Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DÉESSE TRAITEUR

RSE

NOS ENGAMENTS RSE

2025/2026

1 . Préambule

Déesse Traiteur affirme être engagé depuis plusieurs années dans une « restructuration profonde » de son offre et de son organisation afin de :

• diminuer son empreinte environnementale,

• favoriser le bien-être de ses collaborateurs.

Elle indique s’inscrire dans une démarche active de RSE, et souhaite progresser encore davantage, en couvrant les trois piliers « économie – environnement – bien-être social ».

2. Pilier « Économie »

2.1 Choix du bon produit

• Déesse Traiteur met l'accent sur l'approvisionnement responsable : auprès de fournisseurs partageant leurs valeurs, et si possible en circuit court.
• La carte est renouvelée deux fois par an (printemps/été – automne/hiver) pour s'adapter aux produits de saison.

• Priorité aux denrées : labellisées (Label Rouge, AOP/AOC), issues de l'agriculture biologique ou du commerce équitable, d'origine française en priorité.

• Une dimension locale (Île-de-France, Paris) est recherchée : micro-pousses, miel, jambon, fromages, bière, vins produits à Paris / Île-de-France sont mis en valeur.

2.2 Gestion des invendus et réduction du gaspillage alimentaire

• Consciente du lien entre activité événementielle et gâchis alimentaire, l'entreprise a mis en place :

• gestion des stocks en flux tendus, ajustement des quantités selon les prestations.

3. Pilier « Environnement »

3.1 Engagement global

• Déesse Traiteur déclare « sensible et engagé dans la préservation de l'environnement » et vise à réduire progressivement son impact.

• Les équipes sont sensibilisées aux gestes : limitation papier/impressions, réduction des emballages individuels.

• Optimisation de la consommation d'énergie (lumière, chauffage) dans les locaux et événements.

3.2 Matières, matériel et gestion des déchets

• Le matériel utilisé pour les buffets (décoration, supports) est à durée de vie longue et réutilisable. Exemple : une planche peut servir successivement de plateau de service, de décoration ou de support.

• Préférence pour des matières recyclées, recyclables ou biodégradables. L'utilisation du plastique a été « considérablement réduite » .

• Modification du système de tri : verre consigné, revalorisation des cartons/papiers. Plusieurs tests de tri des déchets sur événement ont été réalisés pour identifier la meilleure méthode à systématiser (objectif visé : inclusion du recyclage des biodéchets en compost utilisable par les producteurs).

3.3 Mobilité & biodiversité

• Encouragement de l'usage des transports en commun et des véhicules non polluants ; plusieurs collaborateurs circulent à vélo.

4. Pilier « Social » (Bien-être des collaborateurs)

4.1 Conditions de travail et management

• Déesse Traiteur affirme veiller à ce que son personnel bénéficie « des meilleures conditions de travail ».

• Flexibilité sur la gestion des congés, des horaires, des absences ; accès au télétravail est récemment ouvert pour responsabiliser et motiver les collaborateurs.

• Management inclusif : brainstorming internes, sondages internes, pour renforcer autonomie et sentiment d'appartenance.

4.2 Recrutement, diversité, inclusion

• Stratégie de recrutement dynamique : parité, diversité des profils et des âges sont privilégiées ; plusieurs « parcours atypiques » ont été mis en œuvre.

• Formation professionnelle encouragée. L'insertion des jeunes est soutenue via des stages longs chaque année ou par des contrats d'apprentissage (Une actuellement).

4.3 Bien-être au bureau / culture d'entreprise

• Activités collectives et bien-être : team-building (pique-nique annuel, challenges), cours de Feng Shui et de yoga au bureau, décoration florale des espaces communs, déjeuners préparés et partagés ensemble. Ces gestes contribuent à ce qu'il « fasse bon vivre » chez Déesse Traiteur .

5. Hygiène & Qualité

• Déesse Traiteur dispose d'un haut niveau d'exigence en matière d'hygiène-qualité et traçabilité, ce qui est « un gage de sécurité ».

• L'agrément sanitaire européen s'applique dès la réception des marchandises et tout au long de la chaîne de fabrication jusqu'à la livraison : réception et contrôle des marchandises, nettoyage, stockage, manipulation, transformation, conditionnement, livraison.

• Chacune des étapes respecte des procédures très encadrées suivant un plan de maîtrise sanitaire respectant les normes HACCP.

• Le service qualité a travaillé, avec l'ensemble des collaborateurs, à la mise en place de procédures d'hygiène renforcées, pertinent « en ces jours où la sécurité alimentaire est plus que jamais d'actualité ».

• Le responsable hygiène-qualité de Déesse Traiteur reste à disposition pour répondre à toutes interrogations.



6. Contact & Informations générales

- **Adresse : Laboratoire & Stockage ,Champigny sur-Marne (94)**

- **Téléphone : 06.34.29.27.08**