



éco-responsable

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.**



Cuisine 100% responsable



Zéro gâchis - Zéro déchet

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



Cuisine de proximité

Notre laboratoire est à 2 pas du MIN de Rungis, de nos producteurs, et au cœur de vos événements.



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 événements auprès d'associations. (Resto du cœur, 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.

Votre événement : Séminaire

Date : 15 Janvier



pour 300
convives



Méthanisation de vos BIODÉCHETS



21,06Kg
(épluchures, déchets...)

=



20,95km
(en bio carburant)



Valorisation du verre et du carton

Carton
21.60Kg



Verre
28.80Kg



emballages, cartons, papiers et verre générés pour votre événement (avant/après)



Compensation carbone

3 arbres plantés* pour votre événement,
soit 0,45 tonnes de CO2 stockées.
(*Via Planète Urgence)



J+7

Vous recevez par mail
le rapport d'impact de
votre événement !

La transparence est le premier pas pour faire bouger les choses !

The logo for LES TOQUES features a stylized crown or sunburst icon above the text "LES TOQUES" in a white, serif font. The background is a solid dark green color.

LES TOQUES

Nos partenaires

Audit RSE

ecovadis

Bilan carbone

The logo for sami features a stylized orange arrow pointing right, followed by the word "sami" in a bold, lowercase, sans-serif font.

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