

TDDO — Transition Durable & Digitale des Organisations

Évaluation des propositions — Secteur Agro-Industriel

Master PI2A — Université de Bordeaux | Rémy Juston-Coumat 2025-2026

65/100

Score Global TDDO

La proposition de Lucie BOUCHARDY pour Impact Gourmet est une excellente initiative pour formaliser une démarche RSE. Elle identifie des problématiques clés (déchets, plastique, approvisionnement, turnover) qui sont au cœur des enjeux de la transition durable. Cependant, la proposition manque de détails concrets sur les actions envisagées et l'intégration des aspects digitaux et réglementaires.

Proposition soumise

Auteur : Lucie BOUCHARDY — Impact Gourmet

Email : lucie.bouchardy@etu.u-bordeaux.fr

Date : 25 février 2026

Axe principal : RSE & ESG

Titre :

Mise en place RSE

Description :

Impact Gourmet est une entreprise de restauration proposant des services de traiteur événementiel pour des entreprises, collectivités, mariages. Localisée à Lyon, elle compte 38 salariés et possède un chiffre d'affaires de 4,2 millions d'euros.

Cette entreprise fait face à plusieurs problématiques, notamment une forte production de déchets alimentaires, une utilisation importante de plastique et un approvisionnement peu local. On observe également un turnover élevé en cuisine et aucune stratégie RSE n'a encore été formalisée.

Elle a récemment changé de nom dans une optique de s'engager plus dans une dynamique RSE pour les prochaines années à venir.

Évaluation par axe TDDO

RSE & ESG

80/100 — EXCELLENT

L'axe RSE/ESG est le point central de cette proposition et est bien identifié. Les problématiques soulevées (déchets alimentaires, utilisation de plastique, approvisionnement peu local, turnover élevé) couvrent les trois piliers ESG : Environnement (déchets, plastique, local), Social (turnover, conditions de travail implicites) et Gouvernance (absence de stratégie formalisée). Le changement de nom vers 'Impact Gourmet' démontre une volonté forte et stratégique d'engagement RSE, ce qui est un excellent point de départ pour une société à mission ou l'intégration d'une raison d'être.

Points forts :

- Identification pertinente des problématiques ESG clés pour un traiteur (déchets, plastique, local, social).

- ' Volonté stratégique affichée par le changement de nom et l'objectif de formaliser la RSE.
- ' Potentiel d'intégration des piliers E, S, G de manière holistique.

Points à améliorer :

- ' Détailler les actions concrètes pour chaque problématique (ex: type de gestion des déchets, alternatives au plastique).
- ' Préciser comment la gouvernance RSE sera mise en place (comité, responsable, indicateurs).
- ' Évaluer le risque de greenwashing et comment il sera évité par des données vérifiées.

Conformité Réglementaire

60/100 — SATISFAISANT

Impact Gourmet, avec 38 salariés et 4,2 M€ de CA, n'est pas directement soumise à la CSRD dans sa forme actuelle, mais pourrait l'être à terme via le statut de PME cotée ou filiale d'un groupe plus grand, ou via la version simplifiée VSME. La mention d'une stratégie RSE implique une conformité future potentielle. Les réglementations comme EGalim (approvisionnement, contractualisation), RGPD et les directives Green Claims sont déjà pertinentes. L'absence de formalisation RSE actuelle indique un potentiel de non-conformité sur certains aspects.

Points forts :

- ' La volonté de formaliser une stratégie RSE anticipe potentiellement de futures obligations réglementaires.

Points à améliorer :

- ' Analyser l'applicabilité des normes ISO (14001 pour l'environnement, 26000 comme guide) pour structurer la démarche.
- ' Intégrer la loi EGalim pour l'approvisionnement (prix plancher, contractualisation) et la traçabilité.
- ' Préparer la collecte de données pour un futur reporting extra-financier (GRI, ESRS VSME).

Transformation Digitale

40/100 — À DÉVELOPPER

La proposition ne mentionne pas explicitement la transformation digitale. Cependant, l'optimisation de la chaîne logistique, la gestion des déchets, la traçabilité des approvisionnements locaux et la communication RSE peuvent fortement bénéficier des outils numériques. L'IA pourrait aider à la prédiction des besoins pour réduire le gaspillage, et le commerce digital pourrait améliorer la visibilité des engagements RSE.

Points forts :

- ' Potentiel d'intégration de solutions digitales pour optimiser la gestion des déchets et des approvisionnements.

Points à améliorer :

- ' Explorer l'utilisation d'outils numériques pour la gestion et la réduction des déchets alimentaires (IA pour prédiction).
- ' Mettre en place une traçabilité digitale des produits locaux et des fournisseurs.
- ' Utiliser le commerce digital (site web, réseaux sociaux) pour communiquer sur les engagements RSE et valoriser les produits locaux.
- ' Évaluer l'empreinte carbone numérique de l'entreprise et envisager la frugalité digitale.

Souveraineté Alimentaire

70/100 — SATISFAISANT

La problématique d'un 'approvisionnement peu local' est directement liée à la souveraineté alimentaire. Un traiteur événementiel a un rôle important à jouer dans le soutien des filières locales et la réduction de la dépendance aux importations. La mise en place de circuits courts et de contractualisation avec des producteurs locaux serait un atout majeur pour la résilience et l'impact territorial.

Points forts :

- ' Identification claire de l'approvisionnement peu local comme un problème.
- ' Opportunité de renforcer les liens avec les producteurs locaux et de promouvoir les circuits courts.
- ' Contribution à la résilience alimentaire du territoire lyonnais.

Points à améliorer :

- ! Définir des objectifs chiffrés pour l'approvisionnement local (ex: % de produits locaux).
- ! Mettre en place des partenariats et des contrats pluriannuels avec des agriculteurs locaux (Loi EGalim).
- ! Évaluer la vulnérabilité des approvisionnements actuels et diversifier les sources.

Points de réflexion à approfondir

1. Comment Impact Gourmet compte-t-elle mesurer l'impact de sa démarche RSE et éviter le greenwashing?
2. Quels sont les indicateurs ESG spécifiques (GRI Standards) que l'entreprise pourrait suivre, notamment pour l'eau (GRI 303) et les déchets?
3. Comment la transformation digitale peut-elle soutenir la réduction du gaspillage alimentaire et la traçabilité des produits locaux?
4. Quelle pourrait être la 'raison d'être' d'Impact Gourmet pour ancrer sa démarche RSE dans ses statuts (Loi PACTE)?
5. Comment la gestion du turnover en cuisine sera-t-elle abordée pour améliorer les conditions de travail et la fidélisation des salariés?

Recommandations concrètes

- Réaliser un diagnostic RSE initial pour identifier les enjeux prioritaires et définir une feuille de route claire avec des objectifs SMART (Spécifiques, Mesurables, Atteignables, Réalistes, Temporellement définis).
- Mettre en place un Système de Management Environnemental (SME) inspiré de l'ISO 14001, même sans certification immédiate, pour structurer la gestion des déchets, de l'eau et des plastiques.
- Développer une politique d'achats responsables privilégiant les circuits courts, les produits de saison et labellisés, en contractualisant avec les producteurs locaux (conformément à EGalim).
- Mettre en œuvre des actions concrètes pour réduire le turnover en cuisine : amélioration des conditions de travail, formation, reconnaissance, plan de carrière.
- Intégrer des outils digitaux pour optimiser la gestion des stocks, la prévision des commandes (réduction du gaspillage) et la traçabilité des ingrédients.

Risques & Non-conformités identifiés

- Risque de greenwashing si la communication RSE n'est pas étayée par des preuves vérifiables et auditées (directive Green Claims).
- Risque de non-conformité avec la loi EGalim concernant les relations commerciales et la traçabilité des produits agricoles.
- Risque de perte de compétitivité si les concurrents adoptent plus rapidement des pratiques durables et digitales.
- Risque social lié au turnover élevé, affectant la qualité de service, la réputation et les coûts de recrutement/formation.
- Risque financier lié à l'augmentation des coûts d'approvisionnement local ou de matières premières durables sans valorisation suffisante auprès des clients.

Prochains pas recommandés

- 1 Nommer un responsable RSE ou constituer un comité de pilotage RSE interne.
- 2 Réaliser un bilan carbone simplifié (scopes 1 et 2 minimum) pour l'activité traiteur et évaluer l'empreinte plastique.
- 3 Établir un plan d'action détaillé pour la réduction des déchets alimentaires et le remplacement des plastiques à usage unique.
- 4 Cartographier les fournisseurs actuels et identifier des alternatives locales et durables.
- 5 Lancer une enquête interne sur les conditions de travail pour comprendre les causes du turnover et proposer des améliorations.

Sources à consulter

ADEME — Pour les données sur la gestion des déchets alimentaires et les bonnes pratiques environnementales.

<https://www.ademe.fr>

GRI Standards — Pour identifier les indicateurs de reporting extra-financier pertinents pour un traiteur (ex: GRI 305 Émissions, GRI 303 Eau, GRI 306 Déchets).

<https://www.globalreporting.org>

EUR-Lex — Pour les directives Green Claims et la CSRD, afin d'anticiper les obligations réglementaires.

<https://eur-lex.europa.eu>

INRS — Pour les bonnes pratiques en matière de santé et sécurité au travail, potentiellement liées au turnover en cuisine.

<https://www.inrs.fr>

GreenIT.fr — Pour l'évaluation de l'empreinte numérique et les principes de frugalité digitale, applicables à la gestion des opérations.

<https://www.greenit.fr>

