

RAPPORT RSE

2024

*Travaux et
Gourmandises*
ÉVÉNEMENTIEL ■ ■ ■





SOMMAIRE

- Qui sommes-nous
- Mission, vision et valeurs
- Nos engagements RSE
- Des actions concrètes
- Projets RSE 2025-2027

Ce rapport RSE est dédié à vous partager nos initiatives, nos partenariats et nos actions concrètes visant à créer un impact positif sur le plan social et environnemental.

Nous sommes convaincus que chaque choix compte et que chaque pas que nous faisons dans cette direction contribue à bâtir un avenir meilleur. Explorez avec nous les valeurs et les actions qui guident notre démarche de responsabilité sociétale.





QUI SOMMES NOUS

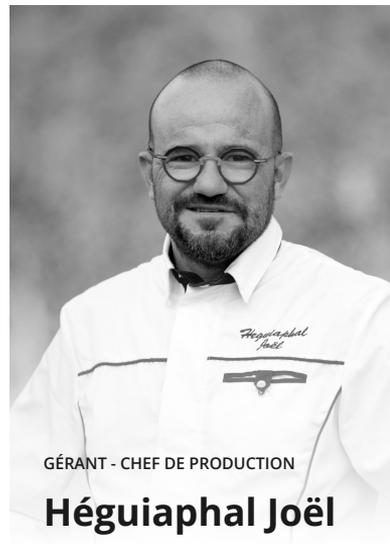
Mission : Traiteur événementiel, nous proposons une création culinaire unique à chaque client dans des lieux qui nous ressemblent.

Nous souhaitons partager notre vision de la cuisine «bon, copieux, de qualité, différent, sur mesure», centrée sur le choix du produit.

Événement marquant 2024 :

☀ **Passage de la Flamme, JO 2024**

Nos actions, partenariats, prestation particulière, pourquoi ...



QUI SOMMES NOUS

En 2024, quelques chiffres clés :

8 collaborateurs, 2 gérants et 25 extras (3 ETP)

400 m² de Laboratoire de production avec agrément CEE.

1.6 million € de CA.

160 000 € d'investissements.

41 906 personnes ayant dégusté notre prestation

Nos métiers, nos savoir-faire...

Qualité et hygiène : traçabilité des produits, maîtrise de la chaîne du froid, identification des allergènes.

Service sur mesure : adaptation à chaque événement, menus personnalisés, écoute et réactivité.

Création culinaire : association de produits locaux et de saison, innovation et gourmandise au service de l'expérience.





VISION ET VALEURS

Vision : Générer de l'argent pour garantir une vie décente et partager de la valeur dans l'entreprise, en utilisant le moins de ressources possibles et en ayant un impact important sur le territoire.

Valeurs :

- création de moments d'exception responsables,
- partage,
- solidarité,
- écoute.

À l'écoute de nos parties prenantes :

Agilité et adaptation constante

Approche globale du cycle de vie de la prestation





NOS ENJEUX PRIORITAIRES

- Agir pour réduire les impacts environnementaux de nos prestations en ayant une gestion raisonnée des ressources et valorisation optimale des déchets.
- Garantir la satisfaction des clients et des consommateurs.
- Engager des achats responsables.
- Employeur responsable en favorisant la qualité de vie, les conditions et relations de travail de l'équipe.
- Développer l'ancrage territorial et contribuer au territoire.
- Gouvernance responsable.



TRAITEUR ENGAGÉ

Nos actions responsables en 2024

Signataire du Global Compact

*Coques et
Gourmandises*

ÉVÉNEMENTIEL ■ ■ ■



ENVIRONNEMENT

Indicateurs :

- 320 m3 d'eau consommée.
- 97.39 Kw d'électricité utilisée.
- 1543 kg de biodéchets compostés,
- 250 kg de capsules de cafés collectés,
- 80 kg papier recyclés...
- 5028 Litres de carburant utilisés.
- Etc.

DÉCHETS

- Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Zéro plastique.
- Tri des déchets...
- Choix de capsules recyclages et collectées par la Poste (idem déchets de papier).
- Covoiturage des serveurs avec location d'un minibus pour certains évènements.

ENERGIE

- Laboratoire nécessitant t° constante donc consommation dépend du climat.
- Température normalisée : alarme en place.
- Froid environ 75% de la consommation d'énergie.

EAU

- Réducteurs d'eau en place
- Dosage automatique et optimisé des produits d'hygiène avec la NEP
- Entretien du bac à graisses par prestataire externe : devenir des graisses ?
- Produits labellisés utilisés

BIODIVERSITÉ

- Viticulteurs qui « ne désherbant pas » entre les rangs de vigne (chimie ? Mécanique ?).
- Respect de la saisonnalité dans la création des menus.



CONDITION ET RELATION DE TRAVAIL

- Optimisation logistique (ex : livraison des bouteilles d'eau sur site de l'évènement).
- Maintien activité régulière tout en étant fortement lié à l'évènementiel.
- Information en amont de l'équipe des programmations prévisionnelles.
- Implication de l'équipe dans la construction d'une nouvelle proposition culinaire.
- Formation métier interne importante, donc enjeu de fidélisation.

Actions réalisées ou initiées :

- parrainage, écoute du collaborateur et soutien de leur projet d'évolution.
- Accueil régulier de stagiaires, apprentis.
- Fiche de données de sécurité des produits ?



Indicateurs :

- Ancienneté des collaborateurs : début d'activité juillet 2023.
- Taux de turn-over 0 %
- 1 apprentie cuisine
- 1 recrutement réalisé en mars 2024.
- Entretiens individuels annuels : 50 % des salariés ont émis des besoins de formations lors des entretiens.



ACHATS RESPONSABLES

Pratiques RSE du loueur de vaisselle ?

Référencement de produits locaux tels que :

- Lin des Pyrénées,
- Truite des Pyrénées,
- Fromagerie Arribe,
- Ferme St Grat,
- Etc.

Objectif : valoriser les produits béarnais / périmètre 64 & 65.

Indicateurs :

- 75 % de produits néo-aquitains.
- 50 % de nos fournisseurs sont dans un rayon de 40km.

Agrément CE pour la conserverie avec un mode de fonctionnement étendu à toute l'activité.



ANCRAGE TERRITORIAL

Des liens de confiance avec les fournisseurs locaux :

- Légumes Lannes Primeur.
- Fromages : Fromagerie Arribe.
- Canards : ferme Saint Grat.
- Vins, bières : Cave le Chai, Domaine Capdevielle, Ayous boissons, La Tutte.
- Huile : Lin des Pyrénées.
- Pain : Boulangerie Grangé.
- Charcuterie : salaisons Loge, Ma bonne viande.
- Etc.
- Partenariat avec entreprise adaptée pour la fabrication de vêtement de travail (FMS).
- Partenariat avec le loueur de vaisselle (BCDL).

DES INDICATEURS 2024

Nos partenaires depuis toujours :



Environnement	Social	Économique	Sociétal
100% des biodéchets collectés	24 heures dédiées à la formation par salarié	100 % de produits carnés achetés à moins de 40 km	2 partenariats avec asso sportive
1543 kg de biodéchets valorisés en compostage	200 jours de stagiaires		1 partenariat avec banque alimentaire

CE QU'ILS EN DISENT



Témoignage
Mme Espinosa
Collaboratrice

Travailler chez Toques et Gourmandises Événementiel, c'est évoluer dans une entreprise engagée. Nous privilégions les circuits courts, ce qui donne du sens à notre métier. Chaque événement valorise les producteurs locaux et la culture béarnaise. Le tri des déchets, la lutte contre le gaspillage et les contenants réutilisables font partie de notre quotidien. Cette démarche responsable nous rend fiers. On sent que notre travail a un impact positif, concret.



Témoignage Mme Daleste
Terega

Dans le cadre de notre engagement en faveur d'une démarche RSE exigeante et cohérente, nous attachons une grande importance au choix de nos partenaires. C'est tout naturellement que nous faisons appel à Toques et Gourmandises Événementiel, dont les valeurs rejoignent pleinement les nôtres.

Nous apprécions particulièrement leur engagement environnemental, qui se traduit concrètement par l'utilisation de contenants éco-responsables, le tri rigoureux des déchets, ainsi que la sélection de produits locaux et issus de circuits courts.

Cette approche permet non seulement de réduire l'empreinte carbone de nos événements mais aussi de valoriser les producteurs locaux et de proposer des repas de qualité.

Collaborer avec Toques et Gourmandises Événementiel, c'est avoir la garantie d'un service professionnel, savoureux et aligné avec nos valeurs RSE.

C'est un véritable partenaire de confiance que nous recommandons sans hésitation.



TOPS

Nous avons réussi à supprimer 80% des contenants compostables.

Nous avons pu faire les entretiens individuels de la société et fait faire une partie des formations demandés.

Nous avons organisé plusieurs événements direct producteurs avec 100% de produits locaux.



FLOPS

Ne pas avoir réussi à faire 100% de suppression des contenants compostables.

Nous n'avons pas pu obtenir 100% des formations demandés.

Nous n'avons pas pu décarboner notre flotte par le passage à l'électrique.




NOS PROJETS RSE 2025 - 2027

Objectifs :

- + 20% de fournisseurs locaux.
- Partenariat avec 3 asso caritatives.
- Contribuer à l'attractivité du métier avec un partenariat avec Lycée professionnel de Morlaàs.
- Promouvoir une alimentation saine pour tous : évènement avec banque alimentaire.
- Faire découvrir notre patrimoine culinaire / spécificités du terroir : 2 nouveaux fournisseurs locaux mis en avant.
- Réaliser le bilan Carbone Scope 1 et 2.
- 100% de contenants réutilisables ou consommables.
- 100% d'éclairage LED de nos locaux.

Projets :

- Décoration durable : proposer des fleurs séchées pour la décoration ou location de végétaux.
- Eco-conception d'une prestation.
- Identifier les attentes RSE de nos parties prenantes internes et externes.

Etc.



ÉVÉNEMENTIEL 

Toques et Gourmandises Événementiel
3 rue lépine , 64140 Ions
05 59 71 37 86

contact@toquesetgourmandises.fr