

NOS ENGAGEMENTS

RSE

De même que l'hygiène et la sécurité alimentaire, les engagements en faveur du recyclage, de l'éco-responsabilité et de l'inclusion sont des priorités absolues pour Butard Enescot et le Pavillon d'Armenonville.

Pour cela, nous veillons à limiter le gaspillage alimentaire : nous travaillons avec deux associations pour redistribuer 100% de nos invendus et de notre surplus de denrées.

Nous nous engageons également à sélectionner principalement des produits locaux et de saison, en privilégiant des fournisseurs d'Ile-de-France. Nous favorisons l'inclusion dans nos recrutements et nos équipes, en collaborant notamment avec le service d'aide par le travail (ESAT) de Plaisance dans les Yvelines (78).

Nous veillons enfin à honorer toutes nos certifications, au quotidien : socle de notre responsabilité et de nos engagements.



NOS ENGAGEMENTS

RSE

1. Le gaspillage alimentaire



Nous travaillons avec des associations afin de redistribuer les produits non consommés, n'ayant pas subi de rupture de la chaîne du froid ou du chaud, lors de nos prestations.

Notre objectif est de valoriser 100% des surplus et invendus. Pour cela, Go SAVR nous accompagne dans la réduction du gaspillage et la valorisation des déchets.

Ainsi, nous redistribuons en moyenne chaque année 10 000 repas.

2. Les produits



Nous proposons des produits de saison et privilégions les circuits courts et locaux.

L'ensemble de nos fournisseurs est situé en Île-de-France, à moins de 40 km de notre site de production (Colombes).

Ainsi, 70% des produits de nos cartes sont issus de fournisseurs locaux ayant engagé une démarche responsable d'achats ou de fabrication. (IGP, AOP, AOC, Label Rouge, Fairtrade, MSC, Max Havelaar)

3. Le recyclage



Lors de l'élaboration de chaque nouvelle carte, les chefs de la R&D veillent à ce que les recettes soient prévues pour limiter la production de déchets.

Le Groupe Butard Paris s'inscrit dans la réduction des emballages depuis 2016 et a décidé de généraliser ses contenants « ZÉRO PLASTIQUE ».

Le laboratoire de fabrication réalise le tri des biodéchets depuis 2017, permettant ainsi de reconvertir les produits en méthane.



NOS ENGAGEMENTS

RSE

4 . Les certifications



Normes Iso

ISO 14001 : Pavillon d'Armenonville en 2019

ISO 20121 : Laboratoire de Colombes (92), Hôtel le Marois et Pavillon d'Armenonville en 2022.

Le Trophée « Pomme d'Or »

Raynier Marchetti en 2012

Butard Enescot en 2015

5. L'inclusion



Nous faisons appel à des travailleurs des ESAT Plaisance pour la réalisation de tâche ponctuelle au laboratoire ou sur nos événements.

Nous favorisons l'embauche de personnes en situation de handicap et développons l'apprentissage dans le domaine de la restauration et du service.

Nous pérennisons notre partenariat avec A main nue, fleuriste écologique et solidaire, favorisant l'inclusion et aidant les femmes en voie de réinsertion.

