NOTRE POLITIQUE

RSE

LES CHIFFRES CLÉS

Nous sommes fiers d'être certifiés ISO 20121 pour la gestion responsable de nos événements et médaillés d'or Ecovadis, reconnaissant ainsi nos performances exemplaires en matière de durabilité.

>500 kg

De produits Lenôtre sont offerts à des associations grâce au don alimentaire

100%

D'électricité issue de sources renouvelables en 2024 sur notre laboratoire de production

65%

De nos fournisseurs sont français

32%

De nos fournisseurs sont locavores

141 000 €

Sont donnés par le Traiteurs Evènementiels Parisiens à France Handicap

>500

Collaborateurs et collaboratrices sont employé.es en région parisienne

10

Partenariats avec des structures d'insertion sociale

≈ 10%

De nos collaborateurs ont été sensibilisés à la Fresque du Climat depuis fin 2024

Nos engagements RSE s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue.
Nous mesurons nos actions, analysons nos résultats et mettons en place de nouveaux leviers chaque jour pour progresser concrètement.

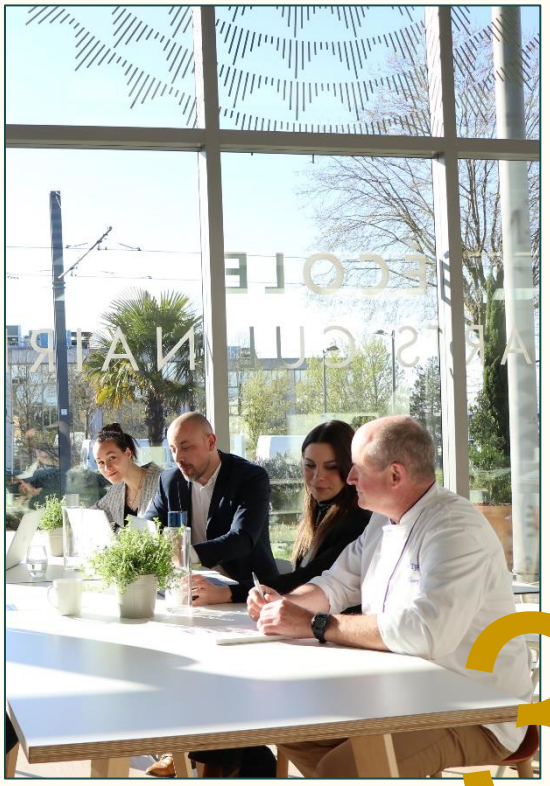
NOS ENGAGEMENTS

La maison Lenôtre, forte de son héritage et de son savoir-faire culinaire, se réinvente et s'engage résolument vers un futur plus durable. Nous croyons que l'excellence peut aller de pair avec la responsabilité environemmentale et sociétale.

Nos engagements s'incarnent à travers des actions concrètes qui ont un impact positif sur :

1 L'ENVIRONNEMENT

2 LES INDIVIDUS



3 LES COMMUNAUTÉS

01

L’ENVIRONNEMENT

NOTRE SOURCING PRODUIT

Notre sélection de producteurs se base sur 3 critères :

- La qualité
- La provenance : nous privilégions les produits locaux et le circuit court (< 200 km) pour nos produits frais
- La saisonnalité

NOS PRODUITS 100% LOCAVORES (< 200KM)

- Farine
- Œufs
- Crème

ORIGINE FRANCE

100% Beurre & Crème
100% Fromage labellisé AOP / IGP
100% Poisson certifié MSC ou ASC
75% Viande
85% Fruits frais (hors fruits exotiques)

La finalisation de nos recettes est confiée à nos laboratoires, situés à Plaisir (78) et Mouans-Sartoux (06), gage de savoir-faire maîtrisé et local

2025: **35%** de fournisseurs locavores
70% de fournisseurs français

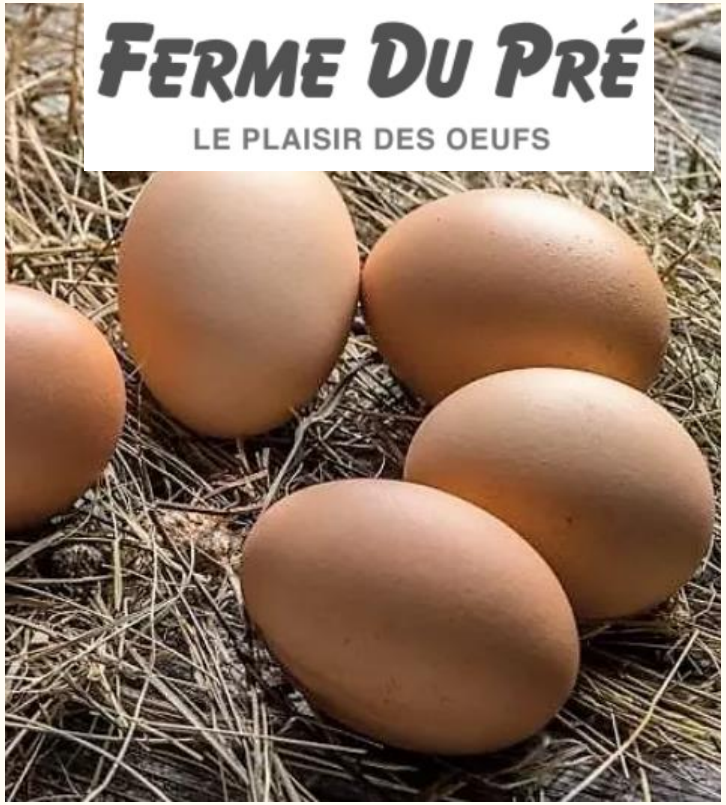
L'ENVIRONNEMENT

LENÔTRE PARIS

NOTRE SOURCING PRODUIT

MOULINS VIRON : LA FARINE

Nous nous approvisionnons en farine exclusivement auprès des Moulins Viron. Basés à Chartres, les moulins Viron ont toujours milité pour des produits de qualité en proposant des farines sans additifs ni améliorants, issues de blés 100% français, de Beauce et d'Eure-Et-Loir. Le moulin est associé avec Moisson d'Avenir pour étudier les céréales anciennes et paysannes et cultiver une plateforme expérimentale en Beauce. Dans le cadre d'une feuille de route signée, initiée par la préfecture et en partenariat avec les principaux acteurs du monde agricole, les Moulins Viron ont entrepris une démarche culturale et environnementale au travers d'un ambitieux cahier des charges écoresponsable.



LA FERME DU PRÉ : LES ŒUFS

Nous nous fournissons en œufs de poule bios issus de poules élevées en plein air à Eragny sur Epte. Une production "du champ aux chefs" puisque les œufs des poules élevées sur place nous sont ensuite directement livrés.

FRUGI & NATURE FRAIS : LES FRUITS & LES LEGUMES

Nous travaillons avec Frugi et Nature Frais pour la pluche et la découpe d'une partie de nos fruits et légumes.
Ces deux sociétés sont situées en région parisienne.et font une sélection exigeante de leurs producteurs.
Cela nous permet d'optimiser la gestion de nos stocks, de diminuer le gaspillage alimentaire, et de réduire de manière significative nos déchets et notre empreinte carbone.

VALORISATION DE NOS DÉCHETS

Sur notre site de Plaisir, nous valorisons plusieurs flux de déchets afin d'optimiser la gestion de nos ressources
Avec nous, vos déchets alimentaires nourrissent la terre.

Compost utilisé par nos producteurs locaux

Valorisation de nos déchets alimentaires

Compost & transformation en biogaz

Transformation & achat de produits recyclés

Valorisation du verre, du papier et du carton

Recyclage

Valorisation de nos huiles & graisses alimentaires

Réutilisation en biodiesel

Valorisation des déchets non recyclables

Chauffage de plusieurs pavillons autour de Plaisir

lisée sur notre site de production de Plaisir
es renouvelables à hauteur de **100% en 2024**

L'ENVIRONNEMENT

LENÔTRE PARIS

UNE GASTRONOMIE CONSCIENTE

Nous vous proposons une option végétarienne, voire végétalienne, pour chacune de vos préstations de cocktail ou de repas.

Nous travaillons nos recettes afin de les rendre les plus vertueuses et saines possibles, en agissant sur leur composition et leurs procédés de fabrication.

- Réduction du **sucre**
- Réduction du **sel**
- Réduction des **matières grasses**
  (8 recettes historiques retravaillées, dont : Concerto, éclairs au café, chocolat, vanille, La Feuille d'Automne)

- Suppression **des colorants chimiques et azoïques**
- Suppression **des colorants contenant des nanoparticules**
- Réduction **des additifs** en tenant compte des procédés de fabrication

*« Nous œuvrons chaque jour au service de votre **BIEN ÊTRE** »*

L'ENVIRONNEMENT

LENÔTRE PARIS

VOTRE MENU GREEN BY LENOTRE

En tant que Maison engagée, Lenôtre vous propose un menu* bas carbone, qui s'integrera dans votre événement à faible impact environnemental.

L'EMPREINTE CARBONE DE CE MENU EST JUSQU'À 75 % INFÉRIEURE À CELLE D'UN REPAS MOYEN EN FRANCE.

Velouté de potiron, gourmandise de châtaigne en papillote et noisettes torréfiées

*

Le filet de poulet jaune du sud-ouest rôti et cuisse de poulet farcie, gratin dauphinois, jus et tuile de comté

*

Le citron comme un tiramisu, confit et crémeux, jeu de texture

NOS CRITÈRES DE SÉLECTION :

- Viandes uniquement blanches (viande rouge exclue)
- Petits poissons (poissons prédateurs exclus)
- Fruits et légumes français, de saison (produits exotiques exclus)

**Proposition adaptable en fonction de vos préférences et régimes alimentaires*

L'ENVIRONNEMENT

LENÔTRE PARIS

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Climeet
by South Pole & Green Evénements

Grâce à notre partenariat avec Climeet, nous sommes en mesure de CALCULER L'EMPREINTE CO_2 de la gastronomie de vos événements et d'identifier les principales sources d'émissions, afin de proposer des ORIENTATIONS DE RÉDUCTION ADAPTÉES.
Sur demande, d'autres postes d'émissions peuvent être intégrés à l'analyse.

MESUREZ L'EMPREINTE CARBONE DE VOS ÉVÉNEMENTS POUR MIEUX LA RÉDUIRE.

savr

Dans le cadre de NOTRE ENGAGEMENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, nous offrons la possibilité de récupérer les excédents de vos événements, dans le respect de la chaîne du froid, grâce à notre partenaire SAVR.

Ces denrées sont ensuite REDISTRIBUÉES AUX ASSOCIATIONS LOCALES, venant en aide à des personnes en situation de grande précarité

544 KG DISTRIBUÉS À 10 ASSOCIATIONS EN 2024.

CENTRE D'HEBERGEMENT D'URGENCE CHAMPIGNY
MAISON HELDER CAMARA
HUDA SAINTE PERRINE
ASSOCIATION RENÉ COTY
CITÉS CARITAS

LE PRÉ CATELAN: NOTRE LIEU ENGAGÉ

Tous les événements organisés dans ce pavillon bénéficient de la certification ISO 20121, portée par la Maison Lenôtre.

Une gestion éthique, respectueuse de l'environnement et socialement responsable, caractérise chaque événement :

- Désimperméabilisation des sols : **2 040 m² de surfaces ont été désimperméabilisées**, facilitant l'infiltration des eaux de pluie vers les nappes phréatiques.
- Récupération d'eau de pluie : Des noues ont été installées pour **collecter et utiliser l'eau de pluie**, optimisant notre gestion des ressources en eau.
- **Bilan carbone** : En intégrant les objectifs de la Mairie de Paris, nous visons une baisse significative des consommations énergétiques à hauteur de **40 % d'ici 2030**.

LE PRÉ CATELAN

L'ENVIRONNEMENT

LENÔTRE PARIS

ZOOM SUR NOTRE ACTIVITÉ SUR LA CÔTE D'AZUR

L'ENVIRONNEMENT

CIRCUIT COURT ET SOURCING LOCAL

Près de 50 % du volume approvisionné est local, ce qui permet de :

- Garantir des produits frais et de qualité,
- Réduire l'empreinte carbone liée au transport,
- Soutenir l'économie locale.

PARTENARIAT AVEC LE LABEL DID

Destination Innovante Durable

Ce partenariat permet de :

- Respecter l'environnement à chaque étape de l'organisation,
- Favoriser l'inclusion sociale
- Intégrer des critères de durabilité concrets à votre événement.

BOISSONS LOCALES ET RESPONSABLES

La Monte Carlo Beer : une bière monégasque certifiée biologique, sans additifs, et élaborée à partir d'ingrédients naturels.
En la proposant, vous contribuez à :

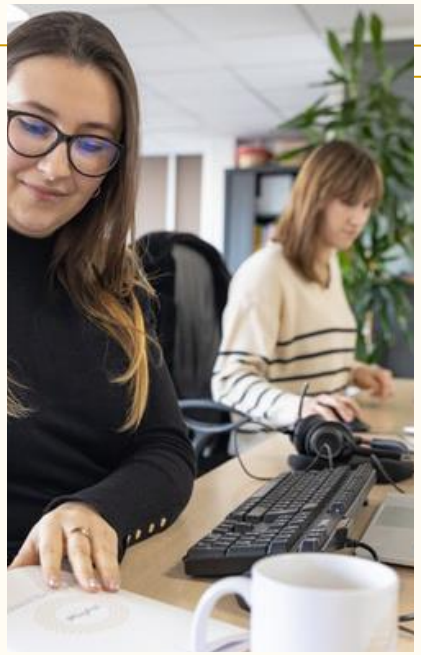
- Soutenir les brasseurs locaux,
- Valoriser le savoir-faire de notre territoire.

74 % de nos déchets organiques sont valorisés en compost par LES ALCHIMISTES, notre partenaire employant à hauteur de 60% des personnes en réinsertion sociale.

02

LES INDIVIDUS

NOS ACTIONS POUR L'ÉGALITÉ



Nous en sommes convaincus:
La diversité et l'inclusion sont des vecteurs **de performance, d'engagement et de solidarité** pour nos équipes.

Ces convictions s'expriment sur l'ensemble de nos métiers et de nos activités, à travers :

Le choix d'un bassin **d'emploi local**

Notre engagement pour garantir
La mixité hommes/femmes
La mixité d'origines, histoires et parcours sur l'ensemble de nos métiers

Des programmes **d'insertion sociale** afin d'intégrer des personnes en situation de **handicap, en reconversion ou éloignées de l'emploi.**

NOS ACTIONS DE SENSIBILISATION EN INTERNE

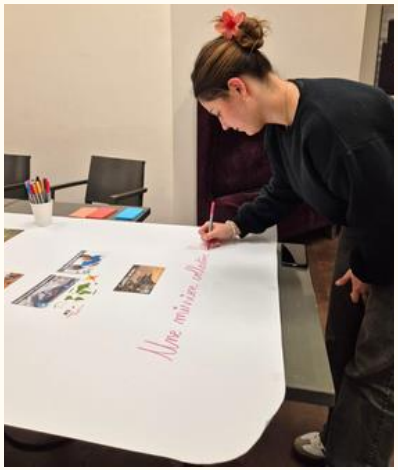
Plusieurs **ATELIERS ET FORMATIONS** sous différentes thématiques sont organisés afin de sensibiliser nos collaborateurs :

Aux enjeux climatiques : avec **LA FRESQUE DU CLIMAT**, permettant d'en comprendre les consequences, et d'explorer des actions plus responsables.

Aux enjeux liés à **LA SANTÉ MENTALE** : aidant à améliorer son bien-être au travail.

Au **SEXISME ORDINAIRE** : sensibilisant aux comportements sexistes quotidiens et fournit des clés pour les prévenir.

Aux **HANDICAPS VISIBLES ET INVISIBLES** : permettant d'expérimenter les défis rencontrés par les personnes en situation de handicap, afin de promouvoir l'inclusion.



03

LES COMMUNAUTÉS

LES ASSOCIATIONS

Nous collaborons avec plusieurs associations pour accompagner des personnes vulnérables, favoriser leur insertion professionnelle et contribuer au développement local.

MÉCÉNAT

- Ouverture d'un **Café des Femmes** près de notre site à Plaisir.
- Lieu de vie pour femmes en situation de vulnérabilité sociale et accompagnement vers l'employabilité.

- Parrainage/marrainage bénévole de collaborateurs pour aider à la réinsertion professionnelle.

COLLABORATIONS ÉVÉNEMENTIELLES ENGAGÉES

- Soutien à la remobilisation et à la professionnalisation des chercheurs d'emploi.
- Contribution au développement économique local des Yvelines et des Hauts de Seine.

- ESAT Les Fourneaux de Marthe et Matthieu : Participation de personnes souffrant de troubles psychiques à nos événements traiteur.

PARTENAIRES INCLUSIFS

- ESAT Le Chêne (HESTIA) : **Montage** de packagings pour Pâques et **entretien de nos espaces verts**.

- **Formation préalable** pour faciliter leur **insertion professionnelle**.
- Intégration de personnes éloignées de l'emploi dans nos boutiques.

INSERTION SOCIALE INTERNE

- Recrutement de conseillers de vente et d'aides pâtissiers.

- **Inserxo** : Soutien pour des personnes ayant des parcours de vie complexes.
- **Humando** : Accompagnement des réfugiés vers l'autonomie en France.
- **AGAPEI** : Intégration des personnes en situation de handicap.

LENÔTRE
PARIS

ARTISANS-CRÉATEURS D'ÉMOTIONS