



Sud-Est Traiteur : une nouvelle cuisine

L'équipe de Sud Est Traiteur s'installe au 9 rue des vergers à Mudaison. Un déménagement qui impulse une nouvelle dynamique avec un nouvel environnement de travail, plus sûr, plus écologique et plus performant.

Un bâtiment ... qui répond à toutes les normes

La cuisine centrale Sud-Est Traiteur a quitté le Chemin des Mazes à Le Crès (Hérault) pour s'installer à Mudaison, dans un bâtiment neuf ultra-moderne et respectueux de l'environnement.

Conçu en partenariat avec la CARSAT (*Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail*), et les DDPP (Directions Départementales de la Protection des Populations), la cuisine a été pensée pour répondre aux nouvelles normes en vigueur en matière de sécurité alimentaire, de sécurité des personnes et des biens. Installation Classée Protection de l'Environnement (ICPE), la cuisine est également soumise à de nombreuses réglementations de prévention des risques environnementaux (conforme aux exigences de la loi sur l'eau, rejets maîtrisés, économe en énergie, matériaux et équipements dédiés...).

« À quelques minutes de Montpellier, l'emplacement est idéal ! Non seulement pour nos équipes, mais aussi pour nos clients. L'espace extérieur, équipé d'une plateforme logistique, optimise le traitement des commandes et la préparation de la livraison. Chaque jour, 26 camions peuvent livrer les établissements clients pour assurer un service optimal. » – Pascal Aygalenq, Directeur Sud-Est Traiteur.

Des conditions de travail rassurantes et confortables

Grâce à l'optimisation des processus de fonctionnement, les 62 salariés de Sud-Est Traiteur disposent de meilleures conditions de travail et de nouveaux outils de production modernes et fiables. Et pour encore plus de légumes frais dans les assiettes des enfants, la capacité de la légumerie a été augmentée.

De cette nouvelle cuisine à la capacité légèrement augmentée, Sud Est Traiteur livre ses 250 clients résidant dans le Vaucluse, le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Bouches du Rhône. Principalement destinés aux milieux scolaires (écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées), les déjeuners et/ou dîners cuisinés par le chef sont aussi adressés aux crèches, centres de loisirs, portage à domicile centres de rétention administratifs, associations, maisons relais pensions de famille... présents sur le pourtour montpelliérain.

Les équipes pourront également livrer plusieurs communes supplémentaires à partir du mois de septembre.

Toujours plus de bons produits dans l'assiette

Au menu, une prestation de qualité, dirigée par le Chef Alexandre Hippolyte en collaboration avec Élodie Raffy, diététicienne. Dans le plus grand respect des normes d'hygiène et de sécurité, la restauration inclut :

- Des produits BIO, locaux, en circuits courts et de saison,
- Des ingrédients issus de l'agriculture raisonnée,

- Des produits labellisés : viandes Label Rouge et Bleu Blanc Cœur, Viandes Bovines Françaises (VBF), Viandes de Porc françaises, fromages AOP-AOC, poissons certifiés MSC (Marine Stewardship Council).

A propos de Sud Est Traiteur : Créée en 1991, la cuisine centrale historiquement basée à proximité de Montpellier était initialement une entreprise familiale de 10 salariés. Au fil des décennies, les équipes de Sud Est Traiteur ont séduit et satisfait une clientèle toujours plus large couvrant désormais quatre départements (Gard, Vaucluse, Hérault & Aude), des crèches aux cantines scolaires, en passant par les établissements de santé, le portage aux seniors et les entreprises. Aujourd'hui la cuisine centrale livre plus de 250 établissements client soit plus de 16 000 repas par jour.