

SOCIÉTÉ À MISSION

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

succèschef
L'instant à savourer

DOCUMENT PUBLIC

Madame, Monsieur,

L'évolution des attentes de la société et des enjeux environnementaux invite chaque organisation à repenser son rôle et sa contribution au bien commun. Consciente de cette responsabilité, SuccèsChef a choisi de formaliser son engagement en adoptant le statut de société à mission.

Cette démarche traduit la volonté d'ancrer nos activités dans une logique de responsabilité sociétale. Elle repose sur des valeurs essentielles : la qualité, la transparence, le respect des ressources et la considération portée à l'ensemble de nos parties prenantes.

À travers ce document, nous présentons notre mission, nos engagements et les actions concrètes qui structurent notre démarche.

Valentin PASCAL

UNE RESTAURATION ENGAGÉE

AXES DE RESPONSABILITÉ

ANNEXES

UNE RESTAURATION ENGAGÉE

succèsàchef
L'instant à savourer

MISSION SOCIÉTALE

SOCIÉTÉ À MISSION : UN MODÈLE D’AFFAIRES RÉSILIENT

Depuis sa création, SuccèsChef se dote de la qualification de “Société à Mission”, il s’agit d’affirmer publiquement nos engagements environnementaux et sociaux (loi Pacte 2019).



Notre raison d’être, ligne directrice de notre modèle d’affaires, se présente comme suit :

« En tant qu’acteur engagé, nous souhaitons contribuer pleinement à la transition alimentaire en offrant des expériences gustatives permettant de se diriger vers un futur plus désirable. À travers nos ambitions, nous avons la volonté d’impliquer toutes nos parties prenantes au sein du territoire et des communautés. »

Cette raison d’être est inscrite dans les statuts de l’entreprise selon les modalités prévues par le décret n° 2020-1 du 2 janvier 2020.



La mission sociétale de SuccèsChef est contrôlée annuellement par un organisme indépendant.

Document à consulter : Politique R.S.E de SuccèsChef et indicateurs de performance

Répertoire des sociétés à mission : [ici](#).

SOCIÉTÉ À MISSION : AXES DE RESPONSABILITÉ



Afin de jouer ce rôle actif dans la transition sociétale, nous nous engageons à intégrer des pratiques durables dans nos activités, le but étant :

- D'agir sur notre **empreinte carbone** afin de limiter nos impacts sur le climat.
- De minimiser nos impacts sur **la biodiversité, la terre et l'eau**.
- D'exercer une **influence positive** sur le territoire, l'économie locale et les communautés.

Pour mener à bien notre mission sociétale et atteindre les objectifs fixés, nous avons défini 4 axes de responsabilité :

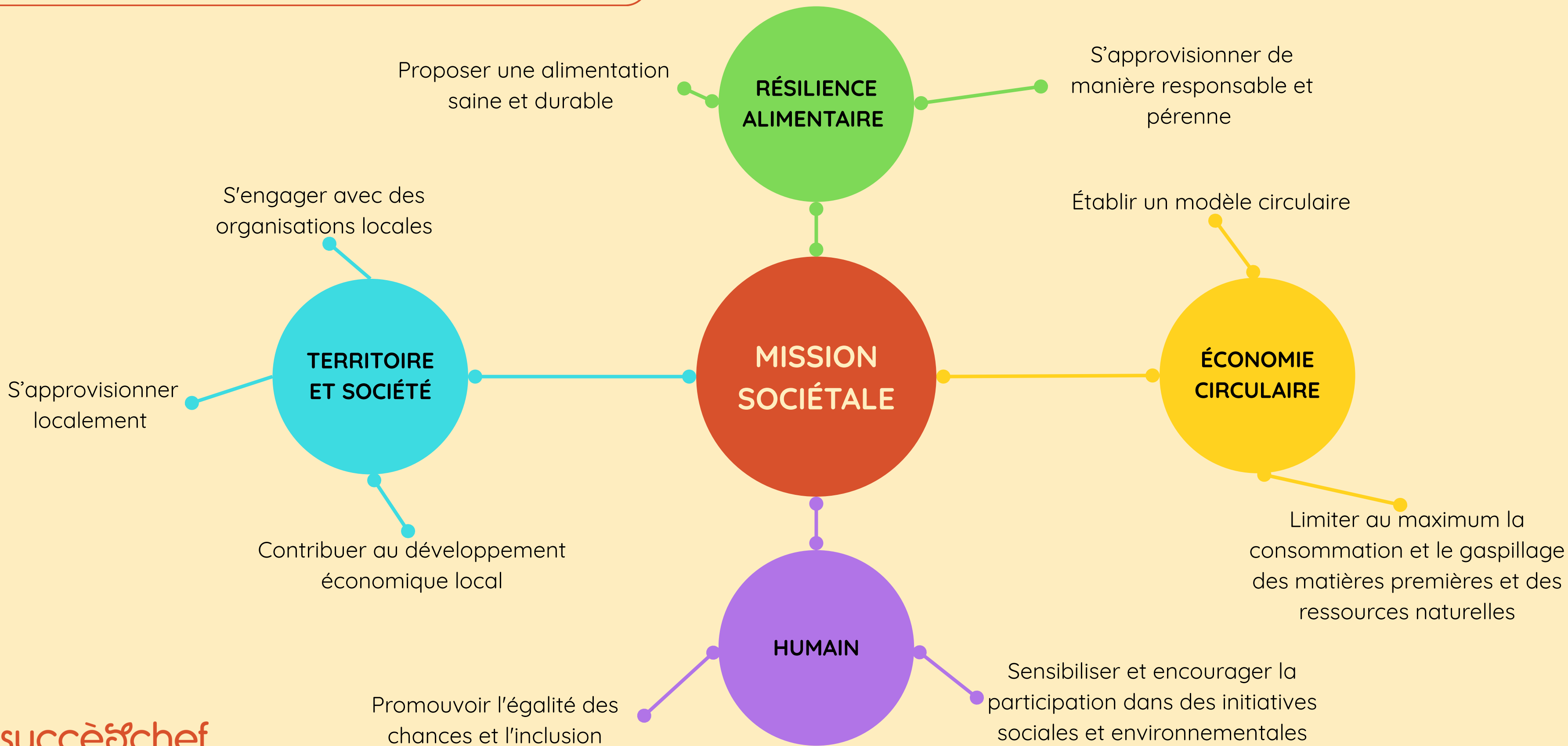
- Être acteur de la **transition** et de la **résilience alimentaire**.
- Être acteur de **l'économie circulaire**.
- Être acteur aux côtés de **l'humain**.
- Être acteur au sein du **territoire et de la société**.



AXES DE RESPONSABILITÉ

succèsàchef
L'instant à savourer

MAPPING D'ENGAGEMENTS



AXE 1

AXE 1 : ÊTRE ACTEUR DE LA TRANSITION ET DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

Nous nous engageons activement à **promouvoir une alimentation durable** et respectueuse de l'environnement.

Nous privilégions les **produits locaux** et de **qualité**, en respectant la **saisonnalité**. En limitant les ingrédients à forte empreinte carbone et en **excluant la viande bovine**, nous contribuons à une alimentation plus durable et résiliente. Notre chef met l'accent sur les **recettes végétariennes**, présentes sur l'ensemble de nos menus !

INDICATEURS DE PERFORMANCE

Proposer une alimentation saine et durable :

- Cuisine faite maison, avec une majorité de produits bruts
- Végétalisation des recettes > toujours un choix dans nos menus sans viande ni poisson
- Limitation des ingrédients carbonés dans nos repas
- Calcul de l'impact carbone lors de la conception de nos recettes
- Aucune viande bovine dans nos menus
- Aucune boisson des grandes marques multinationales

S'approvisionner de manière responsable et pérenne :

- Au moins 80% des produits de nous utilisons sont d'origine française et 100% pour la viande, 100% pour les produits laitiers, 100% pour fruits et légumes
- 100% de fruits et légumes de saison
- 100% d'œufs « plein air »
- Les produits locaux et de qualité sont privilégiés (voir notre charte des achats responsables)

AXE 2

AXE 2 : ÊTRE ACTEUR DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

SuccèsChef s'engage dans une démarche d'économie circulaire pour minimiser son impact environnemental à chaque étape.

Tous nos bocaux en verre sont consignés et réutilisés. Nous n'utilisons pas de contenant jetable sur nos événements sur place. En limitant le gaspillage alimentaire et en pratiquant le tri des déchets et le compostage, nous contribuons activement à réduire notre empreinte environnementale. Notre laboratoire est alimenté à 100% par de l'énergie renouvelable.

INDICATEURS DE PERFORMANCE

Établir un modèle circulaire :

- Limiter au maximum la consommation et le gaspillage des matières premières et des ressources naturelles
- 100% de nos bocaux en verre sont consignés et réutilisés
- 100% de vaisselle réutilisable sur les prestations sur place et sur les prestations traiteur en livraison
- 80% de nos contenants sont réutilisables sur les prestations à emporter
- Limiter au maximum le gaspillage alimentaire de l'amont à l'aval

Gestion des déchets :

- Tri sélectif des déchets recyclables
- Compost sur place des biodéchets

Énergies et mobilités :

- Laboratoire alimenté à 100% par de l'énergie renouvelable
- Plan de sobriété eau et électricité
- Mobilité douce pour les collaborateurs lors des petits déplacements

AXE 3

AXE 3 : ÊTRE ACTEUR AUX CÔTÉS DE L'HUMAIN

Nous croyons fermement en l'importance de l'humain dans toutes nos actions. Nous nous engageons à **promouvoir l'égalité des chances** et l'inclusion au sein de notre entreprise, afin de créer un environnement de travail diversifié et respectueux où chacun peut s'épanouir. Nous encourageons nos salariés à participer activement à des **initiatives sociales et environnementales**. En unissant nos forces, nous aspirons à contribuer à un avenir meilleur pour notre communauté tout en valorisant le potentiel de chaque individu au sein de notre équipe.

INDICATEURS DE PERFORMANCE

Promouvoir l'égalité des chances et l'inclusion :

- Garantir un environnement de travail respectueux et bienveillant
- Valoriser la diversité dans le recrutement, l'évolution professionnelle
- Prévenir et lutter contre toute forme de discrimination

Sensibiliser et encourager :

- Impliquer nos collaborateurs dans des actions solidaires et responsables
- Soutenir des projets en lien avec notre territoire et ses acteurs locaux
- Développer une culture partagée de l'impact positif sur la société et l'environnement

AXE 4

AXE 4 : ÊTRE ACTEUR AU SEIN DU TERRITOIRE ET DE LA SOCIÉTÉ

SuccèsChef s'engage activement à contribuer au développement économique local en choisissant de **s'approvisionner auprès de producteurs de la région** et en établissant des partenariats avec des organisations locales. Ensemble, nous œuvrons pour un territoire dynamique et solidaire, où chaque action compte pour bâtir un avenir durable et prospère.

INDICATEURS DE PERFORMANCE

S'approvisionner localement :

- Chaîne d'approvisionnements sur le bassin local (départements de la Drôme et de l'Ardèche, étendue à la région AURA)
- Voir notre charte des achats responsables et liste de fournisseurs locaux : Terre Adélice, Brasserie Markus, Comptoir Rhodanien, Carpe et Capucine, ...

S'engager avec des organisations locales et actions sociales :

- Café joyeux (café fabriqué par des personnes en situation de handicap)
- Partenaire du salon des vins et de la gastronomie (St-Péray)
- Partenaire de l'office de tourisme Rhône Crussol
- Participation à des ateliers de sensibilisation (Initiative)
- Cours de R.S.E à l'université
- Participation aux Trophées pour la résilience alimentaire - 2025

Contribuer au développement économique local :

- Favoriser le commerce local et les artisans de proximité
- Travailler et accompagner les entreprises clientes dans leurs initiatives responsables et solidaires.

ANNEXES

succès chef
L'instant à savourer

DOCUMENTS PUBLICS



SuccèsChef

Catalogue Traiteur B2B A/H 2025/26



SuccèsChef

Présentation générale de l'entreprise



SuccèsChef

Charte des achats responsables

NOS RÉSEAUX



Site internet - <https://www.succescheftraiteur.fr/>



Google MyBusiness (avis) - <https://maps.app.goo.gl/VoNmF9o7rJQfX3iH7>



LinkedIn - <https://www.linkedin.com/company/succeschef-group/>



Instagram - <https://www.instagram.com/succes.chef/profilecard/?igsh=MXh1dWk3cmR>



Facebook - <https://www.facebook.com/profile.php?id=61559616382925>

succèschef

L'instant à savourer

CONTACTS

VALENTIN PASCAL



07.75.74.67.36



v.pascal.sc@outlook.fr



07.75.74.67.36



succes-chef@outlook.fr



www.succescheftraiteur.fr



430 rue Gustave Eiffel,
07500 Guilhaud-Granges