



Nos  
engagements RSE

# Sourcing responsable

## Saisons & circuit-court

Nous travaillons uniquement avec des produits de saison et sourcés le plus localement possible pour notre traiteur et nos restaurants.

Fruits, légumes, fleurs mais également poissons de saison issus de la pêche durable.

L'origine des viandes est disponible sur nos menus : toujours UE et le plus souvent française.



# Anti- gaspillage

## Conscience & revalorisation

Nous diminuons nos biodéchets en repensant nos recettes et en utilisant l'intégralité du produit brut.

Nos huiles et graisses de friture sont revalorisées en bio-carburant durable par la société Quatra.

Les surplus résultant de nos événements sont récupérés par Savr et transformés en repas à destination de personnes précaires.



# Objectif zéro jetable

## Recyclable & réutilisable

Nous n'utilisons que des bacs de transport réutilisables sur nos événements et souhaitons augmenter le nombre de fournisseurs qui nous livrent dans des contenants réutilisables.

Nos displays sont réutilisables et fabriqués à partir de matières écologiques, durables ou recyclables.

Les bouteilles sont systématiquement consignées lorsque que cela est possible.



# Notre laboratoire

Performant & responsable

Notre laboratoire de production a été pensé et aménagé de manière à économiser les ressources énergétiques.

Notre équipe de Recherche et Développement travaille nos cartes de façon à répondre à toutes les demandes, y compris végétarienne, vegan, sans lactose et sans gluten.



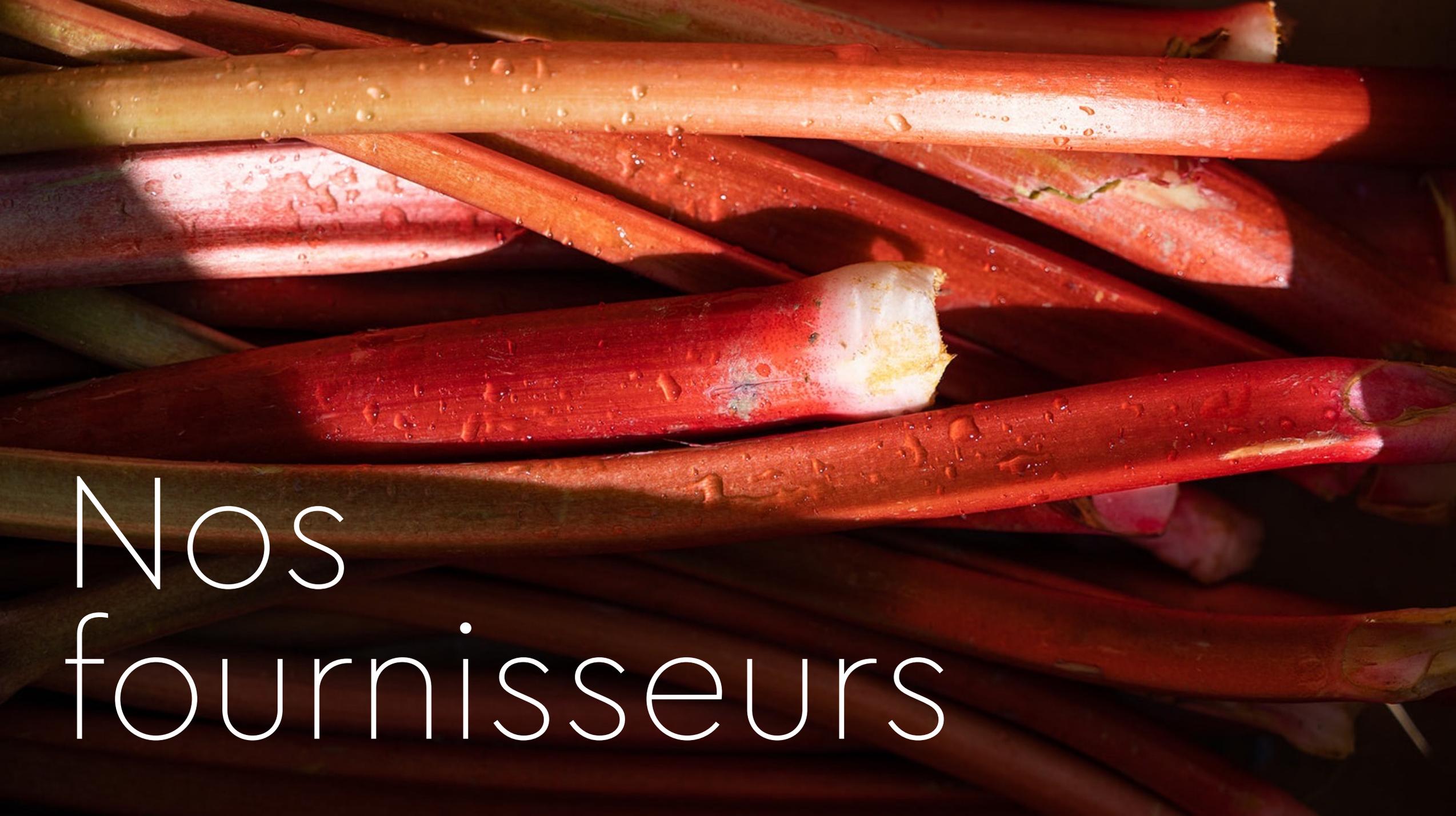
# Nos valeurs

## Partenaires vertueux

Nous privilégions toujours les fournisseurs avec une histoire, un savoir-faire, un artisanat et des valeurs communes aux nôtres.

Nous collaborons avec des partenaires qui respectent à la fois des chartes éthiques, environnementales et techniques.





Nos  
fournisseurs

# M.Charraire

## Fruits & légumes

Fournisseur premium issu d'un savoir-faire familial, qui sélectionne rigoureusement ses producteurs : ils s'engagent à se conformer à un certain nombre d'exigences qui vont dans le sens d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement.



# Superette

## Circuit hyper-court

Jardin parisien urbain qui cultive des aromatiques rares et des fleurs comestibles : absinthe, menthe des montagnes, fleurs d'agastache,...

Une culture aromatique résiliente :  
zéro pesticide, zéro OGM et une économie de 95 % d'eau par rapport aux cultures traditionnelles.



# Metzger

## Viandes d'exception

Fournisseur au service des Chefs Etoilés et des restaurateurs qui sélectionne ses éleveurs, avec rigueur, en France et en Europe.

Soucieux du bien-être de l'élevage, Metzger se déplace pour contrôler ses conditions de vie au quotidien, d'évolution et son alimentation.



# Maison Reynaud

## Produits de la mer

Engagée aux côtés des artisans pêcheurs, la Maison Reynaud offre une large gamme de poissons sauvages français respectueux de la mer et des Hommes.

Tout au long de l'année, au fil des saisons de reproduction.



# Kawa

## Cafés de spécialité

Techniciens et passionnés, l'équipe crée des recettes à partir de café sourcé directement auprès des producteurs dans leur atelier de torréfaction, situé à Paris.

Kawa s'engage pour l'arrêt des capsules, polluantes et difficilement recyclables avec des actions commerciales dans ce sens.



# Boissons

Vins, bières et spiritueux

50% de nos vins sont labellisés bio.

80% de nos bières sont issues de brasseries locales et artisanales.

Nous travaillons avec des marques françaises de spiritueux :

- Bellevoye (whisky)
- Le Philtre (vodka)
- Nouaison (gin)
- Thoreau (rhum & cognac)
- June (liqueurs)





# Nos engagements RH

# NMP school

## Organisme de formation

Structure interne au groupe, la NMP school propose des formations pour le service en salle et le bar pour tous les employés du traiteur et des restaurants.

Elle a vocation à intégrer à l'avenir des formations cuisine, mixologie et maître d'hôtel.



# Inclusivité

## Diversité & égalité

Nous sommes signataires de la Charte de la Diversité et avons accueilli 46 nationalités différentes en 2023 sur l'ensemble du groupe.

Des cours de français en interne sont proposés à nos employés.

L'égalité femmes/hommes est atteinte parmi nos équipes opérationnelles et support, avec 50 % des postes clés occupés par des femmes.





Pistes de  
partenariats

# Les Grands Voisins

## L'insertion par la cuisine

Les Grands Voisins font cohabiter des fonctions et des groupes sociaux différents pour lutter contre l'exclusion et l'isolement.

Le Plateau Technique propose une formation complète aux métiers de traiteur, adressée aux jeunes mineurs isolés orientés par l'Aide Sociale à l'Enfance de Paris.



# Des étoiles et des femmes

## L'émancipation par l'excellence

Des Étoiles et des Femmes, sur une idée originale d'Alain Ducasse, accompagne des femmes passionnées de cuisine et habitant en quartiers prioritaires à (re)trouver un emploi dans la restauration.

La spécificité de leur programme réside dans l'accompagnement socioprofessionnel mis en place pour lever les freins de retour à l'emploi.



# Café Joyeux

## Une inclusion innovante

Café Joyeux, première famille de cafés-restaurants qui emploie des personnes en situation de handicap mental et cognitif.

Leur mission : l'inclusion professionnelle au cœur de nos villes et de nos vies qui permet de changer le regard sur le handicap.



# ESAT Berthier

## L'inclusion par la formation

Cet ESAT est ouvert depuis 1975 et accueille 151 travailleurs en situation de handicap.

Il propose des prestations haut de gamme dans les domaines du conditionnement, de la restauration, du bricolage ou entretien des espaces verts.

