CALIXIR

TRAITEUR

# *Présentation*
# *Politique RSE*

# NOUS CONNAITRE ...

CALIXIR
TRAITEUR

Une volonté de rester une entreprise à taille humaine, dans le but de garder cette relation privilégiée avec nos clients.

Le fait maison, et une recherche constante des meilleurs produits. Nous mettons à l'honneur la fraîcheur, la saisonnalité, la qualité et surtout le goût !

Une créativité culinaire développée grâce à une écoute attentive des tendances, des envies et des innovations.

L'appartenance au réseau national des prestigieux **Traiteurs de France**

Une politique de Développement Durable sincère et ambitieuse

**Nous avons notre propre logistique interne depuis plusieurs années**

- Solidarité simplicité
- Sécurité sanitaire Transfert de responsabilité
- Communication sur votre engagement
- Défiscalisation

**1990** — CALIXIR TRAITEUR

**2007** — Les Traiteurs de France, Membre

**2012** — prix environnement 2012 essonne

**2015** — Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire — anti gaspi — Vénus de l'innovation 2015

**2016** — ISO 20121 — SGS

**2017** — Création Calixir Paris

**2021** — agefiph, ouvrir l'emploi aux personnes handicapées

**2024** — Acquisition Véhicule électrique

# La Charte des membres du réseau des Traiteurs de France

CALIXIR
TRAITEUR

## LA CHARTE DES TRAITEURS DE FRANCE

En tant que membre des Traiteurs de France, la maison Calixir s'engage et s'implique dans une **démarche de développement durable.** Nous formons et nommons **un responsable « DD »** dans l'entreprise.

Les 5 commandements de la charte :

- ✓ ETRE **« ECO ENGAGÉ »**
  - **Forte implication** du chef d'entreprise
  - L'étude et la réalisation des prestations
- ✓ ETRE **« ECO CITOYEN »**
  - Des actions sur le voisinage (**réduction du bruit,** aménagement de local poubelles)
  - Un **engagement « DD » au sein de la commune et des associations**
  - Des actions auprès **des écoles avoisinantes** et l'accueil de stagiaires
- ✓ ETRE **« ECO SOCIAL »**
  - Des actions concrètes en terme de recrutement, de formation, de management et de gestion des carrières dans la vie des entreprises membres des Traiteurs de France
  - **Action quotidienne RSE** ainsi qu'une attention particulière dans **la réduction des inégalités : HOMME/ FEMME & TRAVAILLEUR HANDICAPE**
- ✓ ETRE **« ECO EQUITABLE »**
  - La mise en avant du **commerce équitable**
  - Une **priorité aux approvisionnements locaux ou aux produits les plus proches du laboratoire** Une politique qui a pour objectif de **minimiser la consommation abusive de gazole et davantage concernant le kérosène**
  - **Respect la saisonnalité des produits**
- ✓ ETRE **« ECO ECO ! »**
  - Une implication sur les économies d'énergie (*ampoules, papier recyclé …)*

*Calcul du **Bilan carbone** : total des émissions en baisse depuis 2022 passant de 3347 tCO2e à 1352 tCO2e*

# NOS VALEURS

L'appartenance au réseau national des prestigieux **Traiteurs de France.**

Une politique de Développement Durable sincère et ambitieuse. Obtention de la norme **ISO20121**

Le fait maison et une recherche constante des meilleurs produits le plus local possible.
Nous mettons à l'honneur **la fraîcheur, la saisonnalité, la qualité et surtout le goût !**

Une volonté de rester une entreprise à taille humaine, dans le but de **garder cette relation privilégiée avec nos clients.**

Une créativité culinaire développée grâce à une écoute attentive des tendances, des envies et des innovations.

# NOS ENGAGEMENTS DANS NOTRE POLITIQUE RSE

CALIXIR TRAITEUR

Tous les packaging et ustensiles en plastique ont été éliminés :

- Packaging jetable 100% carton recyclé , kraft et encre végétale ;
- Paille en carton ou bambou;
- Gobelet en carton;
- Couverts en inox réutilisables;
- Verrerie en verre;
- Assiettes en fibres de coco;
- Sucre berlingot en kraft;
- Supports de buffet en bambou.

Tous nos biodéchets sont collectés par Véolia.
Ceux-ci les transforment en gaz renouvelable ou en fertilisant agricole.

Les surplus alimentaires de nos prestations sont récupérés par l'association SAVR ou donnés à vos clients dans des boîtes « antigaspi ».
Ils sont ensuite redistribués aux plus démunis.

Nous avons été sponsor de la Fédération Française d'Handisport depuis plus de 25 ans.

Nous sommes parrain d'une ruche (BIO) en Seine-et-Marne, pour soutenir la protection et la sauvegarde des abeilles depuis 2017.

Nos chefs vont à la rencontre de jeunes en situation difficile afin de les guider dans le « savoir-manger », et les amener à des formations dans les métiers de bouche grâce à la « tablée des chefs ».

L'ESAT Les fourneaux de Marthe et Matthieu (92)
Une partie de notre production cocktail est externalisée auprès de cet ESAT.

Collaboration avec le traiteur MeetMyMama

Lauréat du prix activateur de progrès de l'AGEFIPH, en 2022 pour la collaboration avec un ESAT.

# POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE

## Les Enjeux Prioritaires

**La politique de 2024**

Calixir met depuis plus de 30 ans son savoir-faire artisanal et son expérience au service de la création d'événements d'exception. Nous sommes membre du réseau « Traiteurs de France » qui fédère plusieurs traiteurs/organisateurs de réception, indépendants sur tout le territoire Français.

Calixir est certifiée ISO 20121 depuis 2017 et continue de valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans des objectifs définis par ces parties intéressées.

Cette politique, intègre de façon transversale le devoir : d'inclusion, de vigilance, d'intégrité, de transparence, de gouvernance. Le périmètre de notre Système de Management Responsable correspond à l'ensemble des activités événementielles : de la conception et la planification à la mise en œuvre et la revue, jusqu'aux activités postérieurs à l'évènement.

### ENJEUX ECONOMIQUES

| | |
|---|---|
| **Promotion des circuits courts et valorisation du territoire** | -Augmenter nos fournisseurs locaux ou/et nationaux ou les références des produits locaux |
| **Formation des équipes (MH et commerciales) sur notre politique RSE** | -Former la nouvelle équipe des MH extra sur notre politique RSE à partir de janvier 2024<br>-Contrôle du Responsable Qualité sur réception<br>-Mettre en place des formations pour commerciaux + évaluation |
| **Communication et sensibilisation interne** | -Suivi des anomalies sur prestations lors de la réunion mensuelle<br>-Avoir un indicateur pour l'estimation des coûts de dépannages<br>-La synthèse des enquêtes de satisfaction doit être communiquée en réunion commerciale+ adhésion à Maliboo à envisager |
| **Economie de papier** | -Achat de tableau numérique pour les bons de production |

# POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE

CALIXIR
TRAITEUR

## ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

| | |
|---|---|
| **Tri des déchets, et lutte contre le gaspillage sur réceptions** | -Formation des MH pour gestion des déchets lors des retours réception et lutte contre gaspillage et mise en place des procédures |
| **Valoriser le Bio déchet et lutte contre gaspillage** | -Pouvoir tracer le nombre : de boite d'antigaspis<br>-Faire un tableau de suivi |
| **Camion électrique pour achats de Rungis - Livraison proches** | -Achat de camion électrique |

## ENJEUX SOCIAUX

| | |
|---|---|
| **Accueil des salariés** | -Mise en place de document « On boarding » pour les nouveaux salariés (livret d'accueil - référent - trombinoscope) |
| **Renforcer la communication sur l'inclusion en collaborant avec des organismes** | -Travailler avec des organisme favorisant l'inclusion comme les cuistots migrateurs |
| **Renforcer la collaboration avec des organismes comme ESAT** | -Maintenir la production des produits réalisés par ESAT à plus de 5% de la production actuelle sur la vente livrée |
| **Faire appel à l'UNEA** | -Favoriser l'inclusion en augmentant les heures de travailleurs intérimaires en situation d'handicap |

**L'engagement**

Nous nous engageons à respecter les exigences légales et autres exigences applicables aux activités de Calixir et à mobiliser nos parties intéressées. Dans le cadre du Système de Management Responsable, nous nous engageons à donner un cadre précis pour la définition, la mise à jour et l'évaluation des objectifs de DD, et ce dans une perspective d'amélioration continue.

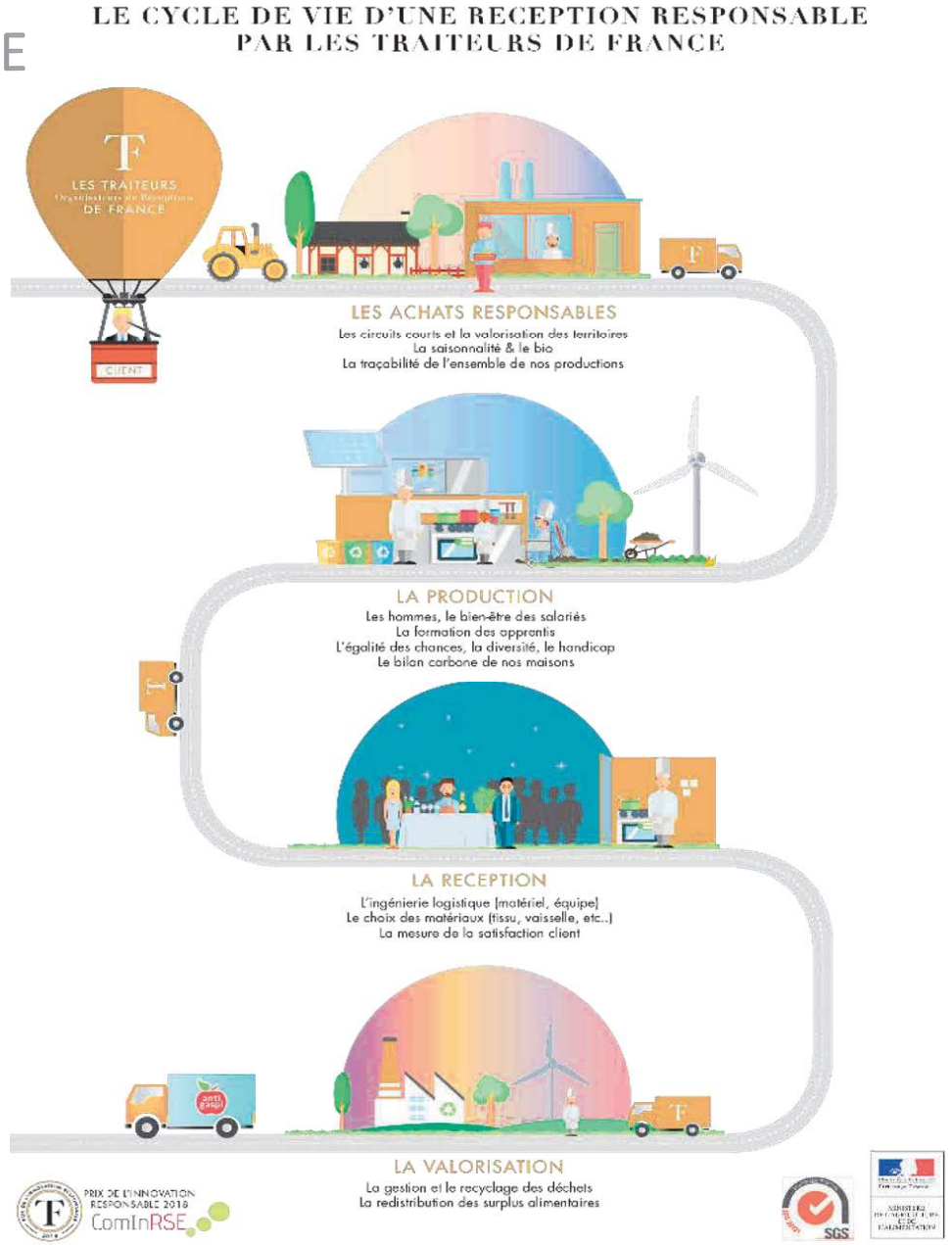
Nous nous engageons à apporter l'appui ainsi que les ressources nécessaires au suivi de cette politique.

# NOS ENGAGEMENTS RSE POUR VOTRE EVENEMENT

- **Les achats responsables** : Se ravitailler localement ou nationalement
- Favoriser les petits producteurs

- **La production raisonnée**
- produire des produits de saison, favoriser le végétal
- Récupération du bio déchet
- Aménagement du temps de travail des salariés
- Embauche de personnel en situation de handicap

- **Votre réception**
- Tri effectué sur site pour revalorisation
- Récupération des surplus pour distribution à vos convives ou auprès d'une association caritative



# REALISER UN EVENEMENT Plus Solidaire

CALIXIR
TRAITEUR

Dans une volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire , Calixir offre des boîtes « anti gaspi » afin que les éventuels surplus soient ramenés et dégustés.

Au terme de votre évènement, les produits sont directement récupérés sur place par une (des) association(s) dans le cadre strict de la sécurité alimentaire.

L'entreprise Véolia collecte nos **biodéchets** pour les revaloriser en énergie et en compost,

Nous avons reçu le prix environnement 2012 Essonne, grâce à notre politique de **réemploi de nos eaux osmosées et adoucies.**

**Nous sommes parrain d'une ruche (BIO)** en Seine-et-Marne, pour soutenir la protection et la sauvegarde des abeilles.

Nous avons été **sponsor** de la **Fédération Française d'Handisport pendant plus de 25 ans.**

**Nous avons reçu le prix du handicap par l'AGEFIPH en 2021.**

VEOLIA

Véolia collecte nos **biodéchets** pour les revaloriser en énergie.

Parrainage d'une ruche (BIO) en Seine-et-Marne, pour soutenir la protection et la sauvegarde des abeilles

Handi Sport

Sponsor de la Fédération Française d'Handisport pendant plus de 25 ans.

agefiph
ouvrir l'emploi aux personnes handicapées

prix environnement 2012 essonne

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
anti gaspi
VÉNUS DE L'INNOVATION 2015

SYSTEM CERTIFICATION ISO 20121 SGS

# Un Prix Environnement

Prix environnement desservi par la Chambre de commerce de l'Essonne

**L'objectif du Prix**

Récompenser et valoriser les entreprises du territoire Essonnien ayant mené des actions significatives et
exemplaires dans le domaine de l'environnement.

L'axe retenu par Calixir était : **L'EAU**

# Prix Activateur de Progrès

Prix « activateur de progrès » délivré par l'agefiph en 2022 en faveur de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap.

**L'objectif du Prix**

Récompenser et valoriser les entreprises du territoire Essonnien ayant mené des actions significatives et
exemplaires dans le domaine de l'environnement.

L'axe retenu par Calixir était : **Collaboration avec un ESAT**

## Des produits issus du marché de l'agriculture biologique

Nous utilisons des produits issus de **l'agriculture biologique** tels que :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Moutarde aux algues | Miel de nos Rûches | La tomate confite | Le tartare d'algues |
| Graines de Chia | Le Vin rouge St Nicolas de Bourgueil | Les fruits | Les jus de fruits |
| Thé Richard Bio | Sucre en sachet kraft | Canelés Bordelais Bio | Bière Locale de Marcoussis |

**Une carte est réalisée pour les prestations spécifiques BIO**

Une signalétique de panonceaux de 13*18 cm plastifiés est réalisée pour identifier les produits BIO, locaux et de France.
*Exemple d'animation BIO : Le Bar « Biotiful », la « Découpe de saumon Bio », …*

**Des circuits d'approvisionnement courts**

La maison CALIXIR effectue **15-20 % de ses achats dans un périmètre de 150 kilomètres.**

En parallèle, la proximité du Marché International de Rungis permet à nos acheteurs de se rendre directement sur place
afin **de sélectionner les meilleurs produits frais afin de limité l'impact carbone causé par la livraison.**

Afin d'avoir exclusivement des produits de qualité, nos fournisseurs sont reconnus et sélectionnés pour leur **savoir-faire.**

# Des circuits d'approvisionnement courts

CALIXIR
TRAITEUR

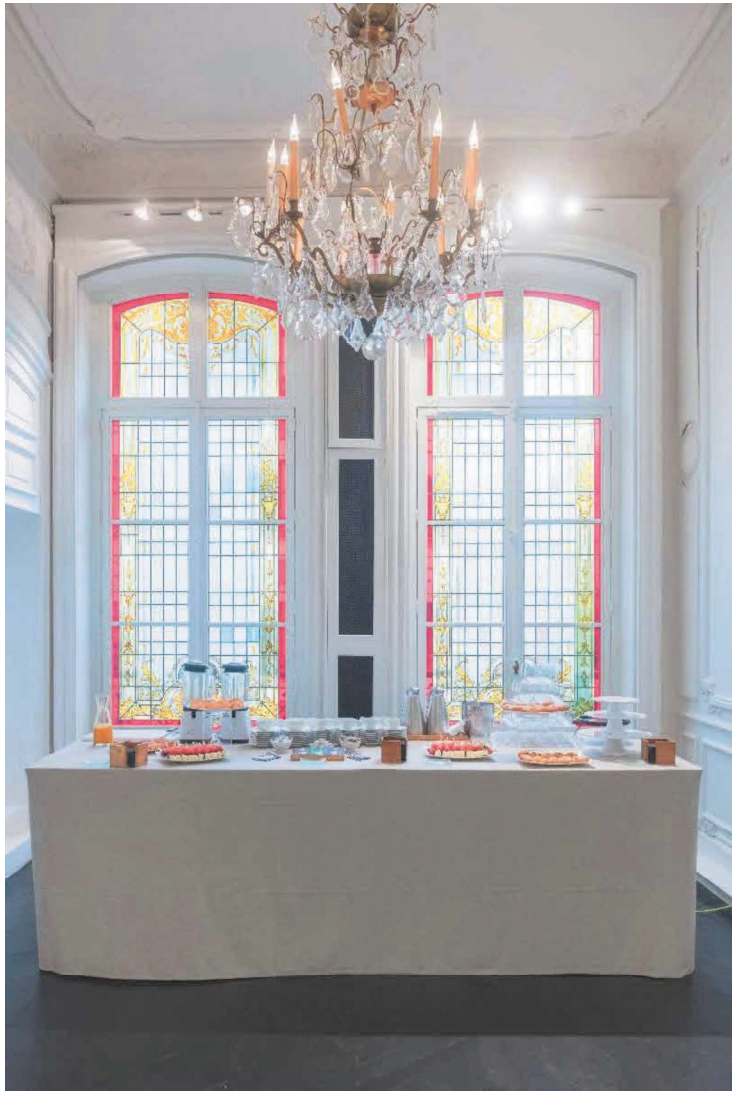
**Produits issus des circuits courts (150km environ) : représentent 15%-20% de notre volume d'achat**

- Quinoa, lentilles corail et vertes, de la ferme de Frémigny
- Miel de notre ruche Bio à Féricy (77)
- Moutarde de Meaux, Brie de Meaux et Melun,
- Cresson de l'Essonne
- Les œufs de la ferme du Pré d'Eragny sur Epte (oise)
- Les pommes et les poires en saison automne-hiver d'ile de France
- Les macarons : d'éric Lefort en Essonne
- Le pain de campagne, les petits pains individuels ou typiques, de Wissous et de Rungis
- Le café Richard (92)
- La bière Bio XO brassée à Marcoussis (91).

**Origine des produits**

- Les viandes rouges sont à environ 30% d'origine Française et 65 % d'origine Européenne

- A + 55 % nos produits alimentaires sont d'origine Française et 95% de nos boissons d'origine Française (transformées en France)
- Le Beurre des plateaux de fromages provient de la crèmerie d'Echiré (nouvelle Aquitaine)
- Citronnades, infusions froides et jus de fruits de Alain Milliat (Rhône Alpes)
- Le poulet certifié Français Label rouge pour les repas assis



CALIXIR

TRAITEUR

1 rue Guillaume Bigourdan
91 320 Wissous

**Votre Contact :**
Tél : 01 69 75 14 00
E-Mail : contact-calixir@calixir.com
Site : www.calixir.com