



Politique et engagements RSE 2026-2027

1. Déclaration de mission et valeurs

Notre mission : Trouver un équilibre entre tradition et innovation afin d'offrir une expérience culinaire durable, inclusive et de qualité, tout en valorisant le patrimoine gastronomique et en répondant aux attentes de nos clients et partenaires.

Valeurs fondamentales

- Excellence & Qualité
- Innovation & Créativité
- Responsabilité & Durabilité
- Humain & Transmission
- Expérience client & Convivialité

2. Politique d'achats responsables et RSE

Notre politique d'achats responsables s'inscrit dans le cadre de la norme ISO 20121:2024. Elle traduit notre engagement à intégrer les principes environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) dans toutes nos pratiques et celles de nos partenaires à court, moyen et long terme.

Notre démarche contribue également aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU, notamment :



Objectifs

- Veiller à une consommation durable des ressources en prenant compte des variations liées aux changements climatiques. Privilégier les produits locaux, de saisons, et issus de filières durables.
- Assurer le respect des droits humains, l'inclusion et la non-discrimination.
- Intégrer des critères environnementaux, sociétaux et sociaux dans la sélection et l'évaluation des partenaires fournisseurs.
- Développer un système de suivi et d'amélioration continue basé sur des indicateurs clés.
- Communiquer de manière transparente et responsable, sans greenwashing.

Engagements

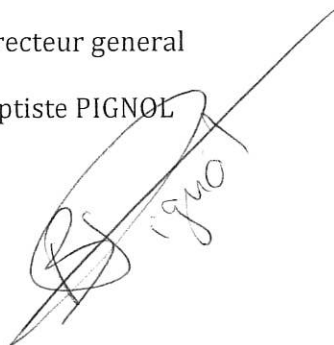
- Satisfaire aux exigences applicables à notre métier et mettre en oeuvre les actions nécessaires pour en assurer la conformité
- Travailler en collaboration étroite avec nos partenaires et parties prenantes sur la gestion et la diminution des emballages et déchets.
- Assurer un engagement réciproque avec nos principaux fournisseurs dans le respect de notre charte achats responsables.
- Encourager la diversité des partenaires, notamment les TPE/PME, structures locales et acteurs de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire).
- Prendre en compte les besoins et attentes des parties intéressées pour faire évoluer le système en réalisant des écoutes et des retours d'expériences.
- Renforcer la qualité gustative et la sécurité alimentaire dans toutes nos prestations.
- Maintenir un équilibre durable entre nos activités traiteur événementiel et boutique ainsi que la digitalisation des processus.

Je m'engage en ma qualité de dirigeant à veiller au respect et à l'application de cette politique et de ses engagements par les collaborateurs et partenaires.

Rédigée le 11/09/2026

Directeur general

Baptiste PIGNOL

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'B. Pignol', written over a diagonal line.

Responsable qualité et DD

Emma DI RAIMONDO

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'E. Di Raimondo', written over a diagonal line.