

CA : 3,7M€

Date de création : 2009

Activité : Traiteur organisateur d'événements/fabricant de plats

Effectif : 23 salariés, ( 71% CDI) 8.3% Taux de séniors 4,16% travailleurs handicapés employés

Score Ecovadis du volet social : 80/100 (score moyen du secteur d'activité: 47/100)

- Label Emplitude depuis 2015
- Signataire de la charte de la diversité depuis 2022
- Signataire de la convention PAQTE depuis 2022
- Investi dans un site de production de 1 000 m<sup>2</sup>, unique dans notre région, intégrant des innovations écologiques
- CAUSI, première société à mission dans la food de Marseille

## Innovation

Offre de cantine d'entreprise avec des frigos connectés fonctionnant comme un distributeur pour réduire le gaspillage alimentaire. Réductions des émissions de GES car livraison exclusivement effectuée par vélo électrique. Réutilisation des bouches et recyclage des barquettes.

40% de la carte est végétale.

## Social

Management participatif : par exemple , point de vue de chacun sur ; la création du site internet, la création des nouvelles cartes, création de la charte graphique, réponse à certains appel d'offre...Participation et décisions aux actions que nous mettons en œuvre (participation à la journée du reboisement, sensibilisation avec des jeunes d'EPV ou en situation de handicap, salons étudiants...).

- Rédaction et application d'une charte éthique propre aux valeurs de l'entreprise.

35 heures avec heures supplémentaires rémunérées (peu courant dans le secteur, et travail du lundi au vendredi) planning ajustable (selon mode de transport, pénibilité de la tâche...).

- Nombreuses formations de sensibilisations sur les risques pour la santé et la sécurité ainsi que les meilleures pratiques de travail.

- Plan d'action d'urgence en matière de santé et de sécurité des employés. Les formations s'appuient sur ce plan afin de diminuer les risques liés aux conditions de travail.

- Formations et sensibilisation concernant la diversité, la discrimination et/ou le harcèlement.

- Formation visant à développer les compétences. En un an, 60% des salariés ont eu droit à une formation pour développer leurs connaissances et compétences.

- Actions pour promouvoir l'insertion professionnelle des minorités (PLIE) Dans l'année : Participation à 3 salons dédiés à l'insertion professionnelle et la diversité, 1 forum de l'intégration, 1 job dating favorisant l'accès à l'emploi dans les EQPV.

## Environnement

80% d'autonomie avec panneaux photovoltaïques et 0 % de gaz produit.

Achat d'une serre aquaponique produisant nos herbes aromatiques et nos légumes.

90% de nos déchets organiques sont éliminés dans notre poulailler (10 poules), ou dans notre bac à compost (œufs partagés entre salariés).

44 % camion électrique et véhicule de fonction (électrique et hybride)/ 42 % de véhicules hybride et électrique de fonction ou livraison.

Site de production de 1000m<sup>2</sup> (serre aquaponie, poulailler...).

Système de refroidissement à eau glycolée en remplacement du gaz.

Achats de conditionnements fabriqués à partir de matériaux responsables, recyclés et ou recyclables (Barquette en fibre de bambou, plateau kraft recyclés...).

## Sociétal

Mécènes réseau IPC (institut Paoli Calmettes), Fond Assami (Grand Théâtre) visant à aider les personnes âgées, Artorama visant à aider le milieu artistique, club hand-ball féminin Plan de Cuques visant à aider le milieu sportif.

Montant total du mécénat sur l'année 2023/2024 : 40 000 €.

Solidarité.

Production à prix coûtant de 2000 repas par jour pour le SAMU social de la Ville de Marseille, nombreuses opérations coup de poing :

- 50 repas offerts à la communauté comorienne pendant 15 jours
- Repas offerts au personnel hospitalier de Saint Joseph
- Co-action avec le Rotary pour offrir 150 repas par jour pendant 1 semaine aux étudiants de la faculté de St Jérôme