

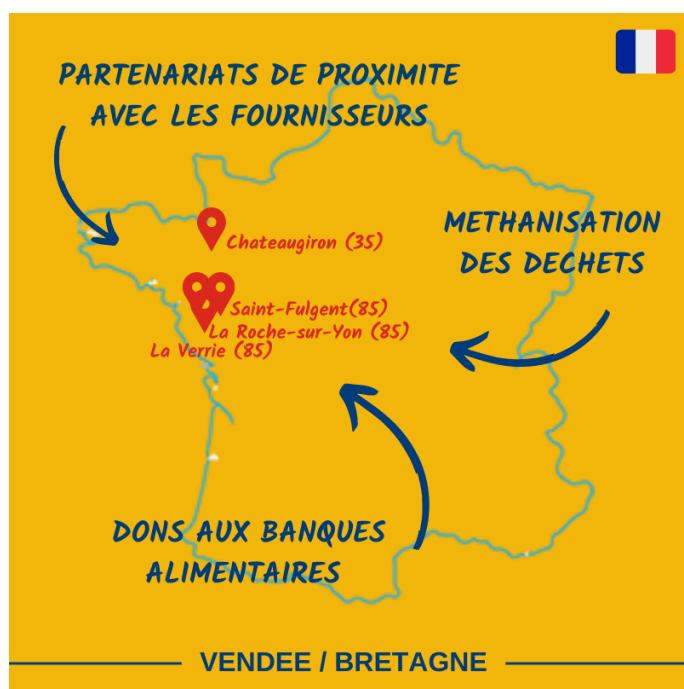


LE GROUPE ROUTHIAU distingué par le label PME+

« La valorisation de nos déchets alimentent 546 foyers en biogaz chaque année »

Le Groupe Routhiau est un Groupe familial indépendant qui réunit 360 collaborateurs sur ses 4 PME aux savoir-faire complémentaires, toutes implantées dans l'ouest de la France : Jean Routhiau, spécialiste des carpaccios, des viandes cuites, confites et farcies et des produits traiteur et snacking. Tendance Créative, spécialiste des desserts. Simplement végétal, spécialiste des légumes cuisinés et du végétal. Les 3 d'Asie, spécialiste de la cuisine asiatique. Les produits sont commercialisés en France et à l'étranger dans les circuits de la grande distribution de la restauration hors domicile.

Aujourd'hui, l'obtention du label PME+ met en lumière les réalisations concrètes du groupe Routhiau depuis plus de 10 ans en faveur d'une alimentation de qualité, la valorisation des déchets organiques et la qualité de vie au travail.



Chiffres clés

- Date de création : 1978
- Fabrication française avec 4 ateliers dans l'Ouest de la France à Chateaugiron (35), à Saint-Fulgent (85), à La Verrie (85) et à la Roche-sur-Yon (85)
- Chiffres d'affaires 2019 : 64 M€
- Effectifs : 360 personnes
- Marques : Jean Routhiau (RHD), La Toque Végétale (circuit spécialisé Bio) et Les 3 d'Asie (GD)
- Circuits de distribution : GD, RHD, export



Rencontre avec la direction du Groupe Routhiau

PME+ : Pourriez-vous nous donner quelques exemples concrets de la mise en action de la RSE dans votre entreprise ?

Environnement : Notre politique de valorisation des déchets organiques a permis d'alimenter en gaz domestique 546 foyers vendéens en 2109 au moyen de la méthanisation (biogaz réinjectés dans le réseau) et de produire 145 tonnes de fertilisant organique que notre partenaire Bioloie (situé sur la commune de Loie) injecte sur les terres de son plan d'épandage.



Nicolas, Blandine et Alain Routhiau

Autre action engagée depuis plus de 10 ans, les eaux usées provenant des ateliers de production de l'entreprise Jean Routhiau sont dirigées dans notre station de traitement, stockées dans nos bassins de rétentions et utilisées par la suite par des agriculteurs situés à moins de 15 km.

Engagement sociétal : Tous nos produits sont fabriqués en France dans nos ateliers de Vendée et de Bretagne et pour les approvisionnements de nos matières premières, nous privilégions les partenaires locaux et régionaux. 68% de nos achats sont réalisés sur le territoire français et 34% à moins de 200 km de nos sites.

Nous développons aussi des partenariats de proximité et des associations qui agissent pour le bien commun. Nous avons par exemple signé une convention avec le Service Départemental d'Incendie et de Secours de Vendée qui permet à nos salariés bénévoles de se rendre disponible en cas de nécessité.

Emploi/Social : Nous avons créé 4 Unités Autonomes de Production au sein des ateliers de Jean Routhiau pour développer la responsabilisation des collaborateurs et la communication avec les équipes. Les investissements prévus vont favoriser un véritable travail d'équipe avec la création de nouveaux ateliers, du nouveau matériel et un management de proximité.

L'emploi local est également un axe majeur de la politique RH du Groupe Routhiau, 70% des salariés habitent à moins de 20 kms de leur lieu de travail.

Solidarité : Le Groupe Routhiau a fait un don de 20 tonnes de produits finis à des banques alimentaires locales en 2019 soit environ 65 000 repas offerts.

PME+ : Quelles sont les valeurs de l'entreprise ?

LA CONVIVIALITE, une passion en partage 'faire plaisir et se faire plaisir en cuisinant pour les autres. LE RESPECT, de la stratégie, de nos clients, de nos partenaires, de nos clients, de notre environnement et de nos produits. LA RIGUEUR, dans la qualité du travail quotidien, dans la régularité et la sécurité de nos produits, dans le service apporté à nos clients et dans la performance économique.

PME+ : Quelle est votre dernière innovation ?

Le pulled pork* barbecue, un produit tendance et cuisiné que les consommateurs utilisent à domicile pour de nombreuses recettes "maison" et hors domicile à travers les acteurs de la restauration qui mettent en œuvre ce produit dans des réalisations personnalisées de burgers, de sandwiches ou de tacos par exemple. **Porc effiloché*



En savoir plus sur [le label PME+](#)

Associer performance économique et développement responsable, tel est l'engagement des PME récompensées par le Label PME+. Ce label, porté par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) est inspiré de la norme ISO 26000, avec un audit annuel effectué par un prestataire indépendant, Ecocert Environnement. Les entreprises labellisées sont ancrées dans leur territoire et engagées dans une démarche de progrès et d'amélioration continue. La communauté PME+ compte 140 entreprises françaises indépendantes. Grâce au logo PME+ visible sur les produits, les consommateurs peuvent reconnaître et privilégier, au moment de leur achat, des entreprises françaises à taille humaine qui s'investissent dans la préservation de l'emploi local, la protection de l'environnement. Le label est soutenu par les grandes enseignes de la distribution qui privilégient un approvisionnement et une consommation responsables.

PME+ c'est 140 entreprises, 23 000 produits, 19 000 salariés, 235 sites de production

[Télécharger le dossier de presse PME+ \(pdf\)](#)

Twitter > @labelPMEplus > Instagram : @pmeplus

www.label-pmeplus.fr

Contact presse PME+ : Virginie Feuillebois – FEEF - vfeuillebois@feef.org - 01 47 42 43 33