

# Notre démarche RSE, nos engagements, nos valeurs.

LE  
FOOD  
CORNER



# Des valeurs



Nous avons souhaité créer un nouveau traiteur en phase avec son temps et ses défis. Dès la genèse du Food Corner nous avons remis en question le fonctionnement des acteurs actuels, autant sur le produit final que sa manière de le préparer et de le servir. Nous avons souhaité créer une offre ludique avec des stands où les convives viennent découvrir la réalisation de tout ou partie de leurs mets. Le sens et la manière de le faire, nous semblent tout aussi important que le résultat. Nous sommes portés par une jeune équipe investie autant dans l'organisation que sur le terrain. Si une équipe travaille dans de bonnes conditions pour proposer un produit qualitatif à ses clients dans le respect de son environnement, cela nous semble être de bonnes bases vertueuses pour la suite.

**Quentin**  
Co-fondateur





# Des engagements

Réduire

Trier

Upcycler



En plus de proposer une offre totalement sans plastique, nous poussons au maximum des contenants réutilisables (verrerie et contenant de service). Nous proposons aussi à nos clients des alternatives afin de réduire nos déchets lors de leur événement (couverts comestibles, pailles variées...).

## Exemple concret :

Nous stoppons le verre à usage unique grâce à la mise en place d'une station de micro filtration et gazéification de l'eau dans notre laboratoire.

Limitation des transports de produits lourds comme le verre et l'eau, **réduction de 95% de l'énergie** nécessaire par rapport à la production de bouteilles neuves.

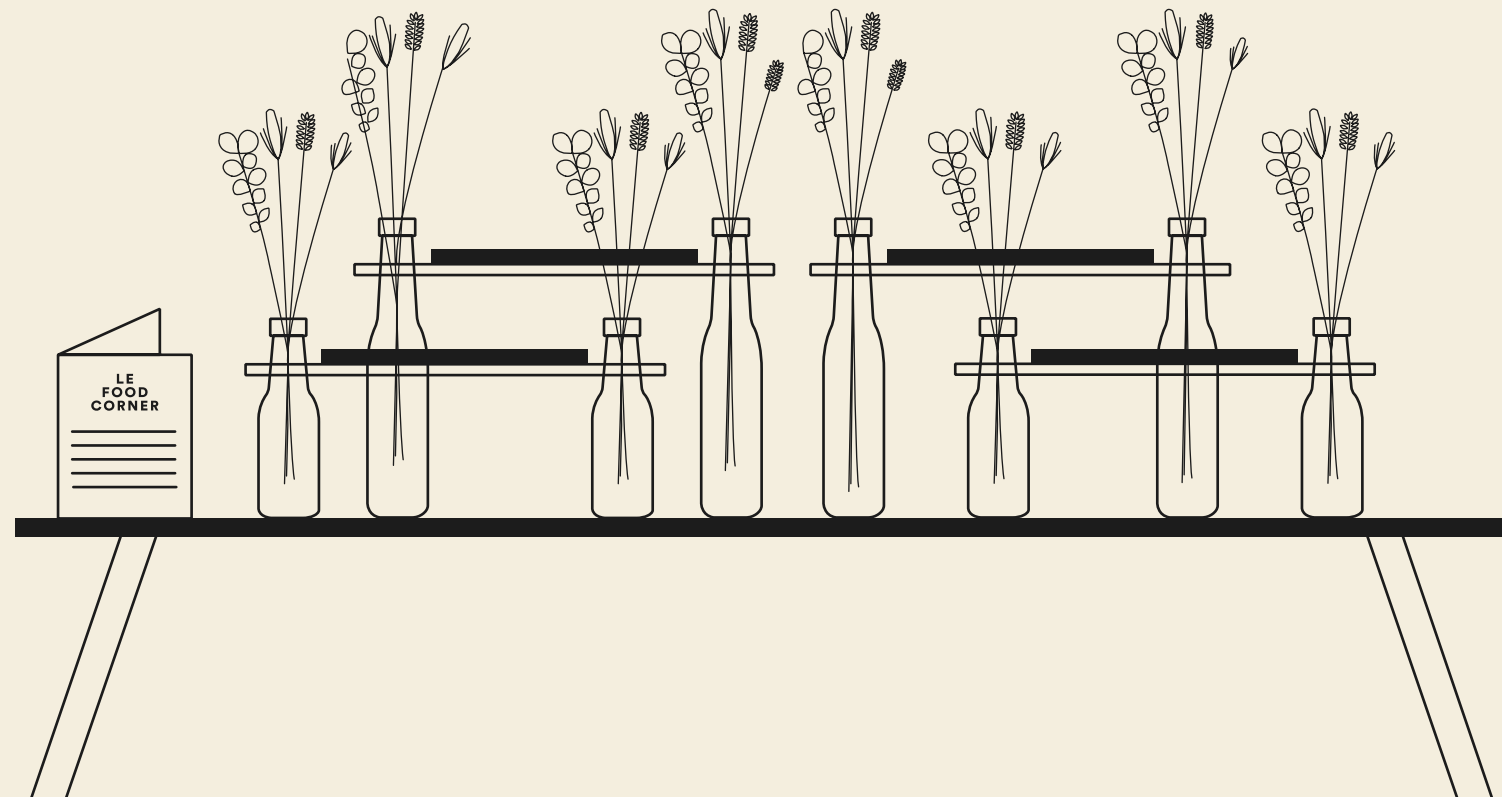
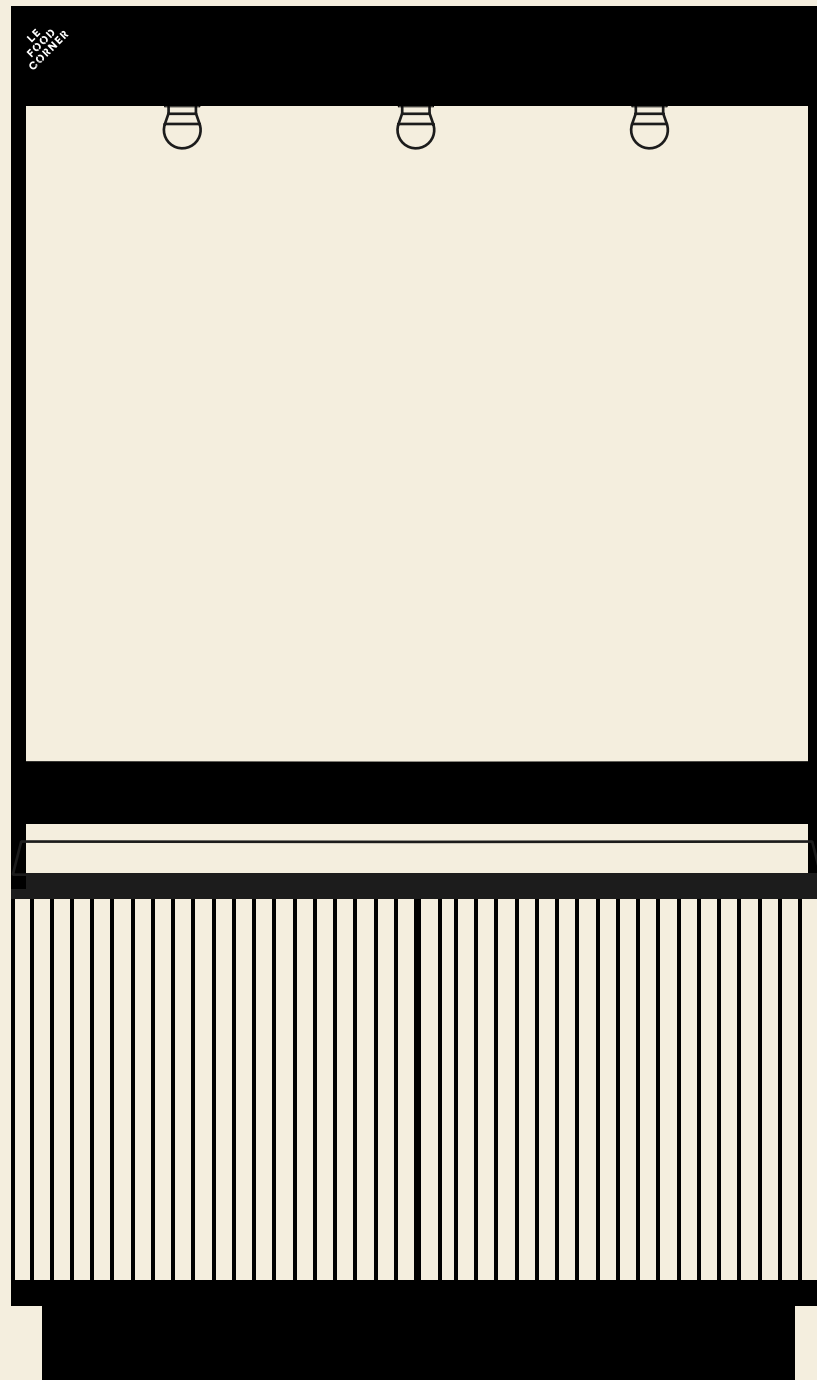


# Design responsable

Notre unicité vient aussi de notre mobilier.  
Nous dessinons et produisons la totalité de nos stands  
et buffets. Dès leurs conceptions, nous pensons à leur  
esthétisme autant qu'à leur durabilité, nous faisons  
le choix de matériaux nobles et facilement recyclables.

Nous avons éco-conçu la scénographie de nos buffets  
en créant un plateau bois surélevé de bouteilles bière, vin,  
champagne servies sur des événements passés.

**Résultat:** 100% de nos bouteilles réutilisées en 2023.  
0Kg de verre jeté vs 3,5 tonnes en 2022.



# Alternatives bio et locales

**Fournisseur locaux, développement  
du tissu économique local**

**Favoriser les petites structures  
aux grands groupes industriels**

**Exemple concret :**

Brasserie indépendante Deck & Donohue  
(Bière brassée à 20km de notre laboratoire, 17 salariés)

Macaron Les Prodigieux (production artisanal à 50km  
de notre laboratoire, 7 collaborateurs)

Laurance Primeur (sélection de produits locaux  
et de saison) voir PJ avec liste produits, la  
distance par rapport au laboratoire et la saisonnalité)



**S'engager**  
**former**  
**aider**



### **Égalité, inclusion**

#### **Les postes clés sont gérés par des femmes**

L'une des trois dirigeants est une femme

Notre cheffe de cuisine est une femme qui dirige jusqu'à 50 cuisiniers

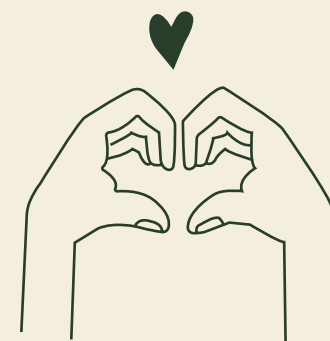
Équipe commerciale composée à 75% de femmes

Parité parfaite à 50-50 entre les hommes et les femmes (tous postes confondus)



### **Insertion**

Emploi de personne en difficultés sociales et professionnelles particulières



### **Don**

Don de contenants, denrées alimentaires et don en nature aux associations (Resto du coeur 27K€ de don en 2022, justificatif sur demande)





**LE  
FOOD  
CORNER**