

KARDA MOMME

TRAITEUR
BISTRONOMIQUE
GÉNÉREUX & DÉCOMPLEXÉ

UNE MAISON DU GROUPE  **FHG**
French Hospitality Group
L'HOSPITALITÉ FRANÇAISE AU PLURIEL

ENGAGEMENTS
& ACTIONS RSE

**UNE CUISINE
ENGAGÉE POUR
VOS ÉVÉNEMENTS.**

PIONNIER



PREMIER TRAITEUR CERTIFIÉ ISO 20121

Notre modèle intègre pleinement les dimensions environnementales, sociales et économiques, auprès de nos collaborateurs, de nos clients et de nos partenaires.

En 2016, Kardamome est devenu le premier traiteur événementiel certifié ISO 20121. Cette certification structure notre organisation et encadre notre démarche d'amélioration continue. Nous faisons évoluer nos pratiques afin de réduire notre impact et renforcer la durabilité de notre activité à chaque étape : achats, production, logistique et ressources humaines.

DATES CLÉS

AOÛT 2015

Adhésion à la Charte de la diversité.

SEPTEMBRE 2015

Mise en place de la politique de Développement durable

OCTOBRE 2016

Application d'une politique Achats Responsables.

JUIN 2017

Premier traiteur événementiel certifié 20121.

SEPTEMBRE 2021

Création d'un pôle RSE.

OCTOBRE 2021

Définition d'une nouvelle politique Développement Durable.

FÉVRIER 2022

Certification 20121 basé sur notre système de management du Développement durable.

MAI 2022

Mise en place de la contribution éco-sociétale via le réseau des TEP

JANVIER 2023

Emission du 1er Bilan carbone, avec Greenly

FÉVRIER 2024

Mise en place d'une solution de tri et de collecte des déchets sur événement, intégrée à un système vertueux de valorisation, en collaboration avec la société SAVR.

JANVIER 2025

La flotte est désormais entièrement constituée de véhicules 100 % électriques.

APPROVISION -NEMENTS & CARTE



OFFRES RESPONSABLES

Notre carte s'adapte et évolue pour répondre aux enjeux environnementaux tout en respectant nos engagements RSE.

Nos actions concrètes :

Une carte engagée et réfléchie :

- Moins de références pour une gestion optimisée et responsable.
- Mutualisation des achats entre nos différentes cartes pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Flexibilité des recettes en fonction de la disponibilité des produits sur le marché.

Des options végétales variées :

Intégration d'offres végétariennes, respectueuses de l'environnement et adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs.

Soutien à la pêche durable :

Collaboration avec **Mr. Goodfish** pour promouvoir des pratiques responsables et garantir une consommation raisonnée des ressources marines.

1/3

1/3 de la carte
dédié à l'offre
végétarienne

100%

Intervenants dans le
processus des achats en
interne formés aux Achats
Responsables

80%

Fruits et Légumes de
saison

68%

BOF (beurre, œufs et
crèmerie) sont
d'origine française ou
labellisés

70%

Fournisseurs
alimentaires situés en
Ile-de-France

GESTION DES DECHETS & GASPILLAGE



PRÉVENTION & VALORISATION

Notre engagement RSE n'est pas une option, c'est une conviction !

Déployer les achats responsables et durables :

Priorité aux fournisseurs éco-responsables, aux circuits courts, et aux produits issus de l'agriculture biologique.

Réduire et valoriser les déchets (page 9) :

Mise en place d'une traçabilité rigoureuse et de dispositifs de collecte et de tri sur événements, avec un suivi précis permettant d'établir un rapport d'impact environnemental.

Distribution alimentaire auprès d'associations (page 10) :

Redistribution des excédents alimentaires auprès de partenaires engagés dans la lutte contre la précarité. L'équivalent de **398 repas redistribués***, sur l'année 2025, en collaboration avec SAVR et ses associations partenaires.



LA VALORISATION DES DECHETS SAVR

NOTRE PARTENAIRE

Nous optons pour une gestion écoresponsable et clé en main des déchets de votre événement avec SAVR, notre partenaire permettant la valorisation de chaque flux.



Maximisation du recyclage

Un **double tri** :
Par le traiteur sur événement
En centre de tri



- Déchets banals
- Biodéchets
- Verre
- Carton
- Plastique

Suite à votre événement, nous vous fournissons un **rapport de recyclage** pour communiquer sur votre impact.

Volume collecté Impact environnemental du tri



LA GESTION DES INVENDUS SAVR



Rapport de don

Dans le cadre de l'événement organisé le 17 octobre 2023 par partenariat avec le traiteur, vous avez distribué :

61,6 kg de nourriture
soit l'équivalent de 136 repas

L'association bénéficiaire :



Aurore Austerlitz est spécialisée dans l'accueil de jour pour demandeurs d'asile et réfugiés. Le centre dispose d'une capacité d'accueil de 90 personnes, désireuses d'obtenir une place d'hébergement et un examen de leur situation en vue de l'obtention du statut de réfugié.



Un rapport chiffré

Suite à votre événement, nous vous fournissons un rapport de don pour communiquer sur votre impact.

L'association bénéficiaire

Le nombre de repas redistribués, des photos du don

NOTRE PARTENAIRE

Nous redistribuons les excédents alimentaires de votre événement à des associations luttant contre la précarité alimentaire, tout en garantissant la chaîne du froid.



IMPACT HUMAN & INCLUSION



INDICATEURS RH

La diversité, l'inclusion et le respect des droits fondamentaux ne sont pas seulement des valeurs : ils sont essentiels pour bâtir une entreprise durable, humaine et résolument tournée vers l'avenir.

Nos actions concrètes :

Signataire de la Charte de la Diversité :

Engagement actif en faveur de la diversité et de l'égalité des chances, à tous les niveaux de l'entreprise.

Adhésion au Pacte Mondial des Nations Unies :

Engagement à promouvoir et intégrer les 10 principes fondamentaux relatifs aux droits de l'Homme, aux normes internationales du travail, à l'environnement et à la lutte contre la corruption.

36%

femmes
parmi nos collaborateurs

50%

postes de cadres occupés
par des femmes

4%

personnes en situation de
handicap en production

41,3%

salariés habitant dans le
département où nos locaux sont
implantés

21%

évolution de postes
2021 en interne

CONTRIBUTION SOCIETALE



ACTIONS SOLIDAIRES

La diversité, l'inclusion et le respect des droits fondamentaux ne sont pas seulement des valeurs : ils sont essentiels pour bâtir une entreprise durable, humaine et résolument tournée vers l'avenir.

Team building solidaire

- Animation de team-building solidaires par notre Chef Eric Caumon, au profit d'association d'aide alimentaire, au côté de **LA TABLÉE DES CHEFS**.

Education à une alimentation responsable

- Animation d'ateliers par nos chefs, en collaboration **LA TABLÉE DES CHEFS**, auprès des jeunes afin de les former et de sensibiliser la jeune génération à une alimentation saine et durable.

**sur une base 500 gr par repas*



ACTIONS SOLIDAIRES

Insertion par l'emploi

Kardamome est membre du collectif des Traiteurs Événementiels de Paris, un réseau de maisons engagées qui œuvrent ensemble pour faire évoluer durablement le secteur de l'événementiel. Dans ce cadre, **une contribution éco-sociétale de 10 centimes par invité est intégrée à chacun de nos événements**. Cette participation est entièrement dédiée au financement d'une action locale concrète et mesurable au bénéfice du tissu associatif parisien et francilien, et Kardamome s'engage à doubler les montants collectés en fin d'année.

Cette mobilisation collective permet sur une période d'un ou deux ans, de soutenir un projet à impact réel et d'inscrire chaque réception dans une dynamique d'engagement.

Depuis de nombreuses années, Kardamome œuvre avec les TEP pour différentes causes au travers de sa participation éco-sociétale.

2022-2023

Soutien au groupe ARES, acteur de la réinsertion professionnelle des personnes en grande exclusion. ARES agit contre l'illettrisme, favorise la mobilité et accompagne l'insertion des femmes à travers des dispositifs concrets de formation et d'accompagnement.

2024-2025

Soutien au programme « Boostons les talents » de l'APF France Handicap, dédié à l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, via un accompagnement individuel et des ateliers collectifs. Cinq sessions ont été organisées, avec 90 % des participants déclarant se sentir plus confiants dans leur recherche d'emploi et 91 % jugeant les ateliers utiles.

2026-2027

Soutien à l'AP-HP Sorbonne Université, dont les équipes de restauration produisent près de 220 000 repas par mois pour les patients et les soignants. Le projet « Douceurs Maison » vise à équiper et former ces équipes afin de permettre la réalisation de desserts faits maison, à partir de produits frais, tout au long de l'année.

LOGISTIQUE & CARBONÉ



FLOTTE 100% ÉLECTRIQUE

Notre flotte est composée de camions 100 % électriques et d'un camion diesel norme Euro. Cette organisation s'inscrit dans notre stratégie de réduction de l'empreinte carbone liée aux opérations de transport.

NOTRE STRATÉGIE RSE S'INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS À LONG TERME, EN ÉCHO AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD) DES NATIONS UNIES. KARDAMOME AGIT DIRECTEMENT SUR 11 DES 17 ODD

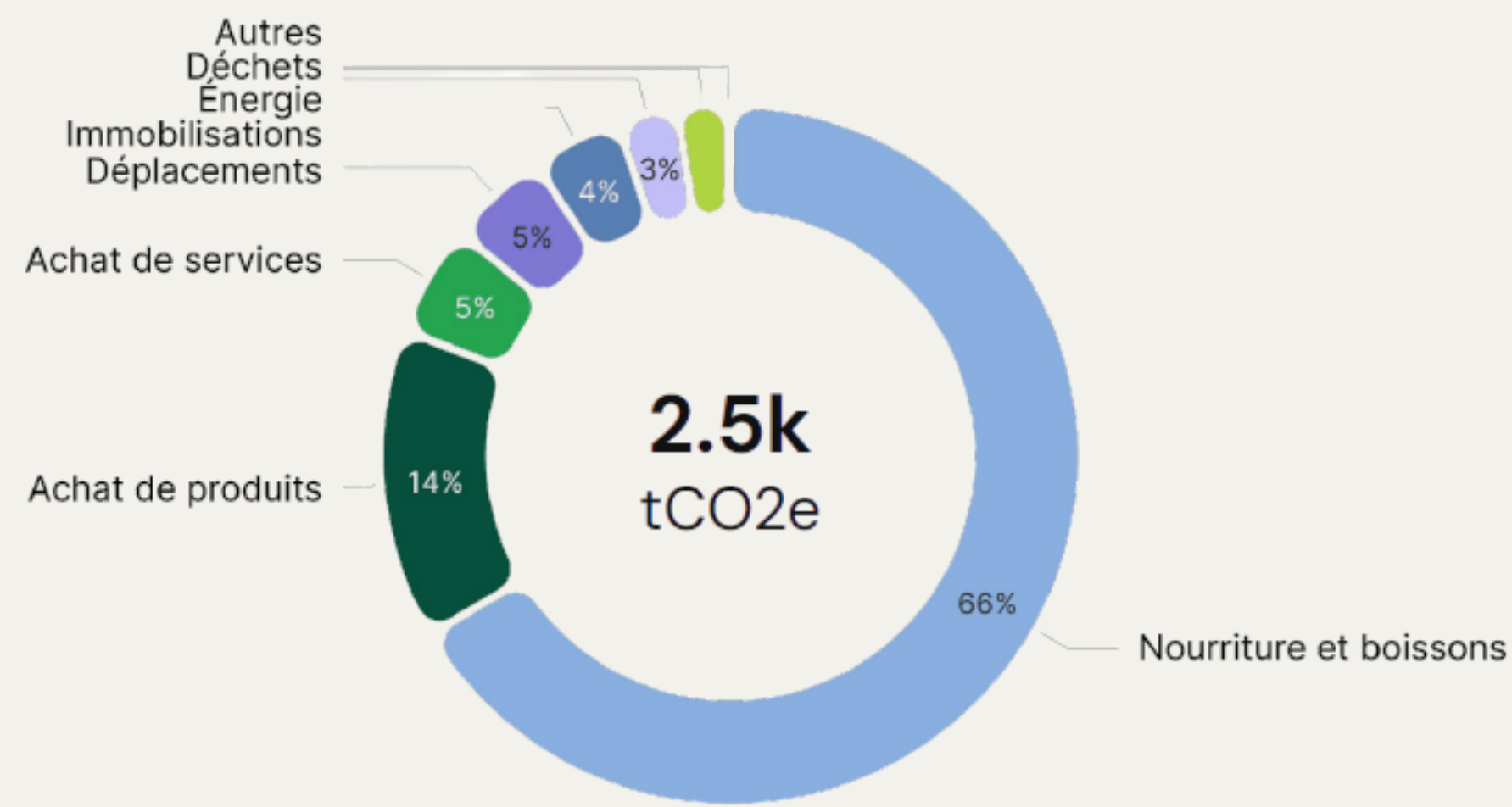


BILAN CARBONE

Nous avons engagé la mise en place d'un bilan carbone annuel couvrant l'ensemble de nos activités : achats, production, logistique et événements. Un outil de suivi et de visualisation des indicateurs environnementaux est en cours de déploiement afin de mesurer nos impacts, identifier les axes d'amélioration et fixer des objectifs chiffrés à horizon 2026.

greenly

BILAN 2023 VS 2024



2023 vs 2024			
	Absolues tCO2e		Par collaborateur tCO2e/collaborateur
Nourriture et boissons	1.7k	+18%	15
Achat de produits	365	+7%	3.3
Achat de services	131	+12%	1.2
Déplacements	117	+19%	1.1
Immobilisations	106	-1%	1
Énergie	71	-1%	0.6
Autres**	62		0.6

BILAN 2023 VS 2024

- Achat de produits
- Achat de services
- Activités et événements
- Déchets
- Déplacements
- Énergie
- Fret
- Immobilisations
- Nourriture et boissons
- Numérique



6 catégories

4 catégories



	2023		2024
Émissions absolues	2.2k	→ +14%	2.5k
Employés	103	→ +8 %	111
Émissions par employé tCO2 / collaborateur	22	→ +5%	23
Chiffre d'affaires M€	15	→ +29 %	19
Émissions par chiffre d'affaires tCO2e / M€	150	→ -12%	132

Pour atteindre l'objectif de l'Accord de Paris de 2015 (50% de réduction des émissions de gaz à effet de serre entre 2020 et 2030), il faut respecter une réduction annuelle d'une valeur de 6.3% de nos émissions de 2024, soit -159 tCO2e par an.

MESURER L'EMPREINTE CARBONE DE CHAQUE EVENEMENT

Pour chaque événement réalisé, nous nous engageons à mesurer et analyser l'empreinte carbone générée par nos prestations : production culinaire, transport, logistique, matériel ou encore gestion des déchets.

Cette démarche nous permet de :

- Évaluer précisément l'impact environnemental de chaque réception
- Identifier les leviers d'amélioration pour réduire notre empreinte
- Partager ces données avec nos clients dans une logique de transparence et de progression collective



EMPREINTE CARBONE

1.5 KG de CO₂ / Pers.

INDICE DE FIABILITÉ : **100%**. L'impact environnemental de 55kg de denrées brutes sur 55kg a pu être tracé.



S'ENGAGER COLLECTIVEMENT



TRAITEURS D'AVENIR

Kardamome est membre de Traiteurs d'Avenir, un collectif français de traiteurs engagés, tourné vers l'humain, la transmission et un savoir-faire responsable.

Des actions concrètes chaque jour :

- Développement de pratiques plus responsables (sourcing, production, logistique)
- Partage d'expériences et montée en compétence collective
- Initiatives communes à impact et cross business

FAIRE AVANCER L'ÉVÉNEMENTIEL, ENSEMBLE



TRAITEURS EVENEMENTIEL PARIS (TEP)

Kardamome s'inscrit au sein des TEP, un collectif de maisons traiteurs mobilisées pour faire évoluer les pratiques de l'événementiel.

Des engagements concrets :

- Démarche de certification ISO 20121
- Participation éco-sociétale intégrée aux événements
- Actions sur la réduction des déchets et la lutte contre le gaspillage
- Exigence sur le sourcing et la qualité des produits

FAIRE AVANCER L'ÉVÉNEMENTIEL, ENSEMBLE



CONTACT

Valérie Forsans

Directrice Générale

01 48 11 05 38 – 06 09 78 75 34
vforsans@kardamome-receptions.com

Marjorie Battesti

Cheffe de projet

01 48 11 05 38 – 06 33 26 42 97
mbattesti@kardamome-receptions.com

Caroline Topenot

Cheffe de projet

01 48 11 05 38 – 06 64 41 16 22
ctopenot@kardamome-receptions.com