



2026

DÉMARCHE RSE

CONSTRUIRE UN AVENIR DURABLE ET RESPONSABLE



INTRODUCTION & CONTEXTE

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Depuis **1975**, HAUVILLE TRAITEUR conçoit et organise des **événements gastronomiques** dans une grande moitié nord de la France et en région parisienne.

L'entreprise met son savoir-faire au service **d'entreprises, d'institutions et de familles** qui recherchent des prestations culinaires de qualité et une organisation irréprochable.

Animée par la passion du goût et du travail bien fait, notre équipe imagine des prestations sur mesure, alliant qualité des produits, créativité culinaire et sens du détail.

Chaque événement est pensé comme **une expérience unique**, où authenticité et exigence se conjuguent pour offrir des moments d'exception.



ÉTHIQUE ET VALEURS ...



L'identité de HAUVILLE TRAITEUR repose sur cinq principes fondamentaux : **Authenticité – Raffinement – Tradition – Innovation – Discrétion.**

Notre cuisine est entièrement **faite maison**, élaborée à partir de produits sélectionnés selon des critères stricts de qualité et régulièrement revisités pour répondre aux attentes gustatives actuelles.

Notre équipe rassemble **des chefs, cuisiniers et pâtisseries expérimentés**, reconnus pour leur créativité, leur rigueur et leur sens du service.

HAUVILLE TRAITEUR compte aujourd'hui **plus de 25 collaborateurs permanents**, renforcés par des équipes d'extras en cuisine et en service pouvant mobiliser **jusqu'à 150 professionnels selon les périodes d'activité.**

Notre brigade incarne les valeurs qui font notre réputation : **courtoisie, efficacité, professionnalisme et discrétion**, afin de garantir des prestations de très haut niveau.



XAVIER HAUVILLE, UN TRAITEUR ENGAGÉ ...



Sous l'impulsion de **Xavier Hauville**, l'entreprise poursuit un objectif clair :
**satisfaire pleinement ses clients en garantissant une qualité de service irréprochable
et une organisation maîtrisée.**

Notre cuisine repose sur une production artisanale et des produits faits maison, sélectionnés selon des critères exigeants et renouvelés en fonction des saisons et des tendances culinaires.

Nous défendons également une **consommation locale et responsable**, en privilégiant les circuits courts dès que cela est possible. Cette démarche contribue à soutenir l'économie agricole régionale et à valoriser les producteurs de notre territoire.

Une alimentation saine, durable et respectueuse de l'environnement constitue aujourd'hui une attente forte des consommateurs. HAUVILLE TRAITEUR s'inscrit pleinement dans cette dynamique en promouvant **des produits frais et de saison, un approvisionnement local dès que cela est possible, la valorisation des productions agricoles françaises.**

Construire un avenir responsable : la RSE au cœur de nos actions



La RSE, ce n'est pas une option. C'est une VISION.





METHODOLOGIE DE TRAVAIL, DE GESTION DES COMMANDES ET DES FACTURATIONS

LA METHODOLOGIE DE TRAITEMENT D'UNE COMMANDE

Nos **cartes sont renouvelées à chaque collection, tous les 6 mois** et concernent les prestations suivantes :

- Une **collection printemps-été** valable de mars à octobre, et une **collection automne-hiver** valable d'octobre à mars.
- **Composition personnalisée réalisée sur demande**

AVANT

- Demande de devis / réception de la commande
- Echange et conseil sur votre demande avec le commercial si nécessaire
- Brainstorming en interne
- Montage de votre projet (envoi du devis dans les 48hmaximum suivant la demande)
- Organisation d'un testing (le cas échéant)

PENDANT

- Etat des lieux et point avec le référent du site de réception
- Briefing de nos équipes
- Disponibilité du commercial sur toute la durée de votre événement
- Remise au propre des espaces, tri des déchets et reprise

APRES

- Débriefing de votre événement (appréciation de la satisfaction client, points positifs, axes d'amélioration)
- Facturation avec reprise du numéro de bon de commande

MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL, DE GESTION DES COMMANDES ET DES FACTURATIONS



LE PROCESS DE LA PREPARATION D'UNE COMMANDE AVEC OU SANS SERVICE

CONFIRMATION DE VOTRE COMMANDE

Signée par mail auprès du service commercial, 15 jours et 5 jours ouvrés avant la prestation, selon son type et les modalités convenues

PASSAGE DE VOTRE COMMANDE

En simultanée auprès des différents services. Le service achats passe ses commandes auprès des fournisseurs référencés (**gestion en flux tendus des matières premières pour garantir la fraîcheur des mets et éviter le gaspillage**)

PREPARATION DE VOTRE COMMANDE

PAR LES DIFFERENTS SERVICES

EN CUISINE : Répartition des ordres de fabrication sur les différents postes (à J-2) : « la cuisine chaude », « la cuisine froide », « la pâtisserie ». **ASSEMBLAGE AVEC CONTRÔLE QUALITE ET CONFORMITE A CHAQUE ETAPE PAR LE CHEF DE PARTIE.**

AU SERVICE LOGISTIQUE : préparation + contrôle et préparation. **CONTRÔLE QUALITE ET CONFORMITE PAR LE RESPONSABLE DE L'ENTREPOT A J-2**, organisation des livraisons et reprises à J-1

AU SERVICE DU PERSONNEL : Sélection et affectation du staff par le responsable du planning du personnel vacataire

CONTRÔLE ET ASSEMBLAGE DE LA COMMANDE

Les différents éléments alimentaires sont apportés au frigo départ. Le responsable du départ et de l'allotissement procède à l'assemblage de la commande conformément aux données quantitatives du bon de commande. **Contrôle qualité, quantité et conformité de la commande avant chargement à J-1 selon les éléments**

LE DEPART DE VOTRE COMMANDE

Chargement de la commande 4 à 6 heures avant la livraison sur le site dédié. Ultime contrôle par le livreur de la conformité de la commande par grands items : éléments alimentaires (nombre de containers), consommable, épicerie...

LA LIVRAISON DE VOTRE COMMANDE

Livraison effectuée **en camions frigorifiques** avec des chauffeurs expérimentés et formés au transport de denrées fragiles liées aux prestations de traiteur, et aux spécificités des différents lieux de réception. Le chauffeur contacte le maitre d'hôtel ou le contact client à son arrivée pour attester de la bonne réception de la commande dans l'espace convenu

LA RECEPTION DE VOTRE COMMANDE

Arrivée du camion sur le site de réception entre 4h et 2h avant le début de la prestation selon le planning d'intervention validé en amont.

Réception de la commande effectuée par le contact client désigné ou par le maitre d'hôtel responsable de la prestation.

Contrôle des produits livrés. **En cas de manquement ou de non-conformité, le référent commercial est immédiatement contacté pour prise en charge immédiate de la réclamation et une solution de rectification proposée.**

Stockage de la commande en office avec état des lieux si présence de maîtres d'hôtel

LA MISE EN PLACE ET LE SERVICE

Installation des plats ou assiettes de présentation dressées, des boissons fraîches et chaudes par le collaborateur. La prestation sera simplement mise à disposition ou s'accompagnera d'un service par le collaborateur en fonction des besoins. Débarrassage et reprise des déchets à l'issue.

LIEU DE PRODUCTION

SÉCURITÉ SANITAIRE & TRAÇABILITÉ



La production de nos prestations est réalisée dans un laboratoire répondant aux normes sanitaires les plus exigeantes. Notre établissement dispose d'un **agrément sanitaire européen** :

N° 76.498.009 CE

Notre système de management de la qualité repose sur :

- la mise en œuvre de la **méthode HACCP**
- des **analyses microbiologiques et de surfaces régulières**
- un suivi d'hygiène validé par **AGRO QUALITY CONSULTING FRANCE**
- un système de traçabilité numérique et documentaire complet

Le laboratoire fait l'objet de **contrôles réguliers par les services de l'État (DDPP)**.

L'ensemble du personnel bénéficie de **formations régulières aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures HACCP**.

Les équipes de production utilisent également un système informatique interne permettant :

- la gestion des commandes
- les contrôles à réception
- la gestion des stocks
- la traçabilité des expéditions

La chaîne du froid est contrôlée grâce au **système Microcom**, entretenu par la société Baron (Alençon).

MÉTHODOLOGIE DE PRESTATION

GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID

La maîtrise de la chaîne du froid constitue une priorité absolue dans notre organisation.

Lors de la réception des matières premières, **un contrôle qualité est effectué, les températures des produits et du véhicule de livraison sont vérifiées.**

Tout produit non conforme aux exigences réglementaires (arrêté du 21 décembre 2009 et règlement CE n°853/2004) est immédiatement refusé.

Les produits sont ensuite stockés dans des chambres froides adaptées :

- Viandes et poissons : 0 à 2°C
- Produits laitiers : 0 à 3°C
- Fruits et légumes : 2 à 4°C
- Produits congelés : -18°C

Les températures sont relevées **deux fois par jour, 7 jours sur 7.**

La préparation est réalisée dans des salles froides à 10°C afin de garantir la stabilité thermique entre les zones de stockage et de transformation.





MÉTHODOLOGIE DE PRESTATION

TRANSPORT ET LIVRAISON

HAUVILLE TRAITEUR dispose d'une **flotte de 5 véhicules réfrigérés récents**, entretenus par la société **Petit Forestier**, engagée dans une démarche environnementale (certification Certicold).

Les véhicules maintiennent une température constante entre **0 et 3°C**.

Les livraisons sont planifiées entre **1 et 4 heures avant la prestation**, selon le volume et la configuration de l'événement.

À l'arrivée sur site :

- la commande est réceptionnée par le responsable désigné
- les produits sont contrôlés
- le bon de livraison est signé

En cas de non-conformité, le référent commercial intervient immédiatement pour proposer une solution.

LUTTE POUR L'ENVIRONNEMENT ...

Comme toute entreprise soucieuse de l'environnement, nous suivons une politique active de développement durable. Achat responsable, emballages, logistique, déchets, respect de l'environnement... Chaque secteur a sa démarche

•**Achat responsable** : priorité d'achat de produits en circuit court, locaux et labellisés cartes saisonnières afin d'utiliser au maximum de produits de saison. Le chef de laboratoire effectue des visites en salon, direct producteurs afin de développer notre panel de fournisseurs en circuit court et en produits locaux.

•**Réduction des émissions liées au transport** : covoiturage du personnel de service pour rejoindre les lieux de réceptions, achats locaux, organisation logistique optimale et mutualisation des livraisons

•**Valorisation des déchets : Tri sélectif et revalorisation** : ordures ménagères standard, carton et emballages, bouteilles en verre sur le site de fabrication ainsi que sur prestations, éléments de décoration, Récupération et recyclage des huiles usagées. Utilisation au maximum de **vaisselle en porcelaine, en verre et nappage tissu**

•**Optimisation des moyens de conditionnement** : nous utilisons des conditionnements réutilisables permettant – dans la mesure du possible - un service en vrac tout en faisant attention à bien respecter les règles sanitaires. Exemples : sucre, confitures...

•**Optimisation énergétique** : robinets poussoirs (limite la consommation d'eau), optimisation chauffage (programmation) et **laboratoire équipé électrique EDF** (système jour et nuit) et **GDF**, ampoules LED, détecteurs de mouvement, équipement économe en énergie. Utilisation **de caissons isothermes pour limiter la consommation d'énergie**

•**Objectifs 2026-2027** :

-Augmenter la part d'achats locaux et en circuit court (20 à 27% aujourd'hui) , systématiser la demande des chartes RSE fournisseurs, faire la promotion des produits de Normandie, valorisation des produits labellisés, notamment Bleu Blanc Cœur et MSC

-Réalisation de notre bilan carbone et établissement d'un plan d'actions, mise en place de l'écoconduite

-Augmenter taux de valorisation (produits animaliers...)

-Mise en place d'un composteur électrique et récupération des déchets alimentaires par un tiers



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ...

L'activité de traiteur, organisateur de réceptions engendre souvent un différentiel entre les quantités commandées par un client et celles finalement consommées lors de la réception.

Il arrive même que certains événements soient annulés au dernier moment.

Fort de ce constat, et engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de politique RSE avec le suivi d'un processus de fabrication précis :



GESTION OPTIMALE DES STOCKS

Tous nos produits sont fabriqués à la commande, ce qui permet d'assurer une gestion optimale des stocks et excédents.

Les statistiques récoltées grâce à notre expérience nous permettent aujourd'hui d'ajuster nos quantités selon des paramètres saisonniers, et hebdomadaires.

Le chef de laboratoire passe ses commandes deux fois la semaine afin de limiter un volume de commandes inutiles.

VALORISATION DES PRODUITS

Au quotidien, le personnel de production est sensibilisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire : les ratios de recettes sont suivis scrupuleusement selon la quantité à fabriquer.

Objectif : réduire la quantité des aliments qui génère toujours des restes. Ces derniers sont d'ailleurs déjà revalorisés un maximum pour d'autres recettes.

Exemples : chutes de découpe de saumon utilisées pour la fabrication d'une terrine de saumon / chutes de pain d'épices pour une base canapé utilisées pour une crème brûlée au pain d'épices.

GESTION DES DLC

La gestion des stocks passe également par la gestion des dates limites de consommation : suivi journalier des dates limites de consommation et des stocks.

(FIFO : Premier entré / Premier sorti), pour optimiser les achats, un effectif est demandé 7 jours avant la réception.

Toutefois, un réajustement peut être envisagé 72 h avant.

Objectif 2026-2027

Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire vers un objectif de zéro déchet.

Mise en place du logiciel métier Fast Event.

Développement des dons alimentaires.

ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL

EMPLOI DURABLE

Hauville Traiteur, privilégie l'emploi durable et la **formation continue professionnelle**.

(Formations réalisées en 2025 : management, mise en place nouveaux plats, STT).

L'ensemble de l'entreprise pratique un **management participatif pour le bien-être de chacun** en favorisant l'implication des collaborateurs dans les décisions et l'amélioration continue des prestations.

Cette politique se traduit par un faible turnover. Nous nous satisfaisons de l'ancienneté de la plupart de nos collaborateurs et considérons qu'une entreprise est efficace lorsqu'il y règne un esprit familial.

BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS

Plusieurs initiatives contribuent à l'épanouissement professionnel : enquêtes internes, boîte à idées, espaces de pause dédiés, moments conviviaux d'équipe, équipements de travail adaptés, installation d'un défibrillateur semi-automatique...





ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL

INCLUSION & FORMATIONS

L'entreprise s'engage en faveur de l'insertion professionnelle à travers des partenariats et des stages immersifs avec l'**ESAT Idefhi de Canteleu, France Travail et le restaurant pédagogique Le P'tit Plat**. Nous collaborons régulièrement avec les écoles locales spécialistes du secteur pour aider les jeunes à intégrer le monde professionnel.

(20% de l'effectif en formation apprenti).

Le chef de laboratoire participe également à des jurys d'examens professionnels.

ENGAGEMENT TERRITORIAL

- Partenariats avec des clubs sportifs et locaux (Rouen Handball et Bonneville tennis club)
- Mécénat associatif (Ordre du Saint Sépulcre)
- Collaboration avec la Métropole Rouen et Région Normandie : inclusion, reporting semestriel afin d'optimiser les engagements de chaque partie

OBJECTIF 2026

Renforcer encore davantage les actions en faveur de la diversité & de l'inclusion

DE GRANDS GROUPE & COLLECTIVITÉS NOUS FONT CONFIANCE

METROPOLE ROUEN METROPOLE, CHU ROUEN, SOCOTEC, VILLE DU HAVRE, VILLE DE ROUEN, VILLE DE GRAND QUEVILLY, CCAS DE PETIT COURONNE, VILLE DE GONFREVILLE L'ORCHER, UNIVERSITE DU HAVRE, VINCI CONSTRUCTION, BOUYGUES IMMOBILIER, BOUYGUES BATIMENT, CREDIT MUTUEL, CREDIT AGRICOLE, LIDL, HAROPA, COUR D'APPEL DE ROUEN, COMMUNAUTE HAVRAISE, CCAS DE FECAMP, LA POSTE, DIRECTION DEPARTEMENTALE DES TERRITOIRES ET DE LA MER DE LA SEINE MARITIME, SAPEURS POMPIERS DE ROUEN, DIRIGEANTS ET PARTENAIRES, CCAS SAINT AUBIN LES ELBEUF, CEACOM, MSA, CCAS DE BERNAY, JOHN CRANE, SAVERGLASS, PRIMARK, BMW, NORMANDIE AEROSPACE, BANQUE DE FRANCE, AMSN, NEOMA BUSINESS SCHOOL, ROUEN TOURISME, TRIBUNAL DE GRANDE INSTANCE, HUGO BOSS, CONFORAMA, BPI, ELIOR ENTREPRISE, LYONS CLUB, MAIRIE DE DUCLAIR, CREDIT DU NORD, CLEMESSY, CESI, KPMG, KSB, LEROY MERLIN, NEXIRA, NOW COWORKING, REXEL...



QUELQUES RÉCEPTIONS EN EXEMPLE, RÉFÉRENCEMENTS & PARTENAIRES

BODEGA & CO
TRAITEUR
RÉFÉRENCÉ SUR
LES DEUX BATEAUX
DEPUIS 5 ANS

ROUEN HANDBALL
TRAITEUR
PARTENAIRE
DEPUIS 6 ANS

MARY AUTO
COCKTAIL
DINATOIRE POUR
150 CONVIVES
JANVIER 2026

MDPR
COCKTAIL
DINATOIRE POUR
150 CONVIVES
JANVIER 2026

EIFPAGE
COCKTAIL
DINATOIRE
150 CONVIVES
DÉCEMBRE 2025

BODEGA & CO
TRAITEUR
RÉFÉRENCÉ SUR
LES DEUX BATEAUX
DEPUIS 5 ANS

RENAULT
COCKTAIL POUR
900 CONVIVES
SEPTEMBRE 2025

SNCF
COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE
SEPTEMBRE 2025

CER FRANCE
COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE
JUN 2025

FFB
COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE
JUN 2025

CRÉDIT MUTUEL
COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE
AVRIL 2025

BODEGA & CO
TRAITEUR
RÉFÉRENCÉ SUR
LES DEUX BATEAUX
DEPUIS 5 ANS

OASYS
COCKTAIL
DINATOIRE POUR
500 CONVIVES
OCTOBRE 2024

VUE SUR SEINE
COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE
120 CONVIVES
SEPTEMBRE 2024

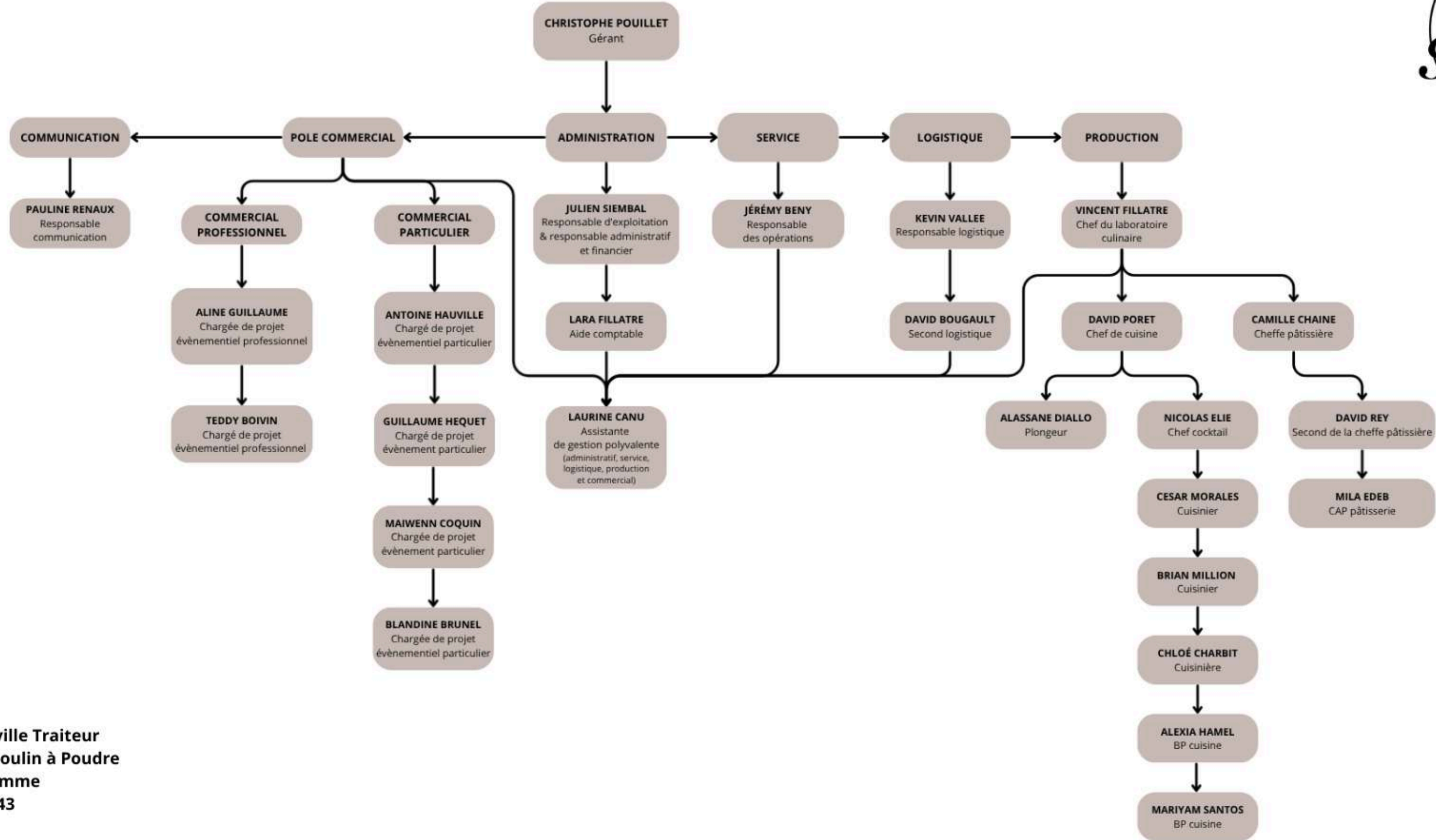
BODEGA & CO
TRAITEUR
RÉFÉRENCÉ SUR
LES DEUX BATEAUX
DEPUIS 5 ANS

MAIRIE
GONFREVILLE
COCKTAIL POUR
500 CONVIVES
MAI 2024

METROPOLE DE
ROUEN VOEUX DU
PERSONNEL 1 400
CONVIVES
JAN 2024.2025.2026

MAIRIE
MONTIVILLIERS
VOEUX PERSONNEL
2019.2020.2021.2022
.2023.2024.2025

XAVIER HAUVILLE TRAITEUR



Xavier Hauville Traiteur
11 rue du Moulin à Poudre
76150 Maromme
02 35 70 44 43



CONTACT

HAUVILLE TRAITEUR

11 rue du Moulin à poudre
76150 MAROMME

02 35 70 44 43

hauville.traiteur.rouen@groupe-hauville.com

