

TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE depuis 1995

Depuis l'école Ferrandi, l'éco-responsabilité fait partie de notre ADN.

La situation est alarmante: 5 milliards de tonnes de plastique dans la nature, Déforestation

Surconsommation, Pollution...

Conscients que le sort de notre planète est de la responsabilité de tous, nous militons depuis 1995 pour une cuisine engagée qui donne du sens à ce que nous mangeons.

Produits frais et de saison, Circuits courts,
Zéro plastique, Zéro déchet, Zéro gâchis...
Nos actions sont concrètes de la conception
à la réalisation de vos réceptions.
Chaque année nous redoublons d'efforts accompagnés
de l'agence indépendante Ecovadis pour atteindre
nos objectifs.

Chaque geste compte, alors ensemble devenons acteurs de la transition écologique.





Zéro gâchis - Zéro déchet

Nous cuisinons à la commande afin de limiter le gâchis à la source, et nous valorisons 100% des biodéchets.

Cuisine 100% responsable



Cuisine de proximité

Notre laboratoire est à 2 pas du MIN de Rungis, de nos producteurs, et au coeur de vos <u>évènements</u>.



100% frais et de saison

Des produits frais au fil des saisons, issus de circuits courts, cuisinés chaque jour par notre brigade.



Vive le potager

Moins de protéines animales, au profit de légumes, légumineuses... sublimés par nos chefs.



Objectif zéro gâchis

Nous valorisons les invendus sur vos évènements auprès d'associations. (Resto du coeur, Phénix...)

Engagés pour la planète



100% de nos déchets valorisés

- Biodéchets par méthanisation
- Recyclage du verre et du carton via nos partenaires Moulinot et Niccolin

Zéro plastique

Depuis 2019, toutes nos réceptions sont dressées sur place sur de la vaisselle réutilisable.

Compensation carbone

1744 arbres plantés* en 2023, soit l'équivalent de 261,6 tonnes de CO2 stockés. (*Via Planète Urgence)

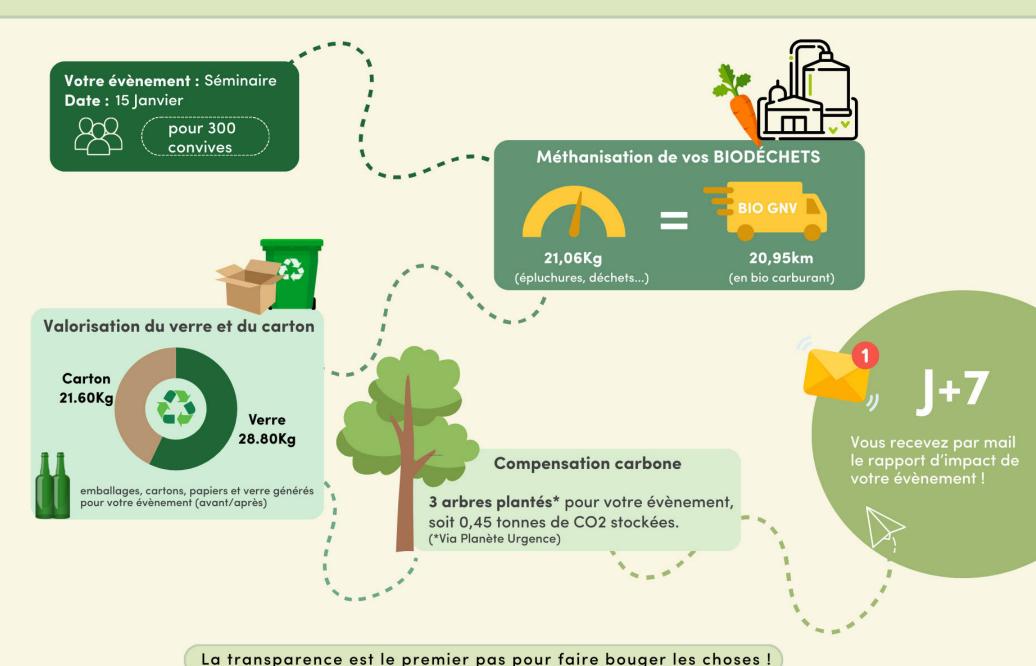


Entreprise citoyenne

- Parité homme/femme
- Personnel en situation de handicap (ESAT Les Amis de l'atelier)
- Apprentissage (école Ferrandi)
- Personnel de service en réinsertion (avec les apprentis d'Auteuil)

Votre événement en toute transparence

Déchets générés & solutions de valorisation, compensation carbone... nous partageons en toute transparence l'impact de votre événement.





Nos partenaires

Audit RSE

ecovadis



En cours de certification

ISO 20121

Suivez nous sur les réseaux sociaux





01 39 25 04 04 9 rue de Bicêtre, 94240 l'Haÿ-les-Roses contact@lestoques.com

www.lestoques.com