

Chers clients, partenaires, collaborateurs,

Depuis de nombreuses années, Grandsire s'engage à vous proposer des prestations gastronomiques de qualité. Aujourd'hui, nous franchissons une nouvelle étape en intégrant pleinement les principes de durabilité, d'équité sociale et de performance environnementale. Ce communiqué a pour objectif de vous présenter notre démarche, en cohérence avec la norme ISO 20121:2024, et d'illustrer les actions que nous déployons.

1. Notre politique RSE

- Nous avons adopté une politique de management responsable conforme à la norme ISO 20121:2024, qui vise à établir, mettre en œuvre, maintenir et améliorer un système de management responsable adapté à notre activité traiteur.
- Notre mission : proposer des services de restauration événementielle tout en réduisant notre empreinte environnementale, en favorisant l'inclusion sociale, en valorisant les ressources locales et en garantissant une gouvernance transparente.
- Nous plaçons nos parties prenantes – clients, fournisseurs, collaborateurs, sous-traitants, collectivités locales – au cœur de notre démarche.

2. Enjeux prioritaires

Dans le cadre de notre activité traiteur, nous avons identifié les enjeux suivants comme prioritaires :

- Sélection de fournisseurs locaux, de saison, et réduction des transports
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des déchets organiques
- Optimisation de la consommation d'eau, d'énergie et des emballages
- Gestion éthique du personnel (équité, conditions de travail, insertion)
- Communication transparente et sensibilisation de toutes les parties prenantes

3. Exemples d'actions concrètes

- Approvisionnement : Nous souhaiterions atteindre 70 % des produits seront d'origine locale ou régionale, ce qui permet de soutenir les filières proches et de limiter les émissions liées au transport.
- Gaspillage : Mise en place d'un plan de réduction du gaspillage alimentaire : tri à la source, don aux associations, compostage des déchets organiques.
- Emballages et vaisselle : Nous avons mis en place une vaisselle biodégradable, réduction des plastiques à usage unique.
- Energie et eau : Eclairage LED, projet de captation solaire des points chauds.
- Fournisseurs : Préférence donnée à des prestataires eux-mêmes engagés en RSE ou

certifiés (ex. : fournisseurs labellisés, issus du commerce équitable, circuits courts).

4. Gouvernance & amélioration continue

Nous avons mis en place :

- Un référent RSE au sein de l'entreprise, en lien direct avec la direction,
- L'engagement d'obtenir ou de maintenir la certification ISO 20121 :2024 et de le valoriser auprès de nos clients.

5. Communication et transparence

Dans le cadre de la version 2024 de la norme, la transparence et l'évitement du « greenwashing » sont renforcés.

À ce titre, nous nous engageons à :

- Publier chaque année un bilan RSE (progrès, indicateurs, axes d'amélioration) accessible à nos parties prenantes,
- Communiquer les résultats obtenus (par exemple : réduction de X % des déchets, taux d'approvisionnement local atteint),
- Sensibiliser nos clients et invités aux gestes responsables (tri, limitation des emballages, mobilité douce des convives).

6. Invitation à la collaboration

Nous considérons que cette démarche est partagée : nous invitons nos clients, partenaires et convives à participer à cette démarche : à faire leurs choix de prestataires engagés, à privilégier des menus à faible impact carbone, à favoriser le tri et le zéro-plastique lors des événements.

Nous remercions toutes les parties prenantes pour leur confiance et leur engagement à nos côtés. Grâce à cette démarche collective, nous entendons donner du sens à chaque événement que nous organisons, en alliant qualité gastronomique, convivialité et responsabilité.

Bien cordialement,

Emmanuel GRANDSIRE

Dirigeant