



NOTRE OFFRE ÉCO-CONÇUE

100% responsable et inédite



Notre équipe se rassemble autour d'un ensemble de valeurs communes fortes, et nous souhaitons les partager avec nos clients.

Coté Fournisseurs et Personnel

- Emploi de personnel en insertion professionnelle au travers de notre partenariat avec l'association **Secours Emploi**
- Matières premières achetées par notre traiteur **Les Petits Cuistots** à la halle de Rungis Bio
- Traçabilité et optimisation des circuits courts pour tous nos produits : thés Bio **La Route des Thés**, Café Bio et Responsable **Max Havelaar** ou encore Confitures préparées par la Maman de Mélanie, notre chef de projet...
- Utilisation de matériel événementiel éco-conçu et ré-utilisable avec l'**AMAT**

Coté Clients

- Dématérialisation des supports de communication
- Sensibilisation au co-voiturage et à l'utilisation des transports en commun avec une communication systématique sur les facilités d'accès sur nos événements
- Mise en place d'une signalétique et une organisation adaptée aux besoins des personnes à mobilité réduite sur chacun de nos événements
- Choix de lieux éco-responsables

PRODUITS
FRAIS

RECYCLAGE



ANTI-GASPILLAGE

Coté Prestations

- Utilisation de vaisselle non-jetable, recyclée et biodégradable
- Consignation de nos plateaux et ardoises
- Création des *Petites Boxes*, doggy bags individuels à emporter
- Redistribution de la nourriture non consommée au **Samu Social**
- Mise en place des poubelles du tri en cuisine et une gestion intelligente des déchets avec l'entreprise Elise
- Transport des biodéchets en composterie avec notre partenaire **Moulinot**

Coté Interne

- Dématérialisation systématique de nos supports de communication (à défaut, nous faisons appel à notre imprimeur labélisé « imprim'vert »)
- Utilisation des transports en commun, vélib' et autolib ainsi que les trottinettes électriques pour nos déplacements
- Recyclage des cartons, verres et nourriture restante (dons ou composterie)
- Utilisation d'énergie 100% renouvelable avec **Enercoop**

Coté Consommation Énergétique

- Préférences pour les caissons isothermes et *Chiffendish* afin de limiter l'utilisation de camions réfrigérés et la consommation énergétique en cuisine
- Animations culinaires responsables, non consommatrices d'énergie et utilisation de produits frais et de saison comme les Bar à Salades, Wraps...

