. Nous accueillons également **quotidiennement 5 à 6 personnes** des « **ESAT L'Envol et Jean Pierrat** », principalement pour la préparation de tous nos légumes frais.
- **Adaptation du mobilier pour un meilleur confort de travail.**
- **Participation à la vie d'entreprise** : Offre de réductions sur la carte de l'entreprise.

Insertion professionnelle : Avec la création du projet « **UN PIED EN CUISINE** ». Ce projet a pour but d'améliorer l'adéquation entre offre et demande de **recrutement dans les métiers de bouche en favorisant l'insertion professionnelle** de demandeurs d'emplois de longue date.

Lutte contre le gaspillage Alimentaire



- **Production « sur commande »** : Toute notre production est **réalisée à la commande**, afin de **limiter les pertes liées** à une surproduction.
- **Partenariat avec les associations locales** : Lors d'annulations inévitables, l'ensemble des associations locales sont contactées pour organiser des distributions. Suites aux annulations liées au COVID nous avons distribué près de **1200 repas** auprès d'associations et des familles de nos équipes.
- **L'anti gaspi de quotidien** : Nos surplus de production culinaire sont sauvés de la destruction grâce à l'application « Too Good Too Go » : **6000 repas** sauvés par an.
- **Approvisionnement « 0 Gaspi »** : Nous travaillons sur certaines gammes de produits avec une centrale d'achats antigaspi. Nous travaillons pour sourcer près de **30 tonnes de denrées** alimentaires de qualité « anti-gaspillage ».

+ de 6 000
Repas sauvés
par ans*



* 2023

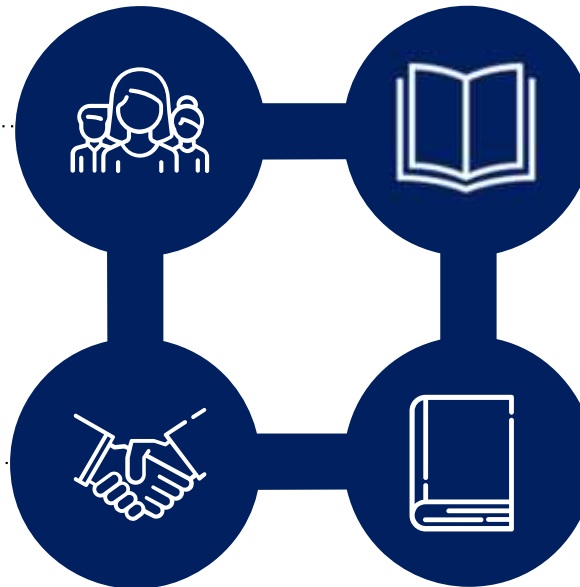
Distribution de
repas aux
associations locales

1000

Quelques chiffres

187

Collaborateurs en CDI
à temps plein
(38% femmes / 62% hommes)



60

Formations individuelles
en 2022

80%

Des collaborateurs en CDI

13

Apprentis




**Nos fournisseurs :
plus de local pour moins de CO₂**

Nos fournisseurs




EARL Le village

 Maraîchage et
production de légumes
27 340 Martot




VAUQUELIN

 Producteur de
pommes de terre
27 200 Venon



SCEA BONFILS

 Producteur de carottes
27 150 Doudeauville-en-Vexin

Nos fournisseurs



Ferme Bidault



Producteur
de volailles

27 110 Tilleul-Lambert



La Chèvre Rit



Producteur de fromages
de chèvre

27 520 Marcouville



Les vergers Annevillais



Producteur de Fruits
76 480 ANNEVILLE

Frédéric ERISAY, Séverine de LA CHEVRE RIT et
Fabrice FONTAINE chef Exécutif ERISAY

Nos fournisseurs



Au régals de l'Île



Producteurs
d'huîtres

14 470 Courseulles-sur-Mer



Maison Dauberd



Producteur
de poissons

14 470 Courseulles-sur-Mer



Chocolat Cluizel



Producteur
de chocolats

27240 Mesnils-sur-Iton

Nos fournisseurs



SCEA de Carville



Association Le Porlin
Producteur de porlins élevés en
Normandie aux graines de lin
76190 Saint Martin de l'If



Ferme des Peupliers



Producteur de Yaourts
27380 Flipou



ETS Graindorge




Producteur
De Crème fraîche
14140 Livarot

Nos fournisseurs



Les Torréfacteurs Normands

 Torréfacteur de café
76000 Rouen




Pasteole

Producteur de pâtes
28700 Gommerville



Dammann frères

 Fabricants de thés
28100 Dreux

Nos fournisseurs



Ferme des mille épis



Producteur de graines
(Quinoa, lentilles, pois
chiches...)
27730 Épieds



Moulin d'Auguste



Producteur de farine
27700 Les Andelys



Pisciculture de l'Eure



Producteur de truites
27400 Acquigny

Nos fournisseurs



Brasserie les 2 Amants



Producteur de bière
27100 Val-de-Reuil



Le Pressoir d'Or



Producteur de cidre
27150 Frenelles-en-Vexin



Distillerie de la Roche-Guyon

Producteur de gins
95523 La Roche-Guyon

Nos fournisseurs de vin



Henri Bourgeois

Producteur de vin
18300 Sancerre
Sancerre, Pouilly-fumé...



Henri Duboscq

Producteur de vin
33300 Bordeaux
Saint-Estèphe, Médoc



Horgelus Famille Le Menn

Producteur de vin
32250 Montréal
Côtes de Gascogne

Où sont-ils ?

- | | | |
|--|---|---|
|  EARL Le Village (Maraîcher et légumes) |  Au Régat de l'Île (huîtres) |  Dammann frères (Thé) |
|  Vauquelin (pomme de terre) |  Maison Dauberd (poissons) |  ETS Graindorge (crème fraîche) |
|  SCEA Bonfils (carottes) |  Chocolat Cluizel (chocolats) |  Ferme des milles épis (graines) |
|  Ferme Bidault (volailles) |  SCEA de Carville (porcin) |  Les Torréfacteurs Normands (café) |
|  La Chèvre Rit (fromages de chèvre) |  Ferme des Peupliers (Yaourts) |  Pisciculture de l'Eure (Truites) |
|  Les Vergers Annevillais (fruits) |  Pressoir d'Or (cidre) |  Pasteole (Pâtes) |
|  Moulin d'Auguste (farine) |  Brasserie les 2 Amants (Bières) | |





02/01/2024

Louise & Thibault
(Chargés de communication)

communication@erisay.fr

Nathalie VALLADON - Responsable
QHSE - service.qualite@erisay.fr

02 32 54 06 33

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions