



Le goût du beau et du bon

## RAPPORT RSE - 2025

TÉLÉPHONE  
+33 (0)9.51.83.78.24

EMAIL  
[contact@mg-reception.fr](mailto:contact@mg-reception.fr)

SITE WEB  
[mg-reception.fr](http://mg-reception.fr)





# NOTRE MAISON

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Maison familiale créée en 1971 par Michel GUÉRAULT, l'entreprise débute son activité en tant que boucher, charcutier traiteur avec comme principale activité la vente de produits de qualité au sein de plusieurs boutiques. Face à une forte demande de la clientèle l'activité de Traiteur Organisateur de réception s'est rapidement développée pour connaître un franc succès.

C'est en 2014 que la maison « Michel GUÉRAULT » est reprise par Sami GUÉRAULT pour devenir « MG Réception ». Depuis lors, la société a connu un succès grandissant, et a construit un nouveau laboratoire de production culinaire à Pannes pour répondre aux demandes croissantes des clients.

## UNE AVENTURE HUMAINE

Mais cette histoire est bien plus que celle d'une simple entreprise de restauration. C'est avant tout une aventure humaine.

Celle d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés œuvrant tous à la réalisation d'un projet ambitieux.

Fidèles à l'entreprise, ils évoluent aux côtés de Sami depuis de nombreuses années, tant dans les cuisines, les bureaux administratifs que sur vos manifestations.

Véritables passionnés, ils travaillent ensemble pour créer des expériences culinaires exceptionnelles pour vos réceptions.



## NOS VALEURS

### Excellence

Nous nous défions constamment à donner le meilleur de nous-mêmes à chaque étape de nos démarches, avec une volonté de nous dépasser pour vous offrir un haut niveau de qualité et de performance. Motiver nos talents pour innover dans notre travail est notre mission de tous les jours.

### Responsabilité

Prendre des décisions et agir pour leur mise en œuvre, anticiper les défis et enjeux sociétaux, nous orientons toutes nos actions en faveur du développement durable.

### Respect

L'humain est au cœur de nos démarches. Faire preuve de respect, d'honnêteté et de loyauté sont essentiels afin d'atteindre l'harmonie dans notre maison en respectant les talents et les outils qui la compose.

# Notre Histoire

1978

Ouverture d'une boucherie, charcuterie et traiteur à Montargis

1993

Arrêt de l'activité Boucherie, charcuterie afin de se consacrer pleinement à l'activité exponentielle de traiteur événementiel

2007

En 2007, un incendie détruit une des salles de réception et une partie du laboratoire de production. Michel Guérault prend sa retraite peu après.

2019

Agrandissement du laboratoire et de la zone logistique

2022

MG Réception rejoint le réseau national Traiteurs D'Avenir en tant que membre exclusif sur son secteur géographique

2024

Certification ISO 20 121



1971

Michel Guérault ouvre sa première boutique de boucherie, charcuterie et traiteur à Villemandeur

1981

Développement de l'activité de Traiteur Organisateur de Réception, acquisition d'une ancienne ferme de Pannes qu'il réhabilite et construction d'un nouveau laboratoire de production dédié à l'activité événementielle ainsi qu'une salle de réception

2004

Michel Guérault crée un restaurant dans une salle annexe

2013

Sami Guérault crée MG Réception et un nouveau laboratoire de production culinaire

2021

Agrandissement du laboratoire de 250m2 et création d'un nouvel entrepôt logistique de 400m2

2023

MG Réception fête ses 10ans.







# Politique de développement durable

Maison familiale créée en 1971, MG Réception est organisateur de réceptions privées et professionnelles.

Notre mission est de conjuguer excellence gastronomique, responsabilité environnementale et engagement humain pour offrir à chaque client une expérience d'exception, porteuse de sens et de valeurs durables.

**Notre raison d'être : Accompagner nos clients dans la réussite de leurs événements responsables, par le goût du beau et du bon.**

## Nos enjeux prioritaires

### 1 - Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone

- **Limiter les déchets et le gaspillage** par une gestion optimisée des achats et des emballages
- **Renforcer le tri et la valorisation** des déchets pour favoriser le recyclage et la réutilisation
- **Réduire les consommations de ressources** (énergie, eau, carburant) sur l'ensemble de nos activités
- **Mesurer et piloter notre empreinte carbone** pour orienter nos actions de réduction

### 2 - Veiller au bien-être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

- **Garantir des conditions de travail sûres et bienveillantes**, favorisant santé et équilibre
- **Renforcer la communication interne** pour développer l'écoute et la cohésion
- **Favoriser la formation et l'évolution professionnelle** de tous, dans une logique d'égalité des chances
- **Promouvoir la diversité et l'inclusion** en valorisant la mixité et l'intégration de profils variés

### 3 - Pérenniser l'activité de l'entreprise grâce à des process optimisés, des achats responsables et une collaboration durable avec notre écosystème, tout en renforçant la visibilité et la satisfaction client

- **Valoriser la marque et renforcer la satisfaction client**
- **Renforcer le développement BtoB et les marchés publics** afin de lisser l'activité sur l'année et garantir la stabilité économique
- **Optimiser les process internes** pour gagner en efficacité et en qualité
- **Développer les achats responsables** via le sourcing local et durable
- **Intégrer la démarche RSE** dans les actions commerciales

## Notre engagement

MG Réception s'engage volontairement en faveur de l'environnement et du progrès social à travers sa démarche certifiée ISO 20121.

Notre approche conjugue réduction des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire et bien-être des collaborateurs.

La direction veille à mobiliser et intégrer l'ensemble des parties prenantes dans son système de management responsable, à rendre compte des évaluations et résultats via un reporting régulier, et à maintenir une amélioration continue de ses objectifs de développement durable.

## Notre vision

À court et moyen terme, MG Réception souhaite renforcer sa présence sur le marché BtoB tout en poursuivant son activité BtoC avec le même niveau d'exigence.

Cette double dynamique nous permet de renforcer nos partenariats durables avec les acteurs du territoire tout en continuant à accompagner les particuliers dans leurs moments uniques.



## Nos valeurs



### Excellence

Offrir le meilleur à chaque instant pour dépasser les attentes



### Respect

L'écoute, la loyauté et la confiance au service de l'harmonie



### Responsabilité

Nos choix construisent un avenir durable et engagé

La présente politique, intègre de façon transversale, le **devoir d'inclusion** en partageant l'information auprès de nos parties prenantes et en les sensibilisant, le **devoir de vigilance** en respectant les réglementations et en maîtrisant les situations d'urgence en événement, le **devoir de transparence** en communiquant avec nos parties intéressées sur l'évolution de notre démarche et le **devoir d'intégrité** en appliquant les nouvelles normes RSE liées à notre secteur d'activités.

**Sami Guerault, Président, le 13 novembre 2025**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sami Guerault'.



# RÉSEAU TRAITEURS D'AVENIR

## Membre du réseau national Traiteurs d'Avenir

Né de la rencontre de plusieurs traiteurs Français, Traiteurs d'Avenir réunit des traiteurs événementiels du territoire passionné par la cuisine et le bien recevoir, souhaitant contribuer à la préservation de la planète et au développement humain.

Afin d'affirmer leurs engagements en matière de développement durable et de RSE, les membres Traiteurs d'AVENIR ont choisi de s'investir dans une certification ISO 20121.

Choisir un traiteur membre du réseau "Traiteurs d'Avenir", c'est choisir un traiteur responsable et engagé avec pour conviction : allier cuisine d'exception et respect de notre Terre.



## NOS VALEURS



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL



ACHATS RESPONSABLES



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE





# Cycle de vie d'une réception responsable

1

## PÔLE COMMERCIAL

- Présentation des offres sur écran
- Impressions limitées
- Papier écologique
- Energie verte sur les bâtiments

2

## ACHAT RESPONSABLE

- Circuit court
- Producteurs locaux engagés sur l'écologie
- Produits de saison et frais
- Livraison et approvisionnement mutualisés pour diminuer le transport
- Respect de la chaîne du froid
- Traçabilité des produits

3

## PRODUCTION

- Contrat santé pour les salariés : confort et sécurité au travail
- Considération des richesses humaines
- Apprentissage et formation
- Energie verte : laboratoire

4

## VALORISATION ENVIRONNEMENTALE

- Gestion optimale des déchets : tri, recyclage et récupération de l'eau
- Eco-geste : poste éteint, utilisation papier recyclé, économie de l'eau
- Produits de nettoyage éco-labellisés
- Gestion centralisée et précise des denrées
- Déchets bios à destination du compost
- Livraisons optimisées et formation à la conduite éco-responsable
- Véhicules aux normes Euro6, réduisant les rejets de CO2

5

## PRESTATION

- Utilisation minimale d'emballages et vaisselle jetable recyclable 100% éco-conçu
- Utilisation des matériaux lavables et réutilisables
- Matériel et équipe interne pour limiter le transport

6

## SUIVI CLIENT

- Mesure de la satisfaction
- Fidélisation
- Plan de suivi de marché à échéances régulières



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 1 : Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone**

## LIMITER LES DECHETS ET LE GASPILLAGE

### FAIM « ZÉRO »

En cuisine, un management éducatif et des investissements dans des outils de découpe performants permettent de limiter le gaspillage alimentaire. Une prestation annulée ? Nous faisons profiter gratuitement les artisans des alentours, le Secours Populaire ou les Restos du Cœur de la nourriture préparée : pas de perte, que des heureux !



### BIODIGESTEUR ET SENSIBILISATION

Notre biodigesteur transforme nos déchets alimentaires en biogaz et compost, réduisant notre impact environnemental et valorisant nos ressources.

Après chaque service, nous déposons directement nos déchets alimentaires dans notre équipement. Grâce à un procédé associant des enzymes naturelles, la chaleur dégagée par les biodéchets eux-mêmes, et une chauffe complémentaire intégrée, notre équipement permet de réduire le volume de ces déchets de 90 % en 6 à 12 heures.

Le résultat : une poudre hygiénisée, sèche et totalement inodore.

Cette poudre, équivalente à un terreau riche, est ensuite mise à disposition de nos salariés pour leur usage personnel (potager, plantes, etc.), mais aussi offerte à la commune afin de contribuer à l'embellissement floral de la ville.

Lors de nos dégustations groupées, nous offrons également un échantillon de ce compost aux participants afin d'illustrer concrètement notre démarche et de sensibiliser à la valorisation des déchets.

En plus de réduire drastiquement nos collectes de biodéchets, cette démarche s'inscrit dans notre volonté d'agir localement et durablement.

Résultat en 2025 : 100% de nos biodéchets transformé en 3 tonnes de compost



LES  
RESTOS



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 1 : Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone**

## LIMITER LES DECHETS ET LE GASPILLAGE

### VAISSELLE EN DURE

Dans une démarche de réduction de nos déchets, nous avons significativement diminué l'achat de vaisselle jetable au profit d'investissements dans de la vaisselle durable et réutilisable. Cette transition nous permet de limiter notre impact environnemental, de réduire le volume de déchets produits lors de nos prestations et de favoriser une approche plus responsable et pérenne.

Résultat en 2025 : 0% de vaisselle plastique sur nos réceptions

### ACCÈS À L'EAU ET RÉDUCTION DES DÉCHETS

Dans le cadre de notre démarche de bien-être au travail et de réduction des déchets, MG Réception a mis à disposition :

- Des gourdes réutilisables pour tous les collaborateurs
- Une fontaine à eau accessible dans nos locaux

Ces initiatives permettent de limiter l'usage du plastique jetable, tout en favorisant l'hydratation et le confort de nos équipes.

Nous avons réduit de 60 % nos biodéchets en 2025 sur le premier semestre. Cette baisse significative témoigne de l'efficacité des actions engagées pour limiter le gaspillage et mieux trier nos déchets organiques.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 1 : Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone**

## RENFORCER LE TRI ET LA VALORISATION DES DÉCHETS

### PARTENARIAT POUR LA RÉCUPÉRATION DES HUILES USAGÉES

Nous travaillons avec Oléovia, qui collecte l'ensemble de nos huiles alimentaires usagées afin de les transformer en biocarburant. Cette collaboration garantit une gestion responsable et valorisée de nos huiles de cuisson.

Résultat en 2025 : 450 litres d'huiles usagées ont été collecté au premier semestre par notre partenaire Oléovia.

### ORGANISATION DU TRI ET FILLIÈRES DE RECYCLAGE

Nous avons structuré l'ensemble de nos espaces de travail et de production autour d'un tri sélectif rigoureux. Dans nos laboratoires, bureaux et espaces logistiques, chaque flux est orienté vers sa filière adaptée :

- Poubelle jaune pour les emballages recyclables.
- Collecte dédiée des piles usagées.
- Récupération des cartouches d'encre pour traitement spécialisé.
- Tri des cartons, compactés ou évacués vers la filière de recyclage.

Sur prestation, nos équipes appliquent également un tri systématique afin de réduire les déchets résiduels et d'optimiser leur valorisation. Nous avons par ailleurs installé une colonne à verre dédiée au recyclage des verres perdus, permettant de réduire leur élimination en déchets non valorisables et de renforcer notre démarche de réduction de l'impact environnemental.

Résultat en 2025 : 100 % de nos déchets sont triés et orientés vers les filières adaptées.

### EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT

Pour améliorer la qualité de l'eau en réduisant la pollution, nous mettons en place des produits Ecolabel. Ces produits sont élaborés à base de végétaux et d'ingrédients facilement biodégradables, qui réduisent au minimum les émissions de produits chimiques. Pour le lavage de finition nous utilisons une machine de lavage qui est connectée au réseau osmosé provoquant ainsi d'importantes économies d'eau.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 1 : Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone

### REDUIRE LES CONSOMMATIONS DES RESSOURCES

#### REDUCTION DU NAPPAGE

Pour réduire l'usage de textiles et les consommations associées (eau, électricité, produits lessiviels), nous avons conçu et fabriqué en interne des buffets en bois, aujourd'hui utilisés systématiquement sur nos prestations. Leur caractère réutilisable limite fortement le recours au nappage traditionnel et apporte un rendu soigné et esthétique, très apprécié de nos clients.

Nous avons également investi dans des mange-debout ne nécessitant aucun nappage, ce qui réduit encore l'utilisation de textiles tout en offrant une présentation claire et moderne.

Ces évolutions nous permettent de proposer des prestations élégantes tout en diminuant l'impact environnemental de notre activité.

#### DEVELOPPEMENT DU COVOITURAGE ENTRE COLLABORATEURS

Nous encourageons le covoiturage entre collaborateurs pour les déplacements liés à nos réceptions. Cette organisation permet de réduire le nombre de véhicules mobilisés, de limiter nos émissions liées au transport et d'optimiser les trajets de nos équipes.

Au-delà de l'impact environnemental, cette démarche favorise également la convivialité et la coordination entre les membres de l'équipe lors des départs en prestation.

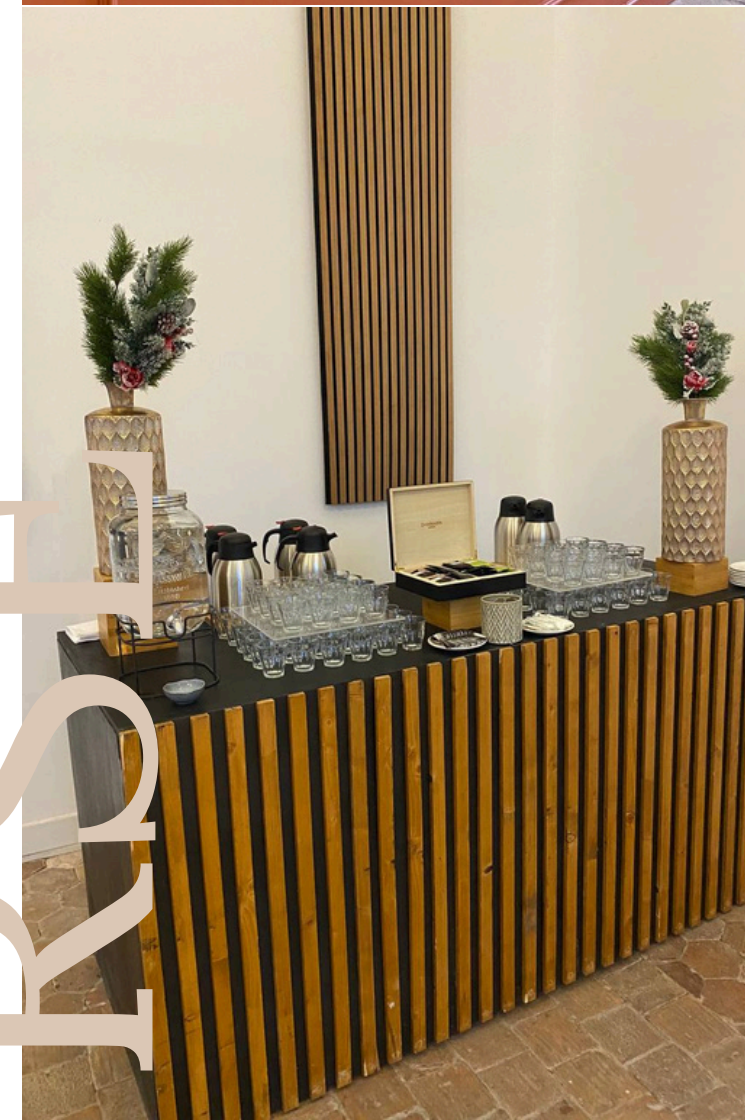
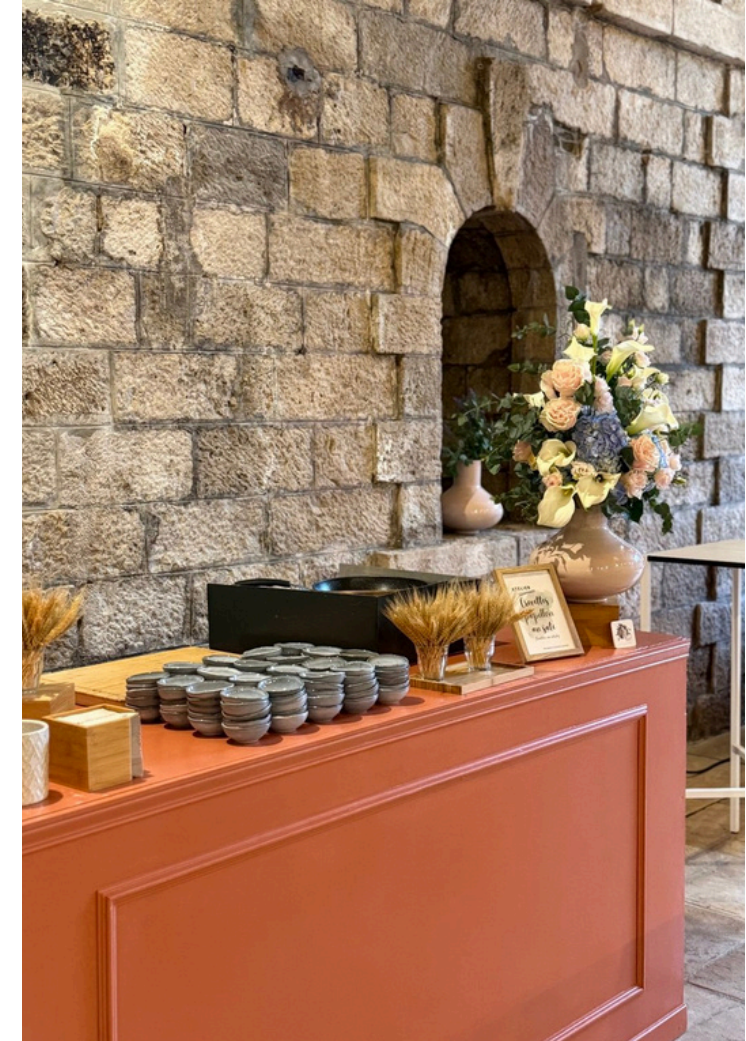
#### VIE TERRESTRE

Nous nous efforçons de ne pas utiliser l'huile de palme, coprah, ou des produits en contenant ainsi que de produit à base d'OGM. Nous privilégions l'huile d'olive vierge extra ou l'huile de tournesol. Pour éviter les fleurs coupées, nous favorisons les plantes, les fleurs séchées et réutilisables.

Aujourd'hui être un bon traiteur, c'est aussi faire preuve d'exemplarité en termes de respect de l'environnement.

#### IMPLICATION DE NOS COLLABORATEURS

MG Réception mise sur l'implication interne de tous les métiers et sur la dynamique d'amélioration continue pour ajuster les consommations énergétiques, par exemple: extinction des ordinateurs par mise en veille automatique, des lumières et imprimantes tous les soirs. Il s'agit de tendre vers le principe « zéro production = zéro consommation » L'ensemble de l'éclairage de notre site est basse consommation de type LED.



ESR



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 1 : Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone**

## MESURER ET PILOTER NOTRE EMPREINTE CARBONE

### ANALYSE DE L'IMPACT CARBONE ALIMENTAIRE DES EVENEMENTS

Notre logiciel métier intègre désormais un module dédié au calcul de l'impact carbone de chaque événement, basé exclusivement sur la dimension alimentaire, afin de mieux mesurer et piloter nos actions de réduction.

100% de nos devis sont envoyés avec l'empreinte carbone et leur indice de fiabilité.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### GARANTIR DES CONDITIONS DE TRAVAIL SÛRES ET BIENVEILLANTES, FAVORISANT SANTÉ ET ÉQUILIBRE

#### BIEN ETRE DES COLLABORATEURS

Chez MG Réception, le bien-être de nos collaborateurs est au cœur de nos priorités. Nous considérons qu'un environnement de travail agréable, ergonomique et sécurisant est essentiel pour favoriser l'épanouissement professionnel et la cohésion d'équipe.

Pour cela, plusieurs actions concrètes ont été mises en place :

- Aménagement des postes de bureau : mobilier ergonomique, double écran et espaces de travail pensés pour le confort et la concentration.
- Aides techniques en cuisine : équipements adaptés pour limiter le port de charges lourdes.
- Optimisation des postes logistiques : organisation du matériel et des zones de stockage pour faciliter les déplacements et la manutention.

Au-delà des aspects matériels, des moments conviviaux sont régulièrement partagés entre collaborateurs et partenaires : repas d'équipe, événements festifs. Ces instants renforcent la cohésion, la communication et l'esprit d'équipe.

Résultat au 2ème semestre 2025 (70 réponses) :

- 100% de nos collaborateurs sont satisfaits de travailler chez MG Réception
- 100% de nos collaborateurs trouvent que les conditions de travail sont sûres, adaptées et bienveillantes





# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### GARANTIR DES CONDITIONS DE TRAVAIL SÛRES ET BIENVEILLANTES, FAVORISANT SANTÉ ET ÉQUILIBRE

#### TRAVAIL DECENT ET CONDITIONS DE TRAVAIL SÛRES

Nous accordons une importance majeure à la sécurité et au bien-être de nos collaborateurs. Notre objectif est clair : garantir des conditions de travail saines, adaptées et sécurisées, et tendre vers zéro accident du travail.

Pour y parvenir, nous renforçons la prévention des risques, formons régulièrement nos équipes aux bonnes pratiques, assurons la conformité des équipements et veillons à une organisation de travail qui protège la santé physique et mentale de chacun. Le bien-être des collaborateurs repose également sur un accompagnement individualisé, l'écoute, l'évaluation régulière des besoins, ainsi que sur des actions favorisant un environnement de travail équilibré, respectueux et propice à l'épanouissement professionnel.

Résultat en 2025 : Grâce à nos actions de prévention ciblées, nous sommes fiers d'avoir enregistré seulement 2 accidents de travail cette année (dont un accident de trajet), contre 4 l'année dernière (soit une réduction de 50%).





# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### RENFORCER LA COMMUNICATION INTERNE

#### COMMUNICATION ET ACTUALITES

Chez MG Réception, nos équipes sont au cœur de notre excellence. Nous investissons activement pour maintenir une cohésion forte et garantir une circulation de l'information transparente et efficace. Pour développer cet esprit d'équipe, nous utilisons des outils adaptés à notre métier, notamment des groupes de discussion sur téléphone pour l'ensemble des collaborateurs. Ces canaux permettent de diffuser instantanément les informations opérationnelles, les nouveautés ou les notes pratiques, garantissant que chacun a les bonnes données en temps réel.

Le “Quoi de neuf” est un petit bulletin interne conçu pour partager, chaque mois, les moments importants de la vie de l'entreprise : anniversaires, actualités, réussites, événements à venir et anecdotes du quotidien. C'est un rendez-vous convivial qui permet à chacun de rester informé et de renforcer le lien entre collègues.

95.70% des collaborateurs sont satisfait de la communication entre les différents services.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### FAVORISER LA FORMATION ET L'EVOLUTION PROFESSIONNELLE

#### ACCOMPAGNER NOS ÉQUIPES DANS LEUR PROGRESSION PROFESSIONNELLE

Nous considérons que le développement professionnel de nos équipes est essentiel pour garantir la qualité de nos prestations et l'épanouissement de chacun.

Dans ce cadre, nous proposons régulièrement des formations à nos collaborateurs, visant à :

- Renforcer les compétences techniques en cuisine, service et logistique
- Sensibiliser aux bonnes pratiques en matière de sécurité, hygiène et RSE
- Accompagner le développement personnel et professionnel (communication, gestion du temps, organisation)

Ces initiatives permettent à nos équipes de progressivement monter en compétences, de mieux répondre aux besoins de nos clients et de s'épanouir dans leur travail au quotidien.

Résultat en 2025 : 7 formations ont été proposés cet année soit +40% que sur l'année 2024



RSE



# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### PROMOUVOIR LA DIVERSITE ET L'INCLUSION

#### PARTENARIAT AVEC L'ESAT DE FONTENAY

Chez MG Réception, l'engagement social fait partie intégrante de notre vision d'entreprise.

Dans cette démarche, nous collaborons avec l'ESAT ASTAF de Fontenay-sur-Loing, un établissement qui accompagne des personnes en situation de handicap vers une activité professionnelle valorisante.

Concrètement, l'équipe de l'ESAT intervient régulièrement chez nous pour :

- l'entretien et la remise en état de notre mobilier de réception (réparations, peinture, remise à neuf),
- l'entretien de nos espaces extérieurs (jardinage, taille, désherbage...), et plus globalement, pour des missions techniques ponctuelles en lien avec notre activité événementielle.

Cette collaboration est pour nous bien plus qu'un partenariat :

c'est une manière concrète d'agir en faveur de l'insertion, de l'autonomie et de la reconnaissance des talents de chacun, tout en s'ancrant localement dans une dynamique solidaire et durable.

#### ENGAGEMENT SOCIAL ET INCLUSION

Dans le cadre de notre démarche RSE et de notre engagement en faveur de l'inclusion, MG Réception mobilise 10% de personnel en situation de handicap ou en parcours d'insertion professionnelle sur ses prestations de plus de 300 convives, et en fonction des disponibilités.

Cette démarche s'inscrit dans notre volonté de contribuer activement à une société plus inclusive et de valoriser les compétences de chacun au service de l'excellence de nos réceptions.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

## ENJEU 2 : Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs

### PROMOUVOIR LA DIVERSITE ET L'INCLUSION

#### ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

L'égalité entre les sexes est soutenue par MG Réception au travail d'un objectif « Garantir la participation entière et effective des femmes et leur accès en toute égalité aux fonctions de direction à tous les niveaux de décision, dans la vie politique, économique et publique ». MG Réception contribue à l'égalité des sexes grâce à la participation de femmes à la gouvernance et à la direction. La répartition des femmes est égalitaire sur tous les postes : commercial, cuisine et logistique.

Résultat en 2025 : 51.5% de femmes représentent l'entreprise contre 48.5% d'hommes



RSE



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 3 : PÉRENNISER L'ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE GRÂCE À DES PROCESS OPTIMISÉS, DES ACHATS RESPONSABLES ET UNE COLLABORATION DURABLE AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME, TOUT EN RENFORÇANT LA VISIBILITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT**

## VALORISER LA MARQUE ET RENFORCER LA SATISFACTION CLIENT

### SATISFACTION CLIENT

À l'issue de chaque réception ou commande, nous sollicitons systématiquement nos clients via un questionnaire de satisfaction. Ce dispositif nous permet de recueillir leurs impressions sur la qualité de la prestation, l'accompagnement commercial (écoute, conseils, professionnalisme), ainsi que leurs éventuelles pistes d'amélioration. Les retours obtenus sont ensuite analysés en interne avec nos équipes du bureau, de la cuisine, de la logistique et du terrain afin d'ajuster nos pratiques et renforcer continuellement l'expérience proposée.

En 2025, 98.3% de nos clients sont satisfaits de la prestation réalisée par MG Réception.

### RELATIONS PARTENAIRES ET FIDELISATION

Nous entretenons une collaboration étroite avec nos partenaires — lieux de réception, agences, prestataires spécialisés — et mettons en place plusieurs actions annuelles afin de renforcer leur engagement à nos côtés. Ces initiatives prennent la forme de soirées de présentation de nos nouvelles cartes, d'invitations privilégiées (comme l'accès aux loges de l'Arena d'Orléans), de participation conjointe à des dégustations pour mieux comprendre l'expérience proposée aux futurs mariés, ou encore de l'envoi de coffrets de Noël. Ces moments de partage permettent d'entretenir un lien durable, d'assurer une cohérence commune dans la qualité de nos prestations et de consolider la confiance accordée à MG Réception.

### COMMUNICATION ET VALORISATION DE LA MARQUE

Notre newsletter « À la Table de MG » constitue un outil clé pour valoriser notre marque et maintenir un lien direct avec notre écosystème. Chaque édition met en lumière nos nouveautés, revient sur les moments forts et les réceptions marquantes des mois écoulés, présente des portraits de collaborateurs et détaille nos engagements RSE. Cette communication régulière permet de partager notre vision, de valoriser le travail de nos équipes et de renforcer la transparence sur nos actions, contribuant ainsi à une meilleure compréhension de notre identité et de nos valeurs.

En 2025 : trois newsletters ont été publiées.





# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 3 : PÉRENNISER L'ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE GRÂCE À DES PROCESS OPTIMISÉS, DES ACHATS RESPONSABLES ET UNE COLLABORATION DURABLE AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME, TOUT EN RENFORÇANT LA VISIBILITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT**

## RENFORCER LE DEVELOPPEMENT B2B ET LES MARCHÉS PUBLICS AFIN DE LISSER L'ACTIVITÉ SUR L'ANNÉE

### DEVELOPPEMENT B2B ET MARCHÉS PUBLICS

Nous renforçons progressivement notre présence sur le marché en accentuant notre visibilité locale, notamment grâce à l'implication du dirigeant au sein d'un club de management Orléanais et à des collaborations régulières avec plusieurs agences du territoire. L'organisation de notre soirée « Taste of MG » a également contribué à affirmer notre positionnement auprès des acteurs professionnels. Parallèlement, nous répondons de plus en plus à des appels d'offres, ce qui nous permet de développer et structurer notre activité B2B et marchés publics, tout en assurant une meilleure stabilité annuelle de notre entreprise.

En 2025, nous avons développé le marché des appels d'offres, institutions et associations de +127 % par rapport à l'année précédente.

## OPTIMISER LE PROCESS INTERNES POUR GAGNER EN EFFICACITÉ ET EN QUALITÉ

### STRUCTURER ET FIABILISER NOS OPERATIONS INTERNES

L'efficacité opérationnelle est au cœur de notre modèle. Nous améliorons en continu nos processus internes afin de renforcer la fiabilité, la fluidité et la qualité de nos prestations.

Dans cette logique, nous avons structuré un indicateur de performance logistique et de calage permettant de contrôler la conformité de toutes nos commandes matérielles et alimentaires. Cet outil nous aide à anticiper d'éventuels écarts, à éviter les dépannages de dernière minute, à réduire le stress opérationnel pour les équipes et à limiter les frais inutiles (retours, trajets complémentaires, ajustements tardifs).

En parallèle, nous investissons dans l'optimisation de notre logiciel métier grâce à des développements informatiques spécifiques. Cette évolution continue nous permet d'adapter pleinement l'outil à notre organisation, d'améliorer la coordination entre services et de fiabiliser nos opérations du bureau au terrain.

#### Résultats :

- Indicateur de performance calage : 98,16 % en 2024 → 98,63 % en 2025.
- Indicateur de performance logistique : 96,11 % en 2024 → 96,65 % en 2025.



ESR



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 3 : PÉRENNISER L'ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE GRÂCE À DES PROCESS OPTIMISÉS, DES ACHATS RESPONSABLES ET UNE COLLABORATION DURABLE AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME, TOUT EN RENFORÇANT LA VISIBILITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT**

## DEVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES VIA LE SOURCING LOCAL ET DURABLE

### DEVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES

Le choix de nos ingrédients est au cœur de l'excellence de MG Réception. Notre engagement s'articule autour de l'objectif de privilégier les circuits courts pour garantir une qualité et une fraîcheur optimales tout en agissant concrètement pour l'environnement. En collaborant étroitement avec nos fournisseurs régionaux, nous assurons une traçabilité parfaite de nos matières premières. Cette politique d'achat soutient l'économie locale et réduit significativement les kilomètres parcourus par nos ingrédients, minimisant ainsi notre empreinte carbone logistique.

En 2025, 69% de nos fournisseurs se situent à moins de 150 kilomètres de notre cuisine.

### DES CARTES CONCUES AUTOUR DES PRODUITS DE SAISON

Nos offres culinaires sont élaborées deux fois par an, avec une carte printemps-été et une carte automne-hiver. Ce fonctionnement nous permet de travailler exclusivement des produits de saison, à leur pleine maturité, garantissant ainsi une qualité gustative optimale tout en participant à une consommation plus durable. Cette organisation saisonnière renforce également notre créativité et nous permet d'adapter continuellement nos recettes aux cycles naturels.

En 2025, 85,70 % de produits de saison sont intégrés à nos cartes.

### DES FOURNISSEURS ENGAGÉS ET RESPONSABLES

Nous accordons une attention particulière au choix de nos partenaires. Au-delà de la proximité géographique, nous privilégions des fournisseurs locaux engagés dans la qualité, la durabilité et le respect des pratiques environnementales. Lorsque cela est possible, nous sélectionnons des acteurs disposant d'une démarche RSE structurée, garantissant des méthodes de production responsables, une gestion raisonnée des ressources et une transparence sur les engagements sociaux et environnementaux.

Cette sélection exigeante contribue à renforcer la cohérence de notre démarche et à garantir à nos clients des prestations alignées avec nos valeurs.



RSE



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 3 : PÉRENNISER L'ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE GRÂCE À DES PROCESS OPTIMISÉS, DES ACHATS RESPONSABLES ET UNE COLLABORATION DURABLE AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME, TOUT EN RENFORÇANT LA VISIBILITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT**

## DEVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES VIA LE SOURCING LOCAL ET DURABLE

### LES PRODUCTEURS QUI PARTICIPENT A NOS CARTES :

NOS PRODUCTEURS qui participent à nos cartes

COVIFRUIT à Olivet : Jus de fruits

DEBOISE EARL à Villemandeur : Légumes

PERRONNET GAEC à Mondreville : pommes de terre

LAITERIE VERNEUIL à Verneuil sur Indre : beurre, lait, fromage

FROMAGERIE JACQUIN à La Vernelle : Fromage

LAITERIE TRIBALLAT à Rians : crottin de chèvre

LA PETITE BROSSE à Girolles : crottin de chèvre

FROMAGERIE Maurice à Neuilly le Brignon : Tomme de Touraine

BOULANGERIE AU FOUR ET AU MOULIN à Villemandeur : pain

CHOCOLAT BARRY CALLEBAUT à Hardicourt : Chocolat

MAZET CONFISERIE : praline Mazet

PISCICULTURE HENNEQUART à Saint Viatre : Caviar de Sologne

FERME DU LUTEAU à Beaune la Rolande : volaille

CULTURE MIEL à Villemandeur : miel

MARTIN POURET à Boigny sur Bionne : Moutarde, vinaigre

DES LIS CHOCOLAT à Nemours : coquelicot de Nemours

GRAINES AU VENT à Corbeille en Gâtinais : pâtes fermière

MONIN à Bourges : Sirop

FRAISES DE SOLOGNE : fraises en fonction des dispo

LE PERE CHOISEUL à Pierre-es-Bois : Oeufs plein air

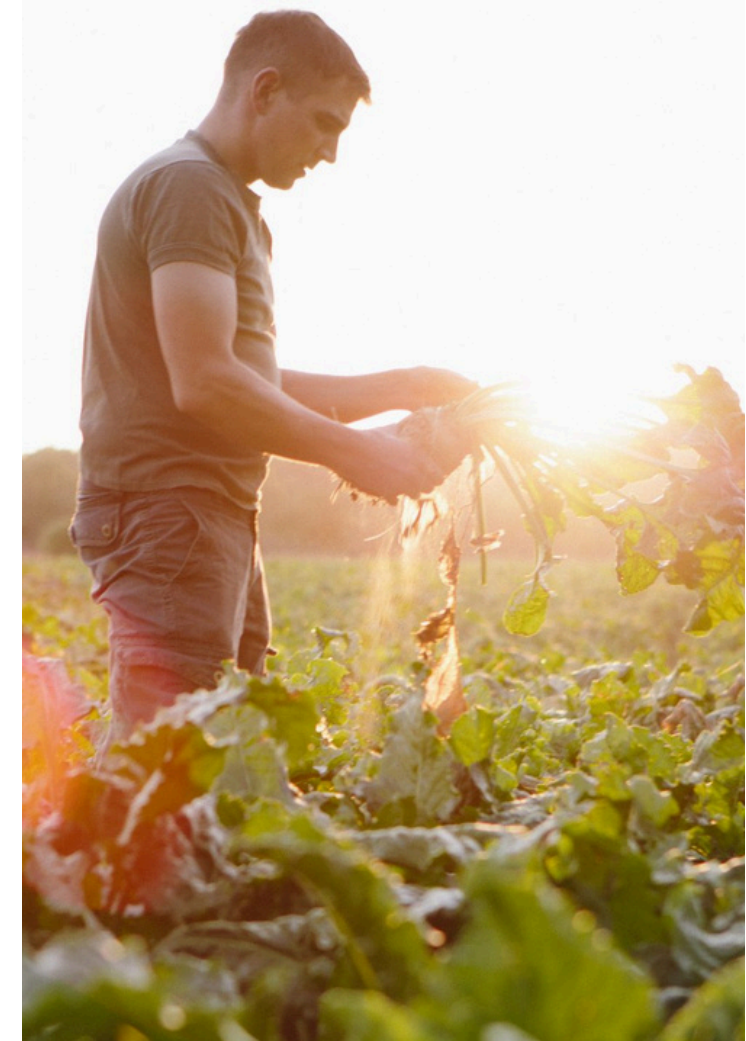
LA FABRIK DU GATINAIS à Sceaux-du-Gâtinais : bière

CHEVET à Fontenay Trésigny : fleurs comestible

DOMAINE MAISON à Cheverny : vins (Cheverny, Crémant de Loire)

VIGNOBLE GIBAUT à Meusnes : vins (Valencay, Touraine)

DOMAINE DURAND à Crézancy en Sancerre : Vins (Sancerre, Menetou Salon)



RSE



# NOS ACTIONS RSE

**ENJEU 3 : PÉRENNISER L'ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE GRÂCE À DES PROCESS OPTIMISÉS, DES ACHATS RESPONSABLES ET UNE COLLABORATION DURABLE AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME, TOUT EN RENFORÇANT LA VISIBILITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT**

## **INTEGRER LA DEMARCHE RSE DANS LES ACTIONS COMMERCIALES**

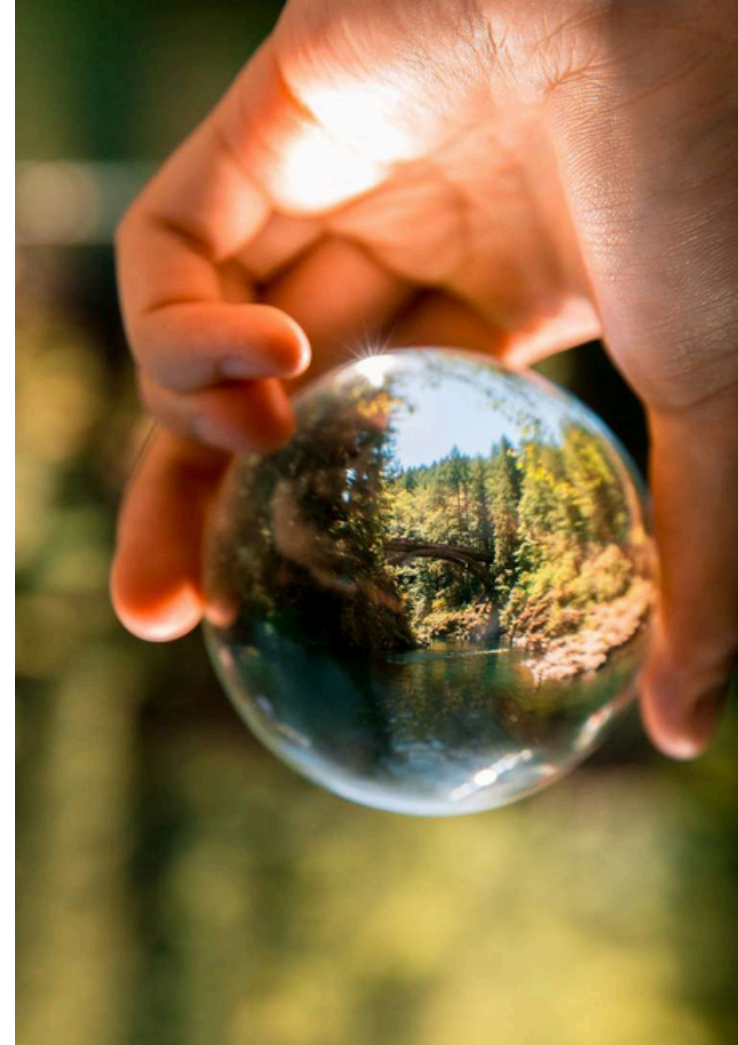
### **COMMERCIALISER AUTREMENT : UNE DEMARCHE PLUS RESPONSABLE**

Nous intégrons progressivement la RSE dans nos pratiques commerciales en formant l'équipe à présenter clairement nos engagements et à adopter une approche de vente responsable.

Des questions dédiées ont été ajoutées dans nos questionnaires de satisfaction afin de mesurer ce que clients et collaborateurs comprennent de notre démarche.

Nous avons également mis à jour nos supports commerciaux en y intégrant des chiffres clés RSE pour renforcer la transparence et la lisibilité de nos actions.

Enfin, des quizz réguliers permettent d'entretenir les connaissances des équipes, notamment sur la maîtrise des risques et les bonnes pratiques sécurité.



RSE







À travers l'ensemble de nos engagements et actions RSE, MG Réception contribue activement à 12 des 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies.

## 1. Réduire l'impact environnemental de nos activités en adoptant une gestion responsable des ressources et en maîtrisant notre empreinte carbone



## 2. Veiller au bien être, à la diversité et à l'inclusion des collaborateurs



## 3. Pérenniser l'activité de l'entreprise grâce à des process optimisés, des achats responsables et une collaboration durable avec notre écosystème, tout en renforçant la visibilité et la satisfaction client





Le goût  
du beau  
et du bon

MG | RÉCEPTION  
T R A I T E U R



# CONTACT

## ADRESSE

391, Rue du Bois de Fourche, 45700 PANNES - FRANCE

## TÉLÉPHONE

+33 (0)9.51.83.78.24

## EMAIL

[contact@mg-reception.fr](mailto:contact@mg-reception.fr)

## SITE WEB

[mg-reception.fr](http://mg-reception.fr)

