



 CERTIFIÉ ISO 20121

**Notre
vision
RSE**



MOT DU FONDATEUR

« Nous participons activement à la mutation de nos métiers pour promouvoir des événements qualitatifs et responsables en travaillant sur un processus d'amélioration continue de nos pratiques.

Nous avons formalisé nos engagements avec l'obtention de la **Certification internationale ISO 20121**.

L'objectif : être exemplaire en matière de responsabilité sociétale et environnementale.

Nous devons pour cela respecter quotidiennement des principes (devoir d'inclusion, intégrité et transparence) et mesures basées sur les 3 axes du développement durable. »



POLITIQUE & ENGAGEMENTS

Autour des Saveurs est un artisan de l'évènementiel.

Les produits sont rigoureusement choisis selon leur qualité, leur provenance, leur saisonnalité. Ils sont ensuite travaillés à la main, à J-1 de votre événement pour vous garantir la meilleure fraîcheur. Cette structure "à taille humaine" permet de garder l'humain au coeur de son fonctionnement. Naturellement, c'est autour de ces valeurs qu'Autour des Saveurs a construit sa politique de développement durable.

Voici les trois axes de son amélioration continue pour 2024 :

Axe environnemental

Réduction des déchets & optimisation des consommations d'énergies

Axe social

Bien être des collaborateurs et participation au tissu social

Axe économique

Politique d'achats responsables



LES PILIERS DE NOTRE POLITIQUE RSE

Réduction des déchets à la source & dans l'opérationnel :

- Nous souhaitons augmenter le nombre de fournisseurs qui nous livrent dans des contenants réutilisables.
- Nous avons repensé nos plateaux repas sous une nouvelle forme durable, avec carton recyclable et bocaux en verre réutilisables.
- Nous privilégions l'utilisation de matériel réutilisable dans la préparation des événements comme sur affaires.

- Nous vous proposons sur affaires du matériel et arts de la table en location qui seront réutilisés.
- Pour les mêmes raisons, nos boissons sont majoritairement proposées en verre consigné.

- Nous trions tous nos déchets en interne puis la société Sigidurs les recycle.
- Concernant nos biodéchets, nous les confions à la société ValorbioCompost, qui les revalorise pour fertiliser les terres des agriculteurs proches de chez nous.
- Nos huiles et graisses de friture sont également revalorisées en bio-carburant durable, 90% moins polluant que les combustibles fossiles, par la société Quatra.

Réduction de notre consommation d'énergie :

- Notre laboratoire de production a été pensé de façon à économiser les différentes énergies, et nous veillons à diminuer nos consommations sur chaque secteur d'une année à l'autre. Pour cela, nous avons mis en place un optimiseur qui les régule tout au long de la journée.

Réduction du gaspillage alimentaire :

- Nous diminuons nos biodéchets en repensant l'utilisation des produits dans nos recettes, notamment en utilisant l'intégralité du produit brut (parures incluses).

- Du no-show sur votre événement ? Pas de panique, lorsque l'annulation survient après la production des pièces, nous pouvons réaliser des dons alimentaires aux associations proches de chez nous (dans le respect des normes sanitaires en vigueur).



**LA REDUCTION
DE NOTRE
EMPREINTE
SUR LA
BIODIVERSITE**

Choix des achats responsables :

- Nous privilégions toujours les fournisseurs avec une histoire, un savoir-faire, un artisanat et des valeurs communes aux nôtres, notamment concernant le développement durable.
- En ce sens, nous mettons en avant la démarche Savoir-faire d'ici.
- Nous mettons en valeur le locavorisme, et utilisons majoritairement des produits labellisés et français.
- Nos fournisseurs sont en grande partie au MIN de Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde.

Choix de la qualité :

- L'ensemble de notre production est réalisée "maison" et de façon artisanale, à J-1 de votre évènement.
- Nous vous proposons des produits de saison, dont nous disposons au fil des mois de façon à ne vous les présenter que lorsque leur consommation est optimale.
- Pour beaucoup, la saisonnalité ne s'applique qu'aux fruits et légumes. Ce n'est pas notre cas.

Mister Good Fish nous conseille toute l'année afin de vous proposer des poissons de saison issus de la pêche durable.

- L'origine des viandes est disponible sur nos cartes ainsi que sur évènement, et nous veillons à proposer une sélection au maximum française.
- Notre équipe de Recherche et Développement travaille nos cartes de façon à répondre à toutes les demandes, y compris végétariennes, vegans, sans lactose et sans gluten, et nos Maitres d'hôtel sont formés à vous répondre sur affaires concernant tous les allergènes présents.



**POLITIQUE
D'ACHATS
RESPONSABLES**

Participation au tissu économique et social :

- Nous confions notre linge à l'ESAT de Stains, un établissement qui permet l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés.
- Nous faisons partie du Club des Partenaires de l'ÉVENEMENT, un réseau de professionnels du secteur qui dialoguent ensemble pour améliorer l'évènementiel de demain.

Bien-être au travail :

- Nous offrons à nos collaborateurs des formations afin de leur permettre de développer leurs compétences.
- Nous croyons en un management collaboratif riche, où les collaborateurs sont sollicités lors des décisions d'entreprise, et libres de proposer leurs idées.
- Nous sommes signataires de la Charte de la Diversité, et accueillons aujourd'hui six nationalités différentes.
- Des activités de Team Building sont organisées au sein de l'entreprise, et un coach sportif se déplace chaque vendredi afin de permettre aux collaborateurs qui le souhaitent de suivre un cours de sport directement dans les locaux.
- Nous souhaitons mettre en lumière les hommes et femmes qui mettent leur talent au service de l'entreprise, c'est pourquoi certaines de nos pièces gardent le nom de leur créateur.
- Nos méthodes ont fait leurs preuves : notre taux de turnover est particulièrement faible, avec des collaborateurs dans nos rangs depuis 10 à 25 ans.



**ETHIQUE,
INCLUSION
ET INTEGRITÉ**



Pour toutes vos commandes,
l'équipe commerciale se tient à votre disposition
au 01.34.53.47.10