



M RÉCEPTIONS

By PHILIPPE MILLE

POLITIQUE RSE

M RÉCEPTIONS





L'ÉDITO DU CHEF	05
PRÉSENTATION DU DOCUMENT	06
NOTRE VISION	07
NOS PILIERS	08
LE CARRÉ DES PRODUCTEURS	09-11
NOS ENGAGEMENTS	12-17

SOMMAIRE





“

Animé par ma passion, ma cuisine est inspirée au quotidien du respect du produit, du producteur, de nos collaborateurs, de la saison, et de ceux qui partagent notre table.

La démarche RSE de M Réceptions est le prolongement naturel de cette philosophie — agir avec conscience, transmettre nos valeurs, et construire ensemble une gastronomie plus responsable.

C'est une aventure collective où chacun est acteur, une approche faite de conviction, de sincérité, et d'envie de bien faire.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Philippe', written in a cursive style.

PRÉSENTATION DU DOCUMENT

POURQUOI RÉDIGER UNE POLITIQUE RSE ?

Ce document, revu annuellement, a pour vocation de définir le cadre des engagements RSE de M Réceptions.

Notre démarche et le périmètre de certification ISO 20121 s'applique à l'ensemble de nos activités de traiteur et d'organisation d'évènements, depuis la conception jusqu'à la réalisation des prestations.

Parce que la transparence nous est essentielle, ce document est diffusé à l'ensemble de nos parties prenantes.

Il permet à chacun – collaborateurs, clients, fournisseurs et partenaires – de mieux comprendre nos engagements et de suivre nos progrès année après année.



QUE CONTIENT CETTE POLITIQUE RSE ?



La vision, les piliers, ainsi que les engagements RSE de M Réceptions.



Les objectifs et indicateurs mesurables, utilisés pour évaluer l'ensemble de notre démarche RSE, dans une optique d'amélioration continue.



Des actions concrètes, créées pour atteindre nos objectifs. Certaines actions sont déjà en place, et d'autres planifiées à plus ou moins long terme.

Voici nos 3 catégories d'actions :



Action déjà mise en place



Action prévue à court terme (1 an)



Action prévue à moyen terme (2-3 ans)





NOTRE VISION

Notre démarche RSE, c'est d'abord une question de sens.

Nous voulons faire les bons choix, en conscience, avec l'envie de respecter ce qui nous entoure : la nature, ceux qui la cultivent, ceux qui en vivent, et ceux qui en goûtent les fruits.

Construire un modèle plus durable, qui évolue avec le temps, en lien étroit avec celles et ceux qui nous accompagnent au quotidien.



NOS PILIERS



L'HUMAIN

Portée par la passion, l'équipe place l'humain au cœur de chaque action.

Transmission, savoir-être et bienveillance rythment le quotidien, dans un climat de confiance, de respect et de partage..

L'adaptabilité, la formation et la valorisation de chaque parcours permettent à chacun de trouver sa place, de grandir et de s'impliquer dans un cadre où inclusion, transparence et équité prennent tout leur sens.



LE TERROIR

Ambassadeur d'un terroir vivant et authentique, ce lieu rend hommage à l'orfèvrerie du goût à travers une aventure collective entre artistes, artisans et producteurs.

Tous partagent la même exigence du geste juste, le respect du vivant et la passion des bons produits. Le travail en circuit court, la saisonnalité, et l'attention portée à chaque ressource incarnent une démarche sincère, où l'héritage régional dialogue avec la précision du savoir-faire.



L'INNOVATION

À la croisée du savoir-faire et de l'innovation, l'expérience proposée est pensée comme un voyage sensoriel et immersif.

Geste maîtrisé, créativité audacieuse et scénarisation subtile traduisent une vision contemporaine, responsable et engagée.

Entre écoconception, quête de sens et recherche de singularité, chaque détail reflète le soin porté à l'élégance du fond comme de la forme.



L'ÉMOTION

Excellence et expérience s'expriment pleinement dans l'art de recevoir.

Ici, chaque émotion devient une signature, portée par l'harmonie des saveurs, la finesse de l'accueil et la justesse du geste.

C'est dans cet équilibre entre tradition et innovation, exigence et générosité, que naît une expérience durable, sensible et profondément humaine.



Depuis plusieurs années, Philippe Mille, Chef propriétaire d'Arbane* et Meilleur Ouvrier de France, travaille avec de nombreux producteurs locaux. De l'escargot des Grands Crus aux chocolats d'Emmanuel Briet, le Chef part à la rencontre des producteurs de la région, et décida en 2010 de lancer Le Marché des producteurs afin de mettre en valeur son terroir d'adoption et ses producteurs.

En 2021, avec l'ambition de rassembler tous les producteurs et artisans travaillant à ses côtés et partageant les mêmes valeurs que lui, le label Carré des Producteurs voit le jour. Ce label a pour but d'entretenir les relations entre les producteurs et le Chef, ainsi que la mise en place d'actions et d'événements communs pour valoriser leur entreprise.

LES VALEURS DU CARRÉ DES PRODUCTEURS :

CIRCUIT COURT
VALORISATION DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE
MANGER LOCAL



Localisation des producteurs



Île-de-France

Grand-Est



Le safran de Céleste et Océane - Mourmelon Le Grand	Les ruchers de l'espérance - Cernay les Reims	Escargots des grands crus - Bouzy	Distillerie Guillon - Louvois / Whisky
Les ruchers d'Albert - Mourmelon Le Grand	Caillot saveurs - Coole / Echalote grise	La ferme de Tilloy - Tilloy-et-Bellay / Foie gras	Les chèvres d'Argonne - Villers en Argonne / Chevreau
La ferme des Bonnevals - Crayonne	Le panier fermier EARL - Crugny / Oeufs	Ferme de la Herse - Novion-Porcien / Andouillettes à la ficelle	Au saumon champenois - Mardeuil
Clovis - Reims / Moutarde	Cogniard E.A.R.L - Pauvres / Poulardes	Godefroy EARL - Renneville / Dinde rouge des Ardenes	Cidrerie de Warnécourt - Barbaise
Chocolatier Emmanuel Briet - Epernay	Contal Farmer - Banogne Recouvrance / Farine de Sarrazin	Ferme de l'Alsontaine - Juniville / Pommes de terre	Oh la vache ! - Reims / viande macérée



ENGAGEMENT NO.1 - COLLABORATEURS

ÉCOUTER, ACCOMPAGNER, VALORISER : NOS ENGAGEMENTS POUR CHAQUE COLLABORATEUR.

CHIFFRE CLÉ

78 %

satisfaction collaborateurs 2025



OBJECTIF : 80% EN 2026

1

BIEN-ÊTRE ET BIENVEILLANCE



Mise en place d'une enquête interne autour de la satisfaction des collaborateurs



Mise en place d'un plan d'actions "Qualité de Vie au Travail"



Obtenir la labellisation "Great Place to Work"



Mise en place d'un entretien individuel de mi-année, qui viendrait en complément des entretiens d'intégration & annuel.

2

ACCOMPAGNEMENT ET TRANSMISSION



Mise en place d'un plan de développement des compétences



235h de formations réalisées en 2025 pour 7 salariés formés, soit 34h par salarié en moyenne.
Objectif de 40h en 2026



Développement de notre marque employeur, via la création d'une page "Nos Métiers" sur notre site internet, regroupant des interviews métiers, nos offres d'emploi, etc.

3

ÉQUITÉ, OUVERTURE ET COHÉSION



Suivi de la parité H/F :
53% de femmes pour 47% d'hommes



Déploiement de notre programme interne "Vie ma Vie" : journées d'immersion dans un autre pôle (cuisine, événementiel, logistique...) ou une autre entreprise du groupe (Arbane, PM Conseils...)



Recrutement de 11 collaborateurs en 2025 et de 3 supplémentaires prévus en 2026, afin de fluidifier le travail des équipes



ENGAGEMENT NO.2 - CLIENTS

OFFRIR UNE EXPERIENCE CULINAIRE SUR-MESURE.

CHIFFRE CLÉ

24 nouveaux clients en 2025

OBJECTIF : 20 NOUVEAUX CLIENTS EN 2026

1

SUR-MESURE ET SATISFACTION CLIENT



Proposer des prestations adaptées au maximum aux besoins et attentes des clients, dans une logique de “sans couture”



Organiser des briefs réguliers et partager les indicateurs qualité en interne pour garantir l'excellence et intégrer les retours d'expérience



Recueillir les retours clients au quotidien, et aller plus loin via une enquête de satisfaction prévue fin 2025

2

INNOVATION ET VALORISATION DES SAVOIR-FAIRE



Assurer une veille concurrentielle régulière pour anticiper les évolutions du secteur



Collaboration avec des artisans locaux pour créer des supports de présentation exclusifs



Développement d'offres d'évènements éco-conçus intégralement portés par M Réceptions, en co-création avec nos clients

3

EXCELLENCE ET TRANSPARENCE



Concevoir chaque détail gastronomique comme un moment sensoriel



Développement d'un système de transparence produit : QR Code ou visuel présentant l'origine des produits, et les producteurs partenaires



ENGAGEMENT NO.3 - COLLECTIVITÉ / TERRITOIRE

VALORISER LES RESSOURCES LOCALES ET S'ANCRER DANS LE TISSU ÉCONOMIQUE ET CULTUREL RÉGIONAL.

CHIFFRE CLÉ

20 fournisseurs

dans notre label Carré des Producteurs



OBJECTIF : 25 EN 2026

1

APPROVISIONNEMENT LOCAL & ANCRAGE RÉGIONAL



Mise en place de critères de sourcing qui guident nos choix de sélection de fournisseurs



29 % de nos fournisseurs sont alignés avec nos valeurs RSE en 2025. Objectif de 35 % en 2026



Valorisation des producteurs grâce à notre label interne, le Carré des Producteurs, actuellement en cours de refonte

2

ARTISANAT ET TRAVAIL MANUEL



Valorisation des métiers manuels en intégrant leur savoir-faire dans nos prestations (supports de présentation / vaisselle)



Participation aux événements régionaux (office du tourisme, etc.)



Création de notre label interne "Carré des Artisans d'Art", afin de mettre en valeur l'artisanat de notre région, dans la même lignée que le "Carré des Producteurs"

3

ACCOMPAGNEMENT LOCAL & SOCIAL



M Réceptions s'est engagé dans 7 actions sociales en 2025. Nous avons pour objectif de participer à au moins 10 actions en 2026



Devenir partenaire de plusieurs associations afin de lutter contre le gaspillage alimentaire



Développer davantage notre démarche RSE, grâce à un accompagnement avec EMeRGE Grand-Est, et la labellisation "Eco-Manifestation" de plusieurs de nos événements





QUELQUES EXEMPLES DE NOS ACTIONS SOCIALES...

Le Trophée Mille

Le Trophée Mille est un concours gastronomique, soutenu par la région Grand Est et parrainé par le Chef Philippe Mille.

Pour la 15ème année consécutive, le Trophée Mille est ouvert à tous les apprentis des CFA Interprofessionnels, aux élèves des lycées hôteliers de toute la France et aux lycées hôteliers étrangers (Italie, Pologne, Japon, Autriche...)

La finalité de cette rencontre est de mettre en avant le talent et la motivation des jeunes passionnés de cuisine et de service, tout en rendant hommage à la richesse du patrimoine gastronomique régional.



Partage par le sport

M Réceptions s'engage aux côtés de l'association Partage par le Sport, qui œuvre pour rendre les sports mécaniques accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de cet engagement solidaire, nos équipes mettent leur savoir-faire culinaire au service de l'événement annuel organisé par l'association. Élaboration des mets, coordination du service et attention portée à chaque détail participent à la réussite de ce moment de partage.



Association Margot pour la vie

M Réceptions soutient l'association Margot pour la Vie en organisant chaque année une vente de soupe solidaire.

L'intégralité des bénéfices est reversée à cette association, qui accompagne les personnes atteintes de maladies rares ou sans diagnostic, ainsi que leurs familles et aidants, en leur offrant soutien moral, aide administrative et sensibilisation aux maladies rares.

Margot pour la Vie développe également des projets comme le QG des Maladies Rares, une structure innovante combinant accueil, rééducation et accompagnement 24h/24, afin d'améliorer le quotidien des patients et de leurs proches.



Une collaboration solidaire avec l'association SÈVE-ÉVEIL

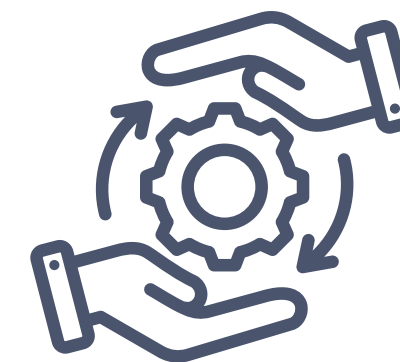
M Réceptions a eu le plaisir de soutenir l'association SÈVE-ÉVEIL lors d'un repas caritatif. Implantée à Reims et Cormontreuil, cette association accompagne plus de 200 enfants, adolescents et adultes en situation de handicap.

SÈVE-ÉVEIL œuvre pour élargir le champ des possibles des personnes qu'elle accompagne, en favorisant leur autonomie, leur inclusion sociale et leur épanouissement personnel. Elle gère plusieurs structures adaptées, comme des Instituts Médico-Éducatifs (IME), Services d'Accompagnement à la Vie Sociale (SAVS), Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT), ainsi que des accueils de jour et services de répit, permettant un accompagnement global de l'enfance à l'âge adulte.




ENGAGEMENT NO.4 - GESTION D'ENTREPRISE


PILOTER L'ENTREPRISE DE MANIÈRE RESPONSABLE ET TRANSPARENTE, EN MAÎTRISANT LES RISQUES ET EN ENGAGEANT LES PARTIES PRENANTES

**1**


PILOTAGE DE LA RSE



Mise en place d'un périmètre d'échange autour des aspects RSE, grâce à la création d'un COPIL et à la définition de responsables de pôles




Mise en place en 2025 de notre démarche RSE, via l'accompagnement d'un expert organisé sous forme de formation (étalée sur 7 mois pour plusieurs collaborateurs)




Passage de la certification ISO 20121 - Evènements Responsables

2


TRANSPARENCE ET COMMUNICATION



Mise en place d'un plan de communication annuel interne & externe




Diffusion d'une gazette interne trimestrielle à nos collaborateurs internes & extras, reprenant les activités du groupe




Organisation d'évènements de remerciement avec nos parties prenantes (fournisseurs, extras)

3


GESTION ET CONFORMITÉ OPÉRATIONNELLE



Mise en place d'un plan de suivi & d'actions de nos consommations d'eau et d'électricité



Recherche & mise en place d'un logiciel de dématérialisation intelligente permettant de scanner & lire les factures et bons de livraison



Passage de la certification ISO 22000 - Sécurité des Denrées Alimentaires



ENGAGEMENT NO.5 - ENVIRONNEMENT

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES ÉVÈNEMENTS ET DE
L'ACTIVITÉ GLOBAL, TOUT EN PRESERVANT NOTRE ADN
HAUT DE GAMME

CHIFFRE CLÉ

51 % de nos déchets sont
recyclés en 2025



Soit une hausse de 31 % par
rapport à 2024
OBJECTIF : 60 % EN 2026

1

PRODUCTION RESPONSABLE D'ÉVÈNEMENTS



Formation annuelle des équipes
opérationnelles à la gestion durable
d'un évènement



Création d'un potager sur un terrain
dédié, destiné à cultiver légumes, fruits,
et herbes aromatiques



Systématiser le calcul d'empreinte
carbone par évènement, incluant
transport, denrées, énergie et déchets

2

ÉCO-GESTES AU QUOTIDIEN



Suivi du tri & valorisation des déchets
effectué grâce à la plateforme
Take A Waste



Sensibilisation régulière des équipes
internes et de nos extras aux éco-
gestes (affiches, briefs, etc.)



Recherche d'une association engagée
dans la protection de l'environnement
et mise en place d'un partenariat



Take a waste





POUR CONCLURE

Cette politique RSE n'a pas vocation à être un document figé, mais un cadre vivant qui évoluera avec nous.

Chaque action que nous entreprenons, qu'elle soit grande ou un peu plus discrète, participe à construire une entreprise plus responsable, plus humaine et plus ancrée dans son territoire.

Notre démarche repose avant tout sur du bon sens, de la cohérence et de la sincérité.

Nous avançons pas à pas, avec la volonté d'apprendre, de nous améliorer et de faire les choses bien — pour nos équipes, nos clients, nos partenaires et notre environnement.



06 72 89 39 05



contact@m-receptions.com



www.m-receptions.fr