



Nos engagements
ET NOTRE IMPACT

UN ENGAGEMENT À LA FOIS SOCIAL ET *environnemental*



PRODUITS RESPONSABLES

Des achats durables et des formations de sensibilisation pour nos Mamas pour favoriser des produits **de saison** et issus de l'agriculture **biologique**, et privilégier des **circuits courts**



LOGISTIQUE OPTIMISÉE

Une logistique pensée pour **limiter notre empreinte carbone** : mutualisation de nos achats et livraisons avec un remplissage de nos véhicules à minima de 80%



CONSIGNE

Un **système de consigne** pour nos bouteilles d'eau en verre



ANTI-GASPI

Une **politique anti-gaspi** avec une production à la commande et une **récupération / redistribution** des denrées après chaque événement



SAISONNALITÉ

Des **menus de saison**, régulièrement renouvelés pour vous offrir des produits frais (2 fois par an)



PACKAGING RAISONNÉ

Un packaging principalement composé de kraft, bois de forêts contrôlés ou verre, fabriqué à 90% en Europe et **100% recyclable et recyclés**



RÉDUCTION DE DÉCHETS

Une **réduction des déchets** : nous favorisons toujours la vaisselle réutilisable afin de limiter la production de déchets. Les déchets produits sont triés afin d'être recyclés par notre prestataire **Urbyn**

NOTRE CHARTE ALIMENTAIRE

Pour une alimentation responsable

- **Fait-maison**
- Environ **30% de produits bio**
- **Circuits courts fortement recommandés**
- **Carte saisonnière** (deux changements par an) avec uniquement des fruits et légumes de saison
- Respect de l'**équilibre nutritionnel** (gras, sucré, salé, plats sans féculents...)
- Respect des régimes alimentaires (ex: large variété de spécialités végétariennes) et allergènes
- **Oeufs plein air ou bio**
- **Viande origine France, halal**
- **Gélatine végétale** uniquement : agar agar
- **Produits laitiers origine France** (excepté produits spécifiques Italiens, grecs)
- Produits de la mer "les plus raisonnables possibles" (ex. filet de merlan, lieu noir au lieu de saumon, de thon ou d'espèces protégés ou en disparition)
- Pas d'ingrédients clivants (ex. insectes, viandes crues, tripes, pieds, tête, gibiers et espèces non autorisés en France)
- Sensibilisation et accompagnement sourcing pour la limitation des colorants, additifs et conservateurs (sous-ingrédients) : classe 3 et 4 interdits
- **Ingrédients frais privilégiés** (sont acceptés parfois : surgelés ou conserves, ex. pois-chiche, tomates concentrées, citrons confits...)
- Pas d'huile de palme
- Pas d'alcool
- **Traçabilité** de tous les ingrédients, fournir toutes les étiquettes
- **Pas d'OGM** (Organismes Génétiquement Modifiés)

NOS ENGAGEMENTS

Pour un impact Positif



Nos emballages & contenants

- 90% des packagings **fabriqués en Europe**
- **2 principaux fournisseurs qui sont engagés** sur la partie environnementale : Comatec et Oxstal
- Bois provenant **de forêts contrôlées**
- Produits **100% recyclables**
- **Pas de plastique** pour les gobelets et les couverts
- **Matériaux principaux** : kraft, bois, verre et un peu de plastique (RPET recyclé et recyclable) pour les couvercles

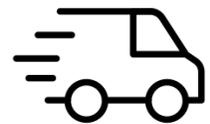


La chaîne d'approvisionnement

- **Mutualisation et optimisation des achats** pour que ça représente 1 palette dans le transport
- **Taux de remplissage > 80%** des véhicules d'approvisionnement
- **100% des produits recyclés** en sortie de cycle grâce à notre partenaire **Urbyn**

NOS ENGAGEMENTS

Pour un impact Positif



La logistique

- **Mise en place d'actions** pour le transport à température dirigée pour les petits volumes (<1m³) : conteneurs certifiés (Cold & co) pour limiter le transport frigorifique
- **Livraison en transport frigorifique** pour un usage strictement nécessaire
- Mise en place d'une transition vers des **véhicules hydrogènes et électriques** (courant 2024)
- **Livraison en vélo cargo électrique** dans un périmètre proche de nos sites de production (Nanterre)



Le Mobilier & matériel d'office

- Toutes nos cuisines sont équipées avec **plus de 50% de matériels reconditionnés** (ustensiles, kit de cuisson, fours, etc)
- Nos cuisines fonctionnent à **l'électricité** pour éviter l'utilisation d'énergies fossiles
- Politique d'achat de matériel à **basse consommation énergétique**
- **Politique d'achat de seconde main** pour l'ensemble de notre mobilier, matériel d'office, vaisselle et scénographie
- **Vaisselle réutilisable** utilisée pour nos formats Réception

NOS ENGAGEMENTS

Sur les emballages et contenants

Nos emballages répondent à

plusieurs besoins :

- Protection Sécurité alimentaire
- Transport & Logistique
- Anti-gaspillage



Ils sont **optimisés et dimensionnés** en fonction de la portion. Aucun surplus n'est toléré.



Tous les éléments qui composent nos emballages sont **compatibles avec la filière de recyclage.**



Notre prestataire de collecte **Urbyn** vient récupérer les déchets triés. **Il est en capacité totale de recycler ce flux.** Nos emballages seront bien valorisés !



Mise en place d'un **flux de collecte dédiée avec signalétique** pour permettre aux utilisateurs et aux équipes Meet My Mama de trier les déchets.



Ils sont composés de **matières premières renouvelables**, aucun élément peut perturber le processus de tri et de recyclage.

NOS ACTIONS

Anti-gaspillage alimentaire



Nous sommes membre de la Convention des entreprises pour le Climat et également membre du CA du Mouvement Impact France.

Nous sommes lauréats de plusieurs prix pour notre engagement RSE (AXA RSE, La France s'engage, Prix Agipi, etc.)

- En amont, nous mettons en place **des procédures pour mesurer et réduire les déchets alimentaires** lors de la préparation des repas. Nous faisons ce travail via les formation et sensibilisation de nos cheffes (Mama Academy).
- Nos collaborateurs s'engagent à **proposer des portions adaptées au nombre de convives et format de l'événement** afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
- **Nous surveillons la quantité de déchets alimentaires produits à la fin des événements** (via notre personnel de service et les prestataires qui récupèrent les déchets). **Nous redistribuons les restes à des associations partenaires.**
- **Nous travaillons avec un prestataire de gestion des déchets** (Urbyn) pour trouver des solutions de compostage ou de valorisation des déchets alimentaires lorsque possible.

VOTRE IMPACT À 360°

En choisissant Meet My Mama

SOCIAL

Empowerment

Égalité des chances & de genre
dans l'industrie alimentaire

Des **opportunités** économiques
pour une population éloignée de
l'emploi

Valorisation de la **diversité**

 Création d'un **cercle vertueux**
vers l'**indépendance** des Mamas-
Cheffes



ÉCOLOGIQUE

Packaging **éco-responsable**

Politique **0 gaspillage** &
recyclage des déchets

Menu **100% de saison** &
70% végétarien

Logistique & stratégie
de **minimisation** de l'**empreinte
carbone**

 Valorisation d'un
système plus durable