

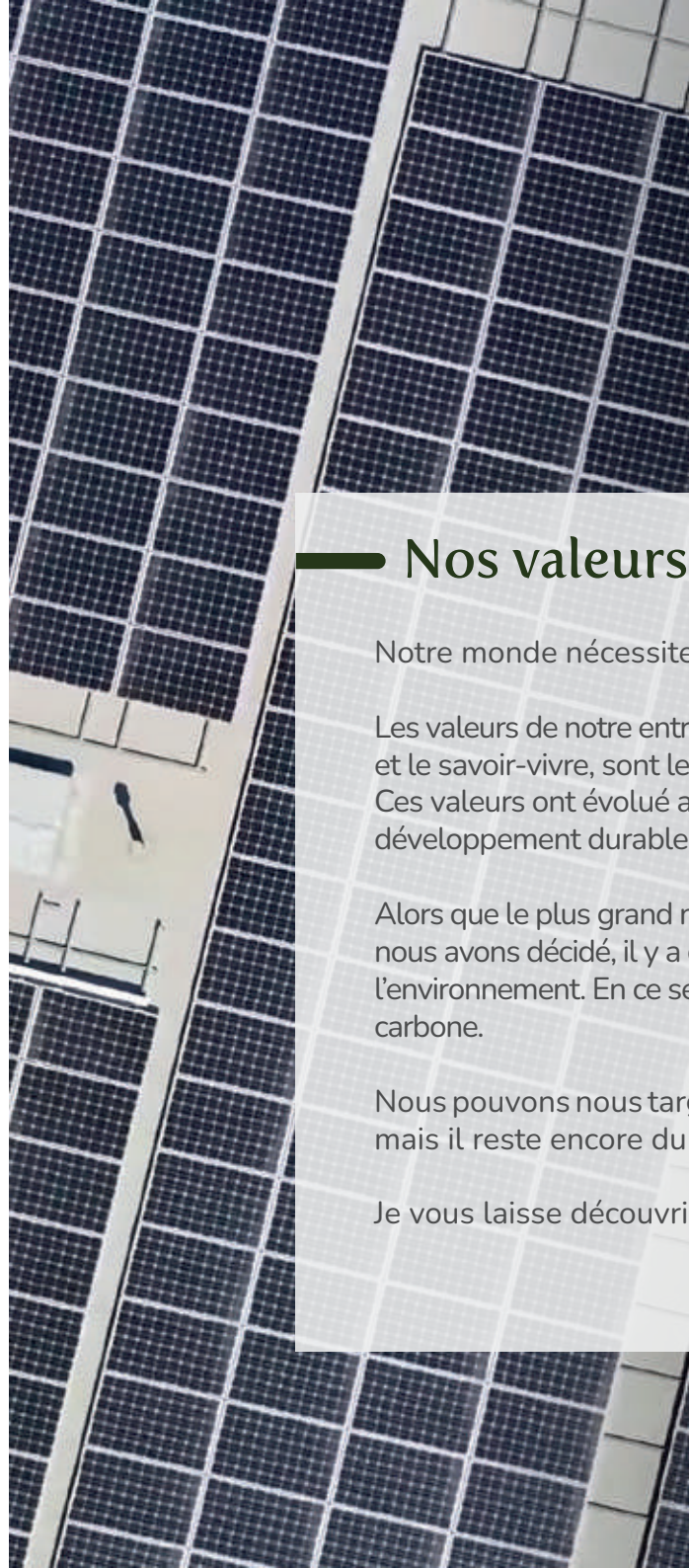
RAPPORT RSE 2026

*Responsabilité sociétale
de l'entreprise*



Erisay
réceptions





— 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 au cours des 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 15 ans, d'agir concrètement en faveur de l'environnement. En ce sens, nous avons réduit 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 pour découvrir en image nos actions éco-responsables.

Erisay réception



11 FOYERS

La production en électricité suite à la méthanisation de nos déchets



130 000

bouteilles plastiques évitées par an

Une histoire de goût engagée  Erisay réceptions
www.erisay-traiteur.fr - Tel. 02 32 54 06 33

Une histoire de goût engagée  Erisay réceptions
www.erisay-traiteur.fr - Tel. 02 32 54 06 33

La gestion des déchets •

Méthanisation

Depuis janvier 2015, nous méthanisons tous nos déchets organiques (100 à 120 tonnes par an, correspondant à la consommation 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

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.

Emballage 100% éco-conçus

Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, nous favorisons des contenants compostables et / ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».

Eau micro-filtrée

Installation de plusieurs fontaines à eau microfiltrée, pour éviter l'usage des bouteilles en plastique, pour nos collaborateurs en cuisine et nos restaurants.

Bouteilles en verre consignées

Lors de nos réceptions, nous travaillons uniquement avec des bouteilles en verre consignées. 130 000 bouteilles plastiques par an sont ainsi évitées. Au total, 65% des nos emballages sont réutilisables.

Plateaux repas réutilisables zéro déchets

Nous sommes en étroite partenariat avec « Le Cercle », afin de produire des plateaux repas éco-responsables et réutilisables.

La gestion de l'eau •



1 200 000 L

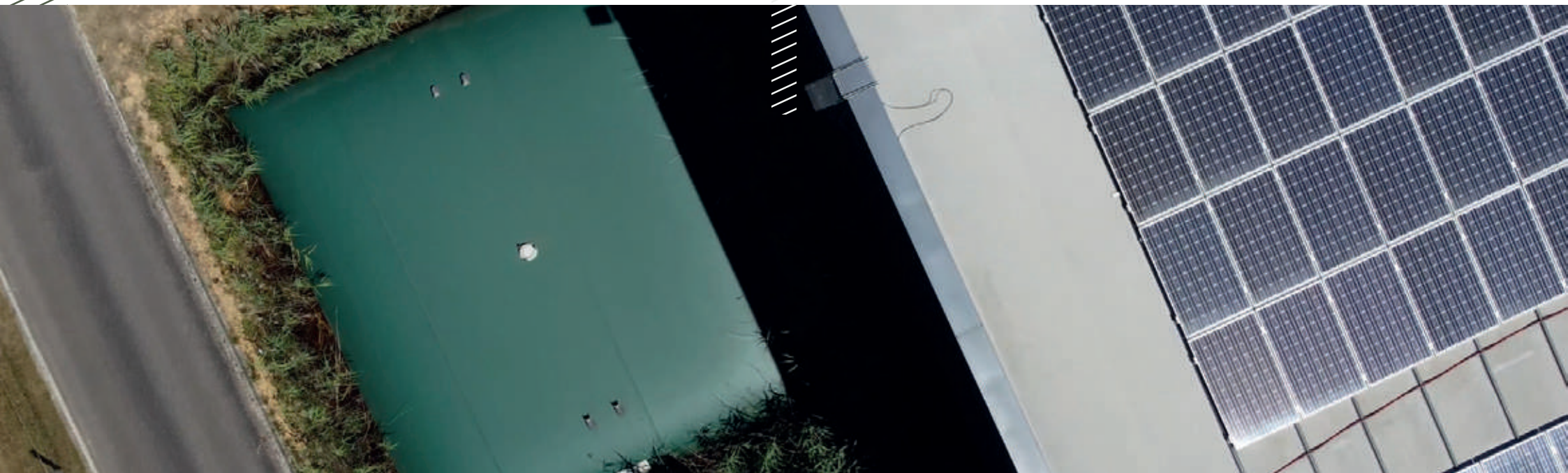
d'eau économisés par an

grâce à la récupération des eaux de pluie pour l'alimentation de nos sanitaires, ainsi que le lavage des quais et des véhicules.

Réduction des
eaux usées de

70%

Nous utilisons des autolaveuses équipées d'un système d'ionisation de l'eau, permettant un nettoyage performant, sans recours à des produits chimiques. Cette technologie contribue à la réduction significative de nos rejets d'eaux usées.



— Nos installations respectueuses de l'environnement •

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.

21 FOYERS

La production en électricité
par panneaux photovoltaïques



Détecteurs de
mouvement



Préchauffage du circuit d'eau
chaude

45°C

Éclairage automatique

L'éclairage des chambres froides est piloté par détecteur de mouvement afin de 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

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 •

Itinéraire

Préparation d'un itinéraire optimisé.

Livraison

Mutualisation des différentes adresses de livraison (jusqu'à 10).

Une livraison plus responsable

L'optimisation de notre itinéraire de livraison par la mutualisation des adresses nous permet de réduire considérablement nos émissions de CO₂.
Les plats consignés sont privilégiés afin de réduire la quantité de déchets.

Retour

Retour au siège d'Erisay Réceptions.
Tri, lavage et recyclage.

Consignes

Récupération des contenants réutilisables.

OBJECTIF
ZÉR
DÉCHET

Reduction des déchets.

10 fois moins de CO₂ émis par nos livraisons

Réduction de l'empreinte carbone •

Transport optimisé

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

Pêche durable

Nous sommes signataires de la charte Mr.Goodfish depuis

2023

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

Approvisionnement local

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières. Ainsi, nous réduisons nos rejets de CO₂, nous contribuons au développement durable et à l'économie locale.

Flotte de véhicules éco

12
100%
électriques

2
hybrides

Éco-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.

Nos objectifs à 5 ans •

Surface de production
électrique

x2

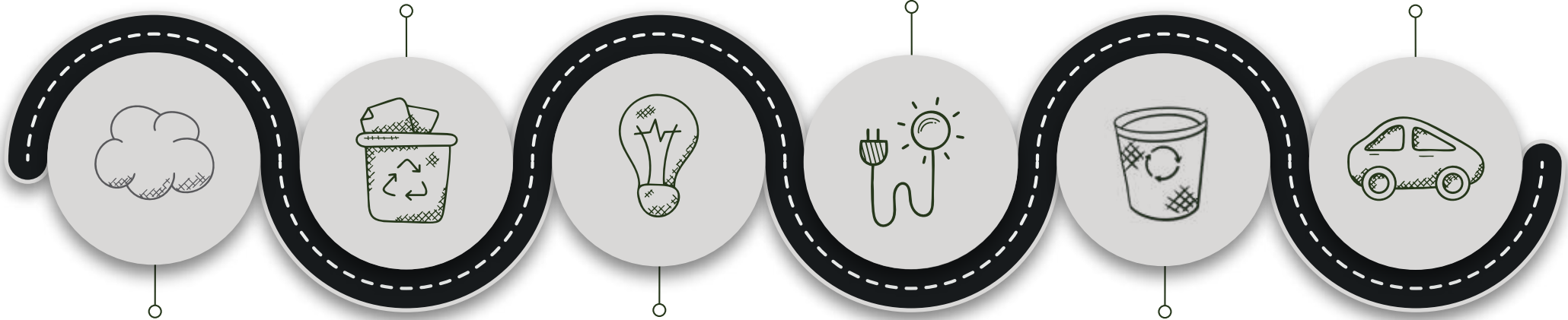
avec la couverture de nos
parkings par des panneaux
photovoltaïques.

Remplacement de la
flotte de véhicules

par des véhicules GNV ou des
technologies plus propres.

Tri et recyclage

des petits déchets tels que les
ampoules, mégots, aérosols,
détergents et produits
d'entretien.



Remplacement du gaz

des moteurs des chambres
froides par des gaz respectueux
de l'environnement.

Réduction de notre
consommation d'éclairage de

50%

grâce au remplacement des ampoules
« incandescentes » par des ampoules
LED basse consommation.
Soit une économie de

14 000 kWh

Amélioration de la gestion
de nos biodéchets

afin de réduire notre
impact environnemental en
optimisant le tri, la collecte et
la revalorisation de nos déchets
organiques.



Erisay
receptions

Responsabilité sociétale



Responsabilité sociale •

Production « faite maison »

98% de nos préparations sont faites maison, sur place, à la commande, à partir de produits bruts : légumes frais, fonds de sauce, fumage, charcuterie, etc.
Les produits non réalisés en interne sont sélectionnés auprès d'artisans locaux, notamment pour le pain et les fromages, afin de privilégier la qualité et le circuit court.

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.

Engagement social et solidaire

Nous agissons concrètement pour l'inclusion des personnes en situation de handicap en collaborant chaque jour avec 5 à 6 travailleurs des ESAT « L'Envol » et « Jean Pierrat », notamment pour la préparation de nos légumes frais.
Par ailleurs, nous soutenons l'insertion professionnelle des jeunes en accueillant régulièrement des apprentis en alternance, contribuant ainsi à la formation des talents de demain.

Confort de travail

Nous adaptons notre mobilier pour garantir à chacun un environnement de travail confortable et ergonomique, favorisant le bien-être au quotidien.

Participation à la vie d'entreprise

Offres de réductions sur la carte de l'entreprise.



Insertion professionnelle

Avec notre projet « Un Pied en Cuisine », nous œuvrons pour une meilleure adéquation entre l'offre et la demande dans les métiers de bouche.

L'objectif étant d'accompagner les demandeurs d'emploi de longue durée vers une insertion durable dans le monde professionnel.

— 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 du quotidien

Nos surplus de production culinaire sont sauvés de la destruction grâce à l'application « Too Good Too Go »



Distribution de
1 000
repas aux associations locales

— Actions solidaires •

Don aux Restos du Cœur de Gaillon

Dans le cadre de notre engagement solidaire, nous avons réalisé un don aux Restos du Cœur de Gaillon, composé de 130 kg de pâtes et 720 litres de lait, afin de soutenir leurs actions auprès des personnes en difficulté.

Engagement pour Octobre Rose

À l'occasion d'Octobre Rose, nous avons créé un plateau de pièces cocktails dédié, pour lequel 33 % du prix de vente, soit 10 €, était reversé au Centre Henri-Becquerel de Rouen. Cette initiative nous a permis de collecter 570 €.

Afin de renforcer cet engagement, nous avons choisi de doubler ce montant. Un chèque de 1 170 € a ainsi été remis au centre, engagé dans la lutte contre le cancer et notamment le cancer du sein.



— Quelques chiffres •

205 collaborateurs

38% de femmes 62% d'hommes

111
Formations
individuelles en
2025

91%
des collaborateurs
en CDI

Index égalité
hommes / femmes 2026
84 / 100

14
Apprentis

A combine harvester is shown in the middle ground, working in a vast field of golden crops. The sun is low on the horizon to the right, creating a warm, golden glow across the scene. The sky is a mix of light blue and white, with some clouds. The overall atmosphere is peaceful and productive.

Nos fournisseurs

////////////////////////////////////
Plus de local, pour moins de CO₂



EARL Le Village

Producteur de légumes
27 340 Martot



Vauquelin

Producteur de pommes de terre
27 200 Venon



SCEA Bonfils

Producteur de carottes
27 150 Doudeville-en-Vexin



Ferme Bidault

Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



Pisciculture de l'Eure

Producteur de truites
27 400 Acquigny



Les Vergers Annevillais

Producteur de fruits
76 480 Anneville



Au régals de l'Île

Producteur de poisson
14 470 Courseulles-sur-Mer



Chocolat Cluizel

Producteur de chocolat
27 240 Mesnil-sur-Iton





SCEA de Carville

Producteur de porlin
76 190 Saint-Martin-de-l'If



Ferme des Peupliers

Producteur de yaourts
27 380 Flipou



ETS Graindorge

Producteur de crème fraîche
14 140 Livarot



Les Torréfacteurs Normands

Torréfacteur de café
76 000 Rouen



Dammann frères

Fabricant de thés
28 100 Dreux



Ferme des Mille Épis

Producteur de graines
27 730 Épieds



Moulin d'Auguste

Producteur de farine
27 700 Les Andelys





Brasserie Les 2 Amants

Producteur de bière
27 100 Val-de-Reuil



Le Pressoir d'Or

Producteur de cidre
27 150 Frenelles-en-Vexin



Distillerie de La Roche-Guyon

Producteur de gin
95 523 La Roche-Guyon



Henri Bourgeois

Producteur de vin
18 300 Sancerre



Henri Duboscq

Prudocteur de vin
33 300 Bordeaux



Horgelus Famille Le Menn

Producteur de vin
32 250 Montréal



- | | | |
|---|---|---|
|  EARL Le Village - Maraîcher et légumes |  Au Régail de l'Île - Huîtres |  Dammann Frères - Thé |
|  Vauquelin - Pommes de terre |  Maison Dauberd - Poisson |  ETS Graindorge - Crème fraîche |
|  SCEA Bonfils - Carottes |  Chocolat Cluziel - Chocolat |  Ferme des Mille Épis - Graines |
|  Ferme Bidault - Volailles |  SCEA de Carville - Porlin |  Les Torréfacteurs Normands - Café |
|  Pisciculture de l'Eure - Truites |  Ferme des Peupliers - Yaourts |  Distillerie de La Roche-Guyon - Gin |
|  Les Vergers Annevilais - Fruits |  Le Pressoir d'Or - Cidre | |
|  Moulin d'Auguste - Farine |  Brasserie de 2 Amants - Bière | |



Politique de développement durable •

Depuis bientôt 55 ans, nous nous sommes imposés comme une référence de la gastronomie événementielle, grâce à un savoir-faire alliant tradition, créativité et exigence de qualité. Depuis plus de 15 ans, nous intégrons pleinement les enjeux de développement durable dans notre stratégie, en structurant notre activité autour d'un management responsable appliqué à notre métier.

Cette démarche s'inscrit aujourd'hui dans une volonté d'amélioration continue et d'engagement collectif, formalisé par la certification ISO 20121 : 2024.

Nos enjeux prioritaires et objectifs à 5 ans

Réduire notre impact environnemental grâce à l'économie circulaire :

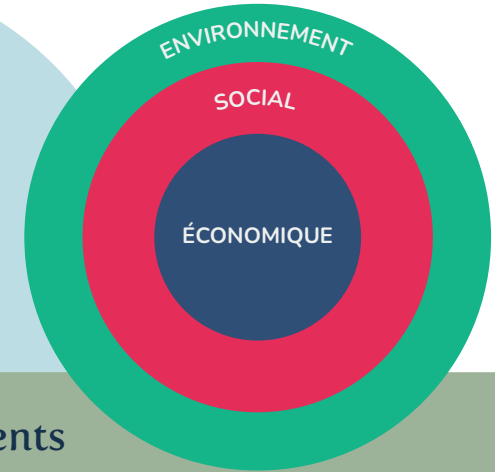
- Limiter et valoriser les déchets
- Tri et recyclage
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Poursuivre nos efforts en faveur d'une prestation bas carbone

Placer l'humain au cœur de notre performance :

- Renforcer le bien-être et la cohésion d'équipe
- Faciliter l'accès à la formation
- Garantir la sécurité

Assurer une performance durable et collaborative :

- Optimiser nos processus internes
- Développer les achats responsables et locaux
- Consolider nos partenariats
- Mesurer la satisfaction client pour une amélioration continue



Nos engagements

Nous nous engageons à :

- Respecter les exigences légales et volontaires
- Impliquer toutes les parties prenantes dans une démarche d'amélioration continue
- Intégrer les principes du développement durable à tous les niveaux de l'entreprise

Notre stratégie repose sur :

- La prise en compte des attentes de nos parties prenantes
- Une évaluation régulière de nos performances selon trois dimensions :
 - Environnementale
 - Sociale
 - Économique

Ces engagements structurent notre volonté d'atteindre la certification ISO 20121 : 2024 et renforcent notre volonté d'agir de manière responsable et durable.

Nos valeurs

Passion du métier

Animés par la passion de notre métier, nous mettons tout en œuvre pour offrir un service de qualité, innovant et porteur de sens.

Respect

Nous plaçons le respect et la valorisation du travail au cœur de nos engagements. Notre ambition : cultiver un environnement où chacun peut s'épanouir et contribuer pleinement à la réussite collective.

Performance durable

Nous poursuivons une performance durable fondée sur l'équilibre entre efficacité économique, respect de l'environnement et responsabilité sociale.

Notre démarche s'appuie sur quatre principes clé :

- Inclusion
- Vigilance
- Transparence
- Intégrité

Ces valeurs guident notre politique RSE et impliquent toutes les parties prenantes pour une approche exemplaire et responsable.

Frédéric Erisay

Directeur Général - le 28/10/2025

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions

VOTRE RÉCEPTION RESPONSABLE

Depuis plus de 15 ans, Erisay Réceptions affirme son engagement à laisser une empreinte positive et à être un traiteur de référence en matière de durabilité.

Les achats responsables

- ↳ Approvisionnement auprès de **producteurs locaux** en matières premières
- ↳ **Engagement pour une pêche durable**, via la charte Mr. Goodfish 
- ↳ **130 000 bouteilles plastiques évitées/an**, grâce aux bouteilles en verre consignées
- ↳ Contenants **éco-conçus & compostables**

La production

- ↳ **1000m² de panneaux photovoltaïques** équivalent à la consommation annuelle de 21 foyers
- ↳ **1 200 000 L d'eau économisée par an**, grâce à la récupération des eaux de pluie
- ↳ **Cuisine 100% faite maison**, sur commande, pour éviter le gaspillage
- ↳ **Réduction des eaux usées de 70%** grâce à notre système d'ionisation
- ↳ **Inclusion de personnes en situation de handicap**, en collaboration avec les ESAT « L'Envol » et « Jean Pierrat »

Politique de développement durable pour les 5 années à venir

→ Réduire notre impact environnemental

En adoptant une démarche circulaire et en maîtrisant l'empreinte carbone de nos activités.

→ Garantir l'activité de l'entreprise

En s'appuyant sur la performance durable et la collaboration

→ Pérenniser l'activité de l'entreprise

En plaçant l'humain au cœur de la performance

La valorisation

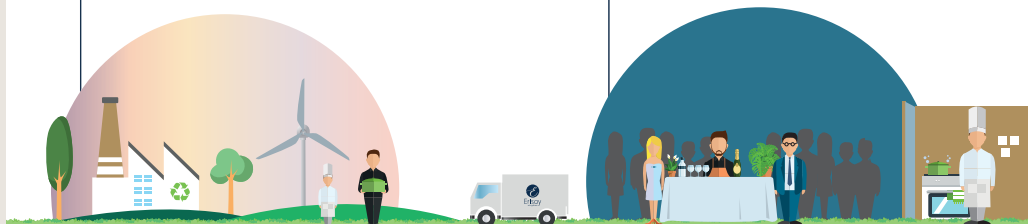
- ↳ **Tri sélectif systématique** en cuisine et sur réception
- ↳ **Méthanisation des déchets organiques**, équivalent à la consommation annuelle de 11 foyers
- ↳ **Mesures anti-gaspi :** Repas sauvés grâce à l'application Too Good To Go

La réception

- ↳ **Priorité au réutilisable** avec l'utilisation de vaisselle lavable
- ↳ **Division des transports en camion par 2** grâce à la location de notre mobilier et de notre vaisselle

La livraison & le déplacement

- ↳ **Flotte de véhicules récente et éco** 11 électriques & 2 hybrides
- ↳ **Mutualisation des livraisons et itinéraires optimisés :** émissions de CO₂ divisées par 10



Certification ISO 20 121 : 2024 en cours de finalisation.

Une histoire de goût engagée



Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions