

MARS 2025

SOCIÉTÉ À MISSION

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

succèschef
L'instant à savourer

DOCUMENT PUBLIC



SOMMAIRE

PARTIE 1 : UNE RESTAURATION ENGAGÉE – [PAGE 3](#)

- SOCIÉTÉ À MISSION : UN MODÈLE D'AFFAIRES RÉSILIENT
- SOCIÉTÉ À MISSION : AXES DE RESPONSABILITÉ

PARTIE 2 : AXES DE RESPONSABILITÉ – [PAGE 6](#)

- 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

PARTIE 3 : INDICATEURS DE PERFORMANCE – [PAGE 12](#)

- AXE 1
- AXE 2
- AXE 3
- AXE 4

PARTIE 4 : INITIATIVES SOCIÉTALES – [PAGE 17](#)

UNE RESTAURATION ENGAGÉE 

succèschef

L'instant à savourer

UNE RESTAURATION ENGAGÉE

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.

UNE RESTAURATION ENGAGÉE



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**.

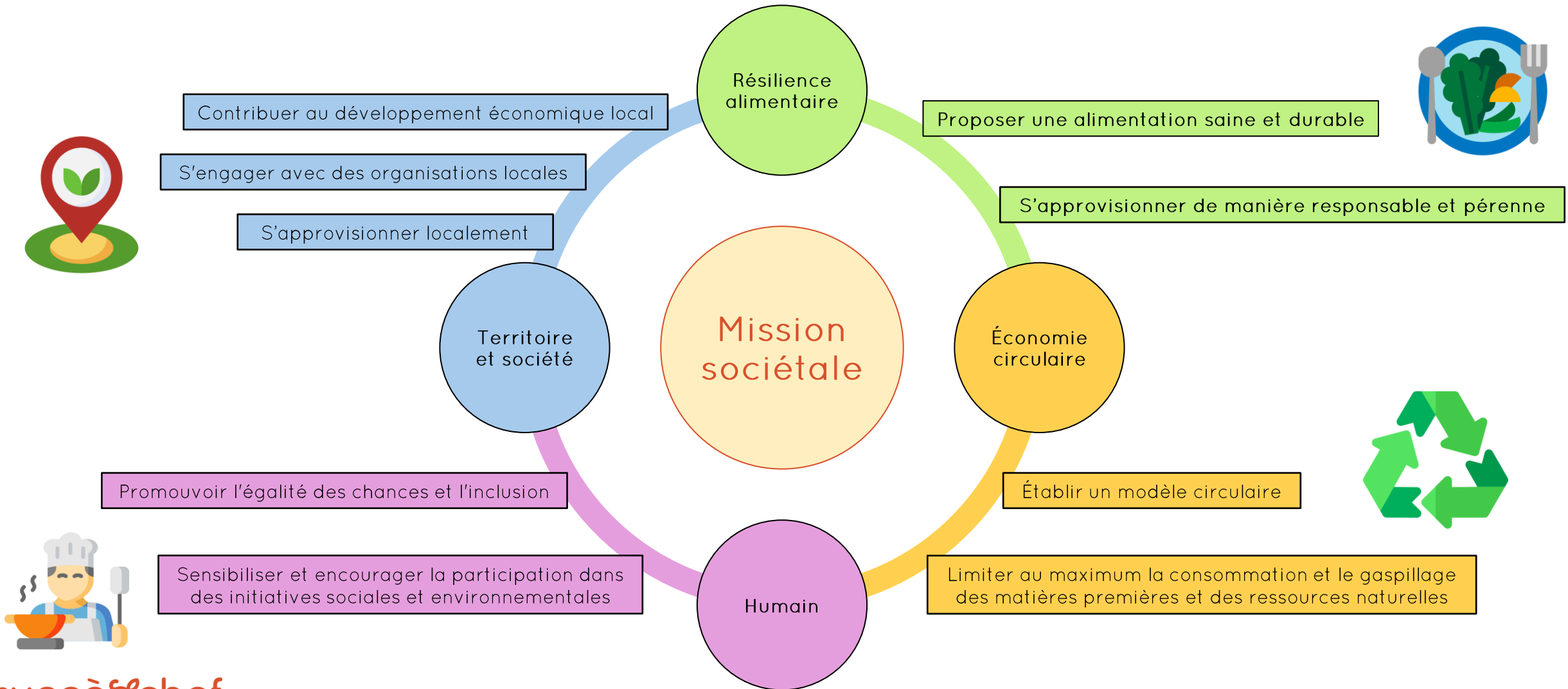
Être acteur au sein du **territoire et de la société**.

AXES DE RESPONSABILITÉ

succèschef

L'instant à savourer

AXES DE RESPONSABILITÉ



AXES DE RESPONSABILITÉ

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 !

- ✓ Proposer une alimentation saine et durable
- ✓ S'approvisionner de manière responsable et pérenne

AXES DE RESPONSABILITÉ

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**.

Enfin, nos collaborateurs adoptent des modes de **mobilité douce** pour les déplacements courts, participant ainsi à un mode de vie plus respectueux de l'environnement.

- ✓ Établir un modèle circulaire afin de limiter au maximum la consommation et le gaspillage des matières premières et des ressources naturelles

AXES DE RESPONSABILITÉ

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.

- ✓ Promouvoir l'égalité des chances et l'inclusion au sein de l'entreprise
- ✓ Sensibiliser et encourager la participation active de nos salariés dans des initiatives sociales et environnementales

AXES DE RESPONSABILITÉ

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.

- ✓ Contribuer au développement économique local
 - ✓ S'approvisionner localement
- ✓ S'engager dans des partenariats avec des organisations locales

INDICATEURS DE PERFORMANCE

succèschef
L'instant à savourer

INDICATEURS DE PERFORMANCE

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

Approvisionnements :

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

Alimentation :

- ✓ 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

PRÉSENTATION

AXE 2 : ÊTRE ACTEUR DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Limiter les déchets :

- ✓ **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

PRÉSENTATION

AXE 3 : ÊTRE ACTEUR AUX CÔTÉS DE L'HUMAIN

A ce jour, la société SuccèsChef compte qu'un seul salarié, hormis les associés.

L'axe n°3 est en cours de consolidation pour l'année 2025, en corrélation avec le développement de l'entreprise.

PRÉSENTATION

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

Achats locaux :

- ✓ Création d'une chaîne d'approvisionnements sur le bassin local (départements de la Drôme et de l'Ardèche, étendue à la région AURA)
- ✓ Favoriser le commerce local et les artisans de proximité
- ✓ Voir notre liste de fournisseurs locaux : Terre Adélice, Brasserie Markus, Comptoir Rhodanien, ...

Partenariats :

- ✓ Café joyeux (café fabriqué par des personnes en situation de handicap)

INITIATIVES SOCIÉTALES

succèschef

L'instant à savourer

INITIATIVES SOCIÉTALES



Participation aux Trophées pour la
résilience alimentaire - 2025



Ateliers de sensibilisation Initiactive



Cours de R.S.E à l'université



Label Initiactive Remarquable

CONTACTS

Valentin PASCAL

Président de SuccèsChef

v.pascal.sc@outlook.fr

07.75.74.67.36

SuccèsChef Group

Votre Traiteur

succes-che@outlook.fr

<https://www.succescheftraiteur.fr/>

succèschef
L'instant à savourer

