

## SUR LE TERRAIN

Éric-Helen Louis, dirigeant d'Helen Traiteur

# Il met le développement durable au menu

Entreprendre une vraie démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises) n'est pas courant pour une petite structure. C'est pourtant la voie dans laquelle s'est engagé Helen Traiteur, spécialiste de l'événementiel, depuis maintenant quatre ans. La priorité de la société : l'engagement humain.



**Helen Traiteur**

- > **Activité**  
Organisation de réceptions
- > **Ville**  
Morières-lès-Avignon (Vaucluse)
- > **Forme juridique**  
SA
- > **Dirigeant**  
Éric-Helen Louis, 48 ans
- > **Année de reprise**  
1996
- > **Effectif**  
63 salariés
- > **CA 2010**  
9,4 M€

Comme chaque mois, neuf salariés d'Helen Traiteur se réunissent. À l'ordre du jour pour ce comité du développement durable : les protections auditives fournies aux salariés. Sont-elles efficaces ? Un autre modèle serait-il plus confortable ? Chapeautés par la responsable qualité, les neuf collaborateurs débattent et choisissent une option qu'ils testeront en interne dans les semaines à venir.

### S'exprimer via une boîte à idées

Avant de se donner rendez-vous dans deux mois, ils n'oublient pas de dépouiller la boîte à idées, mise à disposition dans les locaux de l'entreprise et accessible à tous les collaborateurs. « Son contenu reste souvent anecdotique, les gens s'expriment assez peu, avoue Éric-Helen Louis, le dirigeant de l'entreprise. Mais, même si elle ne doit donner naissance qu'à une seule idée, elle remplit son rôle : laisser libre cours à l'expression des salariés. Alors nous la gardons et nous la consultons à chaque réunion du comité. »

Ce dernier est chargé de veiller au bon déroulement de la démarche RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) d'Helen Traiteur. En effet, depuis quatre ans maintenant, cette PME spécialisée dans l'organisation de réceptions soigne son engagement humain, social et sociétal, constituant



Grâce à ses différentes initiatives, Helen Traiteur a remporté le Grand Prix des Trophées RSE en mars dernier.

les trois piliers de toute démarche de développement durable. À l'origine de cette initiative, la conviction d'un homme, Éric-Helen Louis. « Je suis moi-même très sensible au développement durable : vu l'état dans lequel se trouve le monde aujourd'hui, chacun doit, à son niveau, faire des efforts pour veiller au bien-être de tous », déclare-t-il. En 2007, il choisit donc de faire appel à un cabinet d'audit environnemental. Ce dernier dispense une formation très généraliste sur le développement durable à l'ensemble des collaborateurs de la société. Dans un deuxième temps, le prestataire organise des ateliers ludiques, au cours desquels chacun doit exprimer des idées sur les actions à mener au niveau de l'entreprise (meilleure communication entre collègues, tri

## → ZOOM

**Une vraie politique de protection de l'environnement...**

Chez Helen Traiteur, la protection de l'environnement se vit au quotidien. Le tri sélectif, la sensibilisation du personnel à une juste utilisation des consommables et de l'électricité, la récupération et le recyclage des huiles usagées, l'achat de piles rechargeables, l'organisation du covoiturage en interne sont autant de mesures entérinées par le comité de développement durable et la responsable qualité de l'entreprise.

**... Et un bilan carbone qui servira d'exemple**

La priorité d'Helen Traiteur pour 2012 ? Suivre les préconisations de son premier bilan carbone et servir d'exemple à d'autres structures. À la veille de lancer l'audit de ses émissions de CO<sub>2</sub>, le dirigeant se heurte au coût que suppose une telle démarche. Pour contourner ce frein, Éric-Helen Louis choisit alors de réaliser le bilan carbone de son entreprise en tant que président-membre de l'association des traiteurs de France. C'est cette dernière qui finance l'opération pour Helen Traiteur et pour deux autres entreprises, Riem Becker et Marcotullio. Grâce aux retours de ces trois bilans carbone, menés dans des entreprises différentes, l'association sera à même de définir certaines références pour les autres traiteurs membres.

des déchets, économies d'énergie, lutte contre les discriminations, etc.). « C'est ainsi que j'ai découvert que, parmi mes salariés, il y avait d'autres passionnés de développement durable. Il y avait un véritable engouement », confie le chef d'entreprise. Il décide de créer dans la foulée le comité de développement durable : sur la base du volontariat, neuf salariés issus de services différents organisent leur première réunion. Ils y recensent toutes les idées proposées lors des ateliers, lancent les premières pistes de travail et décident de se réunir tous les deux mois.

Quelques années plus tard, les initiatives d'Helen Traiteur sont impressionnantes. En matière de sécurité, par exemple, un plan de prévention des risques est mis en place en collaboration avec la Cram (caisse régionale d'assurance maladie), et la direction investit régulièrement pour réduire les accidents dus à des glissades, améliorer l'ergonomie des postes de travail ou encore sensibiliser le personnel au port de protections auditives dans les zones les plus bruyantes de l'entreprise. Côté formation, chaque salarié bénéficie d'un plan individuel annuel, et chacun



**Helen Traiteur confie le lavage d'une partie du linge utilisé lors des réceptions à un centre d'aide par le travail.**

s'investit pour assurer un bon accompagnement des stagiaires et des apprentis. Helen Traiteur confie le lavage d'une partie du linge à un Esat (établissement et service d'aide par le travail, chargé de l'insertion professionnelle des handicapés) et n'hésite pas à s'impliquer dans des opérations de mécénat auprès d'associations telles que la Croix-Rouge. Sans oublier la protection de l'environnement et la limitation des déchets ! « À vouloir tout améliorer, le risque est de partir dans tous les sens, convient Éric-Helen Louis. D'où le besoin de bien encadrer les différentes mesures. » C'est pourquoi le comité de développement durable s'appuie sur un tableau qui reprend l'évolution de chaque action dans le temps : pour que volonté rime avec efficacité. D'ailleurs, les efforts d'Helen Traiteur ne passent pas inaperçus : la PME remporte en mars dernier le Grand Prix des Trophées RSE, organisés par la chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse. Une récompense bien méritée ! ■

## → ÉTUDE

**RSE : les PME sont de plus en plus nombreuses à se lancer**

Plus de quatre dirigeants de PME sur cinq sont convaincus que leur entreprise doit s'engager, quitte à modifier leur modèle économique, pour intégrer les différents enjeux de développement durable. Déjà 21 % des PME-PMI ont mis en place un reporting sociétal et environnemental. La moitié d'entre elles ont nommé en interne une personne chargée des questions de développement durable. Leurs priorités ? Le respect des droits fondamentaux de la personne, les conditions de travail et le bien-être des salariés, la lutte contre la pollution et une politique d'achats responsables. Source : "Les décideurs face aux défis de la société", baromètre CSA-Generali pour Entrepreneurs d'avenir, dévoilé en mai 2011.

CÉLINE TRIDON  
→ [ctridon@chefdentreprise.com](mailto:ctridon@chefdentreprise.com)