ARTFOOD

SOMMAIRE

Meaningful gastronomy

NOS ENGAGEMENTS

I. ADN
II. Nos valeurs
III. Déclaration environnementale
IV. Bonnes pratiques

STRUCTURER LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

I. Green Manager
II. Labels et partenariats vertueux
III. Et ensuite ?

NOS ENGAGEMENTS

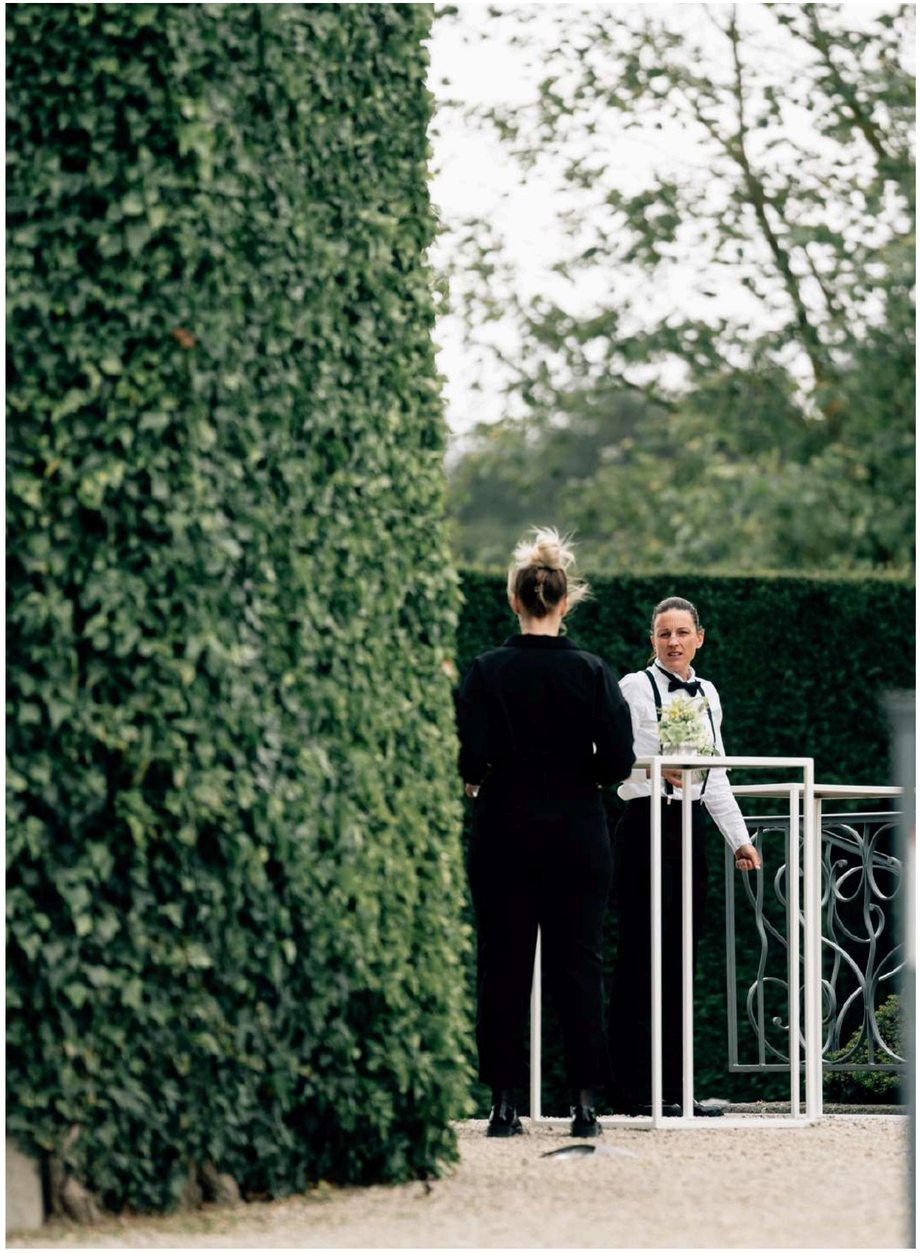
Nous ne pourrions pas exercer notre métier autrement qu’avec sens

I ADN

Chez Artfood, nous veillons à ce que notre cuisine respecte le Vivant, ses ressources et les différents écosystèmes qui le composent.

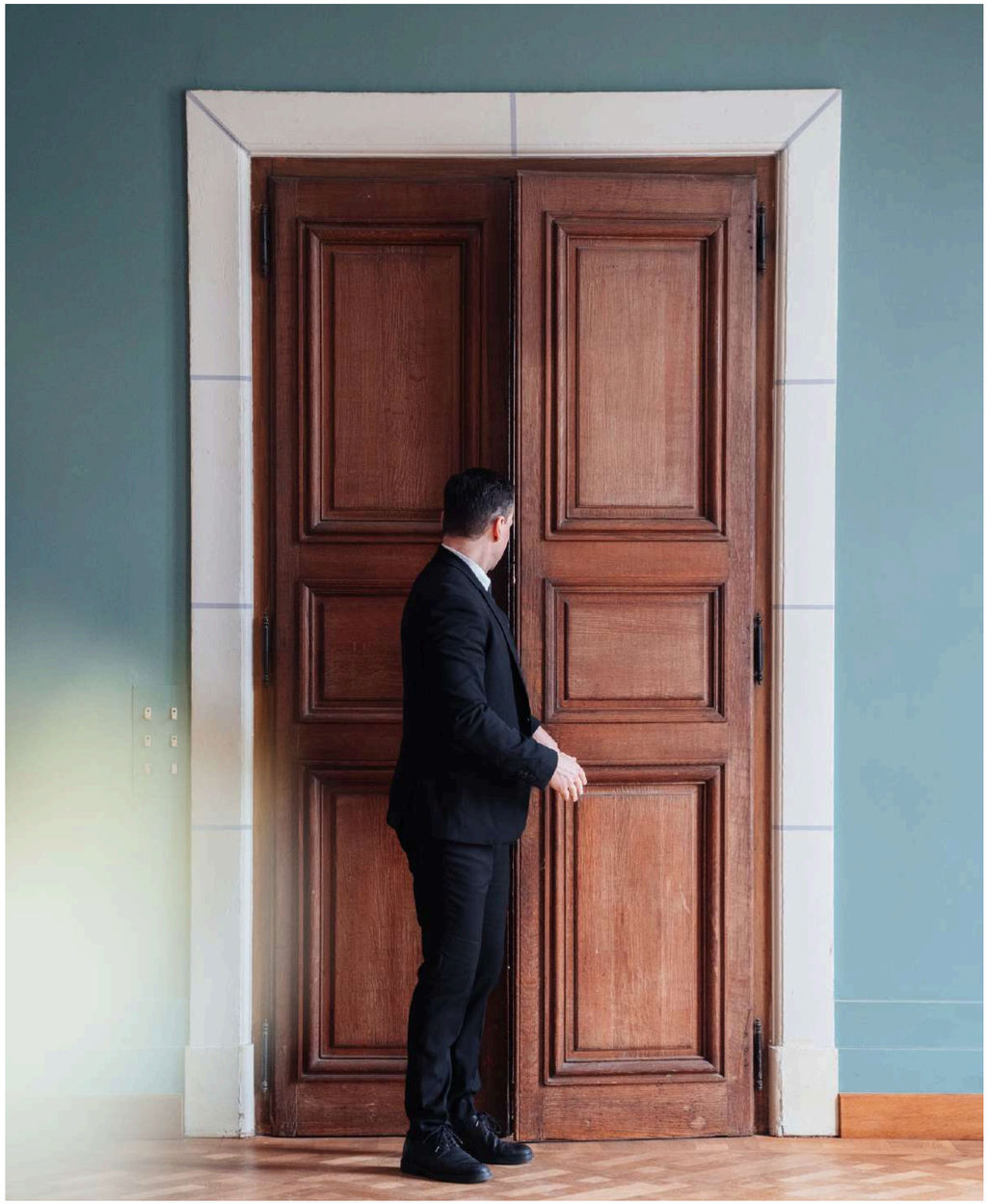
Qu'il s'agisse des arbres, des êtres humains, du sol ou des animaux, nous sommes tous engagés dans une relation d'interdépendance. Cultiver des liens de qualité entre nous et avec la terre est essentiel pour préserver notre équilibre.

La démarche d'Artfood se veut éthique et responsable, ce qui ne nous empêche pas d'offrir des expériences uniques et une gastronomie d'exception combinant le goût, la précision et l'innovation. Avec la promesse de sublimer chacun de vos événements.



II

VALEURS



Quatre valeurs guident chacune de nos actions.

L'ÉTHIQUE, *une boussole*

Artfood place l'éthique au cœur de sa démarche en priorisant le bien-être de ses employés et en s'engageant à réduire continuellement son empreinte écologique à travers des pratiques respectueuses de l'environnement.

L'INNOVATION, *un moteur*

L'innovation est au cœur de notre démarche, nous poussant à sortir de notre zone de confort, à réinventer constamment notre cuisine et service, et à explorer de nouvelles saveurs pour surprendre et captiver.

L'ÉQUILIBRE, *un art*

Chez Artfood, l'équilibre guide notre approche en alliant créativité culinaire, respect des saisons, satisfaction client, et bien-être des équipes pour offrir des expériences inoubliables.

L'EXCELLENCE, *une signature*

Chez Artfood, l'excellence guide chaque détail, de la sélection des produits au service, en alliant valeurs et expertise pour sublimer vos événements et impressionner vos invités.

III
DÉCLARATION

Déclaration environnementale

Leader du secteur en matière de gestion environnementale, Artfood est engagé depuis de nombreuses années en matière de durabilité.

Notre objectif est de continuellement réduire l'empreinte écologique de notre organisation et de nos activités.

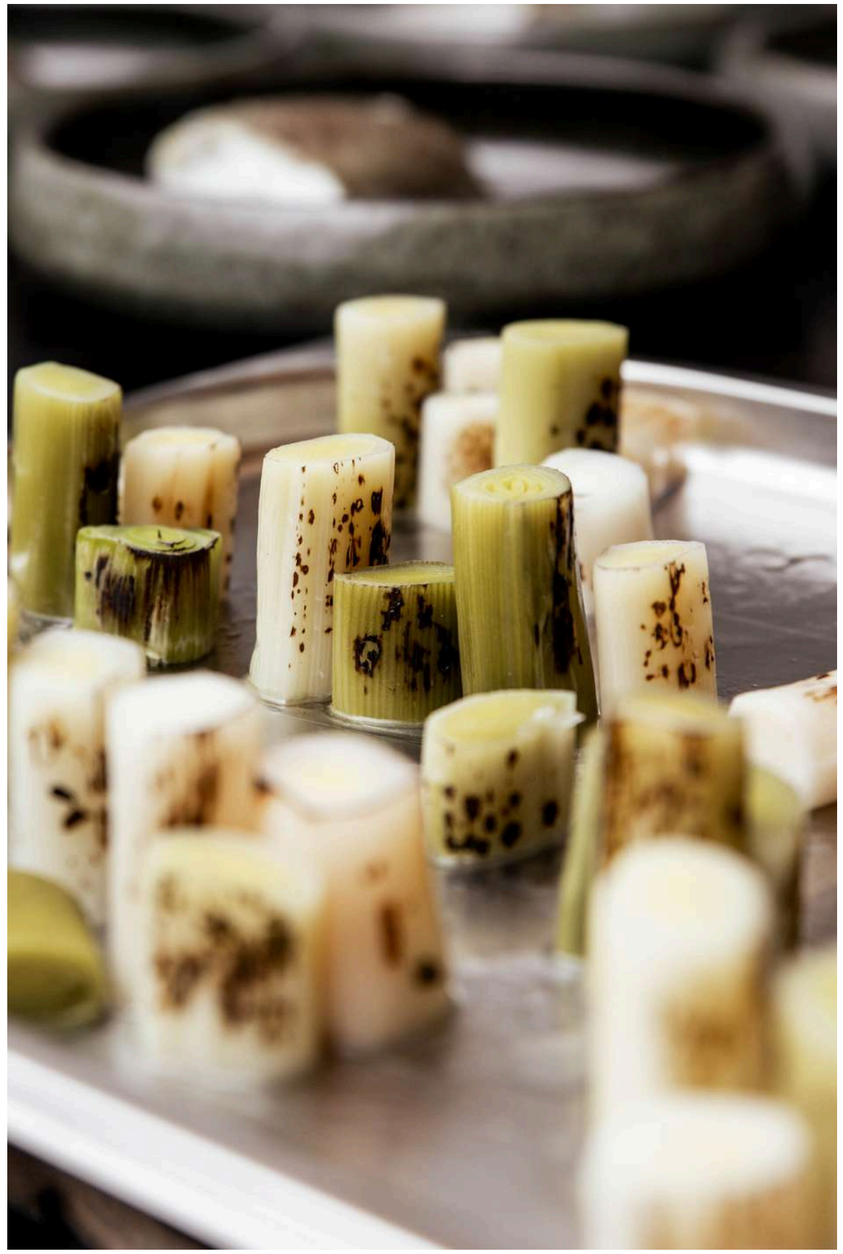
Un objectif qui se traduit, d'une part, par :

- une carte avec des ingrédients les plus durables possible
- une consommation raisonnée des ressources en eau, énergie, et matières premières
- une utilisation raisonnée de la mobilité
- une gestion optimisée de nos achats et de nos déchets (si nous n'avons pas pu les éviter), en favorisant le recyclage et la réutilisation

D'autre part, par la mise en place d'outils de diagnostic (Méthode Bilan Carbone), de suivi et de certification (LEED, Certisys, BCORP/EMAS) et de partenariats (Recyclo, WeForest, Alpaca, Bruxelles environnement).

Nous mettons tout en oeuvre pour faire vivre ces principes et les transmettre à nos collaborateur.trice.s, partenaires et fournisseurs.

Enfin, en tant qu'acteur important dans l'Horeca, nous souhaitons servir d'exemple à d'autres traiteurs, et ainsi faire évoluer notre secteur vers plus de durabilité.



III
DÉCLARATION

Sur les évènements

Concevoir nos services de manière la plus durable possible :

- Proposer une carte éco-responsable
- Encourager la réutilisation
- Trier les déchets
- Optimiser la mobilité

Dans nos bureaux et à l'atelier

- Réduire nos consommations d'eau et d'énergie
- Prévenir et trier les déchets (si nous n'avons pas pu les éviter)
- Privilégier des partenaires et fournisseurs durables
- Optimiser la mobilité
- Mettre en place des pratiques vertueuses
- Exceller pour l'hygiène et sécurité alimentaire

IV
BONNES PRATIQUES

Sur les évènements

PROPOSER UNE CARTE ÉCO-RESPONSABLE

FOOD

- Portions de viande limitées à 120gr
- Disparition du foie gras de notre carte
- Large choix de préparations végétariennes et vegan
- Légumes et fruits de saison
- Carte et menus élaborés autour des saisons
- Volaille et porc labellisés (Bio, fermier,...) pour le respect du bien-être animal
- Poisson issu de la pêche durable
- Bio : 20%
- Le fait maison est garanti

DRINKS

- Softs Bio et équitables (Oxfam)
- Boissons aromatisées à base de plantes
- Café en grain Bio
- Vins et champagne 95% bio
- Bières issues de brasseries artisanales locales
- Jus de fruits exclusivement belges

IV BONNES PRATIQUES

ENCOURAGER LA RÉUTILISATION

- Bougies électriques et lampes led rechargeables
- Vaisselle réutilisable
- Pas d'articles à usage unique (sauf cas exceptionnels)
- Décoration de table non-organique (chandeliers, galets en céramique)
- Fleurs de saison et réutilisées sur plusieurs événements
- Branchages et feuillages secs qui peuvent être réutilisés plusieurs années sur nos buffets et bars
- De vêtements de travail en coton bio, issu de filières éthiques et réparés plutôt que remplacés

TRIER LES DÉCHETS

- Artfood trie et collecte les déchets générés lors de événements dans les respect des normes bruxelloises. Et même un peu plus !
- Nos déchets organiques sont collectés et compostés par la firme Recyclo
- Recyclage des restes en repas pour les employés
- Dons à des associations via Alpaca et Restos du Cœur

OPTIMISER LA MOBILITÉ

- Proximité des événements : 85% de nos partenaires sont en Région de Bruxelles-Capitale, ce qui limite les km parcourus
- Co-voiturage des équipes pour se rendre sur les événements
- Optimalisation de la logistique des camions via Géolocalisation

IV BONNES PRATIQUES

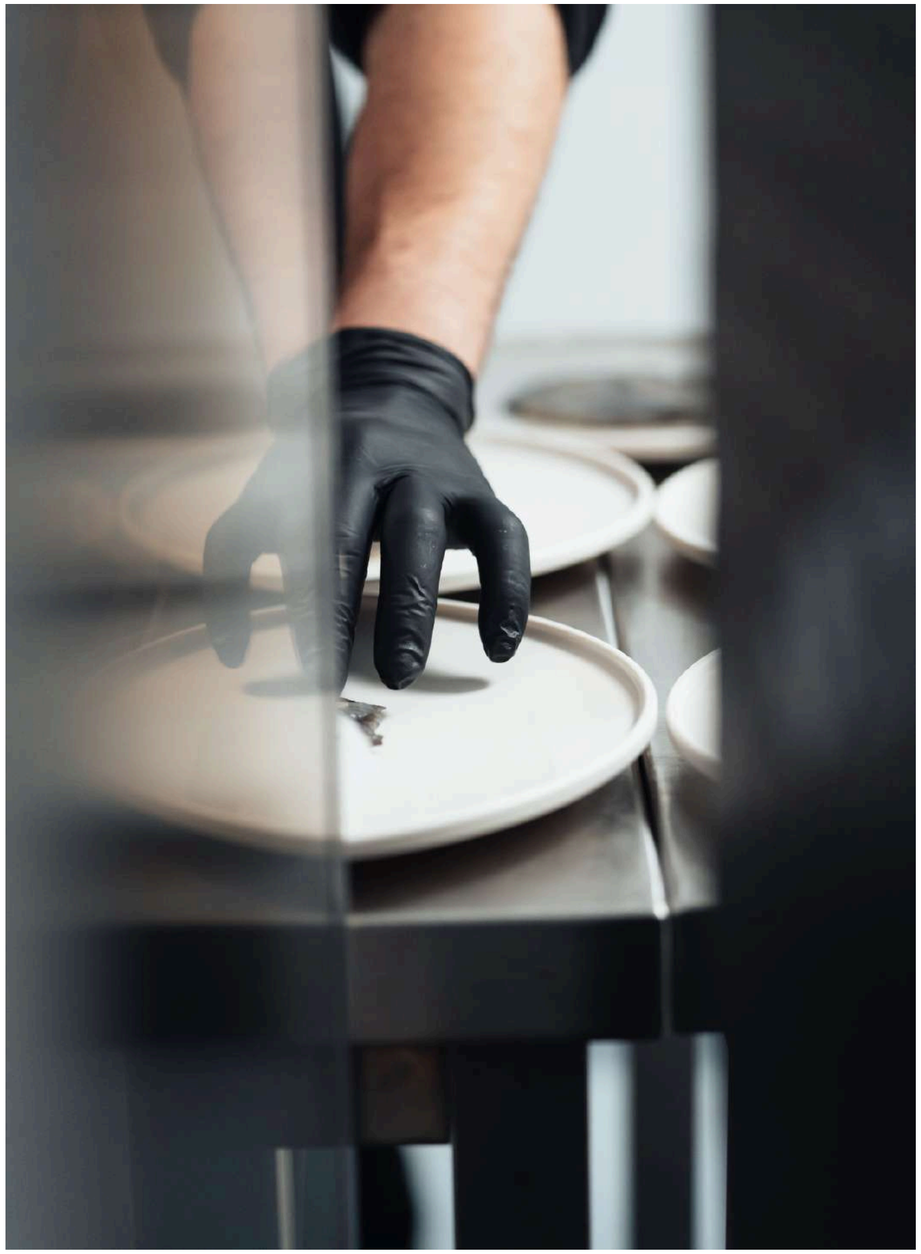
Dans nos bureaux et à l'atelier

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE

- Choix de matériel avec le label « Energy saver »
- Ampoules LED
- Installation de panneaux solaires en 2021: 50% des besoins énergétiques
- Extinction automatique de l'éclairage dans l'atelier de production et lieux de passage du bureau
- Système d'optimisation des chambres froides en termes de consommation d'énergie
- Lave-vaisselle avec système ASR qui optimise la consommation d'eau et d'énergie

PRÉVENIR ET TRIER LES DÉCHETS

- Sertisseuse pour sécuriser les chariots à la place du film plastique
- Recyclage des bouchons en Liège
- Compostage via Recyclo : 17 tonnes de déchets organiques en 2023
- Taux de recyclage de nos déchets : 62%



IV BONNES PRATIQUES

PRIVILÉGIER DES PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DURABLES

Un engagement en faveur du développement durable contribue à promouvoir les produits locaux et les circuits courts, une agriculture durable et respectueuse de l'environnement et soutient l'économie locale.

Avec nos fournisseurs, c’est une relation de confiance qui se construit dans la durée.

FOOD

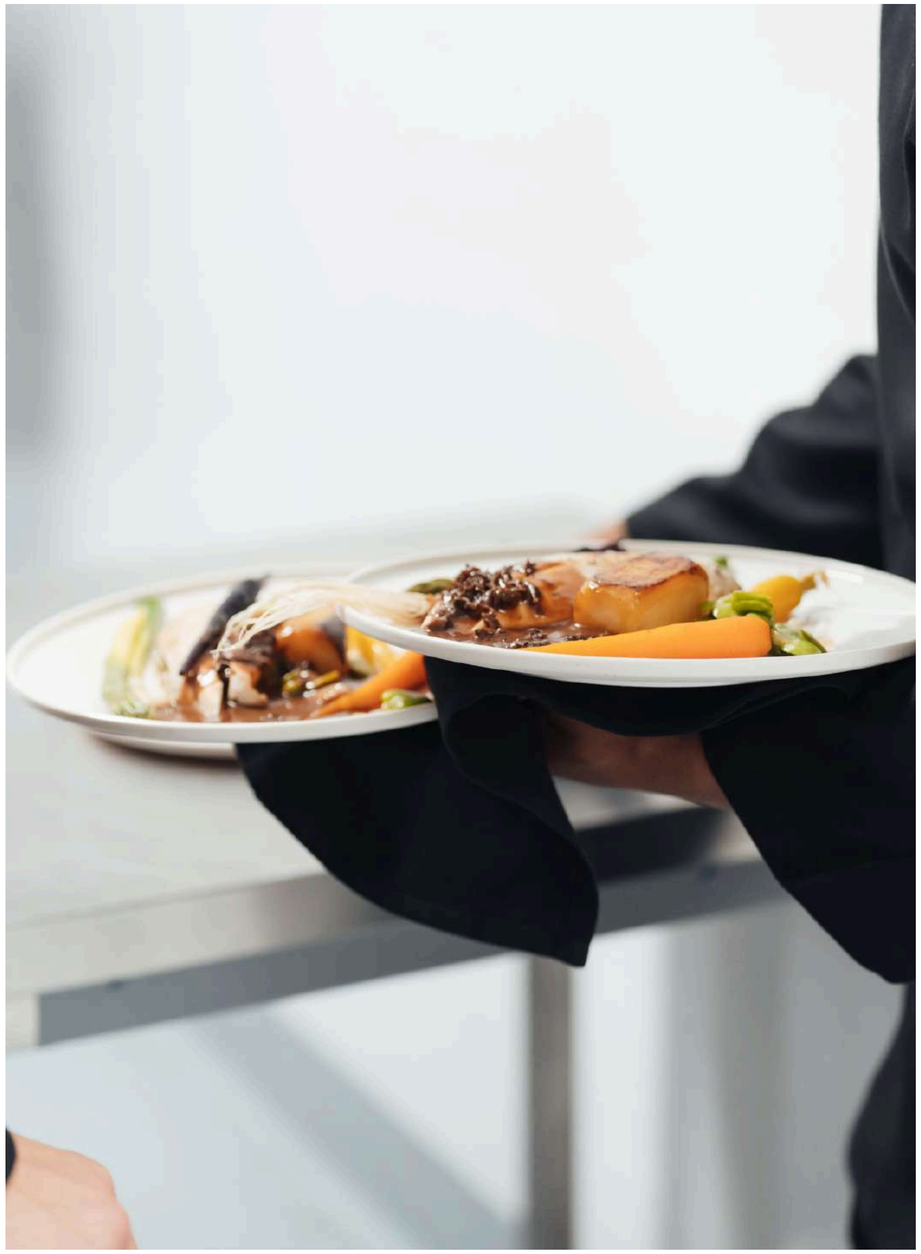
- Légumes Bio de C’ tout bon
- Oeufs de la Ferme Censier
- Biofresh
- Bigh

DRINKS

- Vins de Biodyvino
- Brasserie de la Senne et Brasserie de Silly
- Vajra/Delibio

OPTIMISER LA MOBILITÉ

- 50% du personnel utilise les moyens de transports en commun pour venir travailler
- Mise à disposition d’un parking à vélo et de douches pour les cyclistes
- Monitoring des déplacements



IV BONNES PRATIQUES

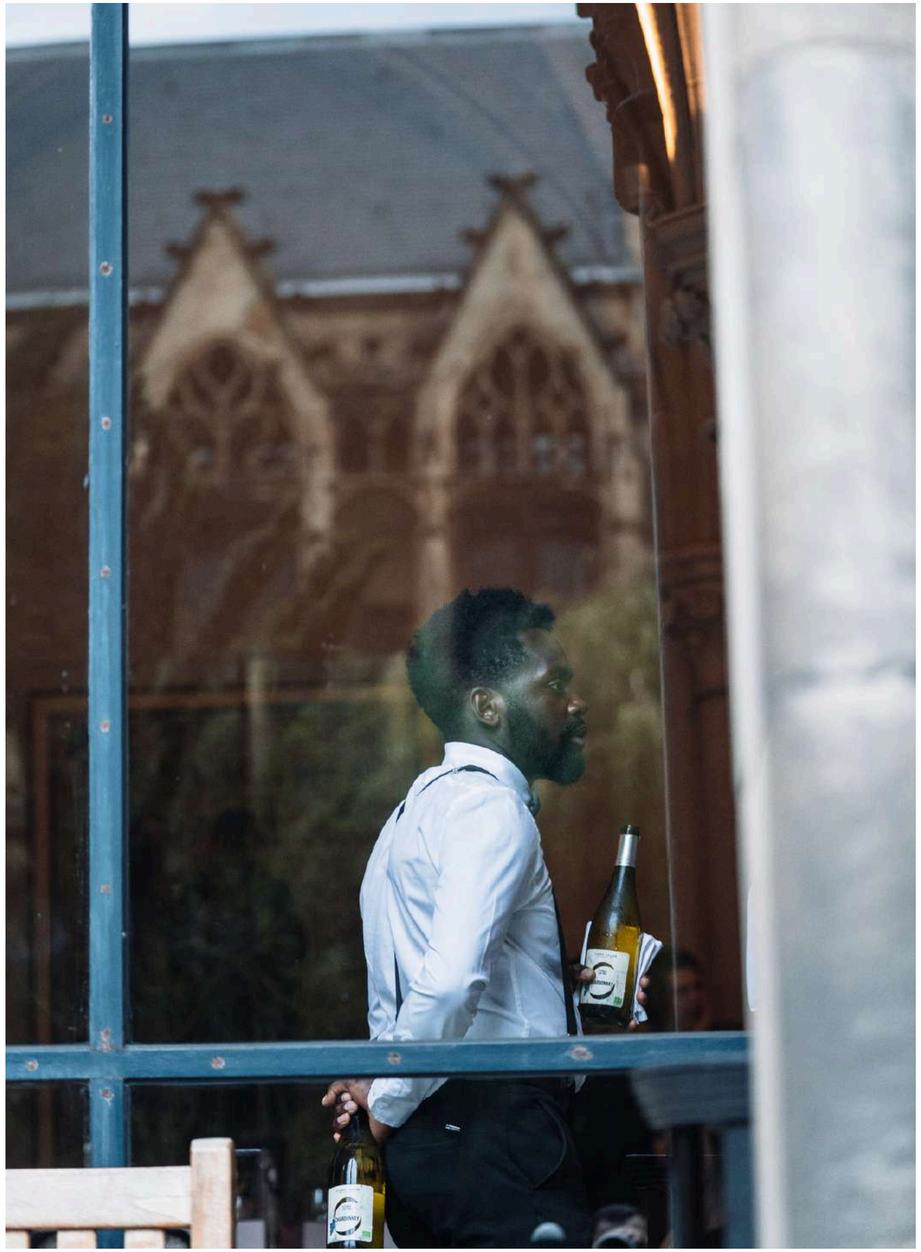
METTRE EN PLACE DES PRATIQUES VERTUEUSES

CIRCULARITÉ ET TRANSFORMATION

- Les fonds de bouteilles de vin deviennent vinaigre
- Brocante annuelle pour les articles qui ne sont plus utilisés (BP valorisée par le Label Ecodyn)
- Prolonger la durée de vie des appareils, vêtements de travail, vaisselle et décoration
- Quand c'est possible, le matériel , appareils et équipements sont achetés en 2è main

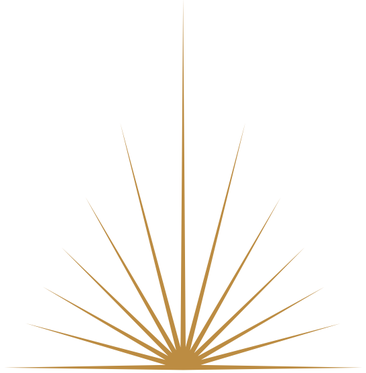
EXCELLER POUR L'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Traçabilité alimentaire en autocontrôle pour un risque sanitaire le plus faible
- Logo Smiley de l'Afsca (seul traiteur à l'avoir)
- Procédures sanitaires strictes
- Cuisine entièrement rénovée en 2020 aux sévères normes d'hygiène HACCP



STRUCTURER LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Incarner notre vision et pérenniser notre engagement



GREEN MANAGER I

Pascaline

GREEN MANAGER

La fonction clé de Green Manager garantit la mise en œuvre et le suivi rigoureux de nos engagements écologiques et sociétaux, assurant ainsi que chaque aspect de notre activité reste aligné à notre vision.

RÔLE ET ACTIONS

- Mise en place d'un tableau de suivi d'indicateurs « environnementaux »
- Faire évoluer les choses en termes de choix des fournisseurs, du % Bio et de la gestion des déchets
- Pour encore plus de durabilité et d'engagement, pousser encore plus loin la démarche : activer d'autres certifications et mettre en place les actions liées à la stratégie bas carbone (par exemple : diminuer fortement l'offre de viande rouge dans nos menus,…)
- Communiquer sur toutes ces actions, tant en interne, que vers nos partenaires et clients finaux afin que tous puissent s'impliquer dans la démarche et faire rayonner et relayer le message

CONTACT

+32 (0)2 732 33 85
pascaline@artfood.be

II

LABELS ET PARTENARIATS

Artfood, le goût de l'engagement

Véritables moteurs, nos différents labels traduisent notre engagement environnemental et sociétal et forgent l'éthique de notre entreprise. Nous ne pourrions envisager notre métier autrement qu'en équilibre avec ce que la terre nous offre.

LABEL ENTREPRISE ÉCODYNAMIQUE

Garantir notre démarche écologique au quotidien.

LABEL CERTISYS

Communiquer en toute transparence sur la provenance de nos produits bio.

WEFOREST

Contribuer à l'équilibre de la biodiversité à travers la reforestation.

BILAN CARBONE

Réduire nos émissions de gaz à effet de serre.

DON ALIMENTAIRE

Distribuer nos surplus à ceux qui en ont le plus besoin.

RECYCLO

Collecter et composter nos déchets organiques en milieu urbain.

GOOD FOOD

Se distinguer grâce à notre démarche durable.

SMILEY

Préserver l'ensemble de la chaine alimentaire.

LABELS ET PARTENARIATS II

Le Label Entreprise Écodynamique

La première labélisation comme Entreprise Écodynamique date de 2016.

Depuis, le label est renouvelé presque chaque année, et nous a permis de valoriser nos démarches en éco-gestion notamment en matière de gestion et prévention des déchets, d'utilisation rationnelle de l'énergie et de l'eau, de gestion de la mobilité des travailleurs,...

Afin d'acter cette démarche au quotidien, des documents guides ont été créés : la charte d'achats éco-responsable, une charte environnementale, la charte de tri et de gestion optimisée des déchets, la charte mobilité,...

Artfood est le seul traiteur à obtenir 3* au label 2023 (et 86%).

LABELS ET PARTENARIATS II

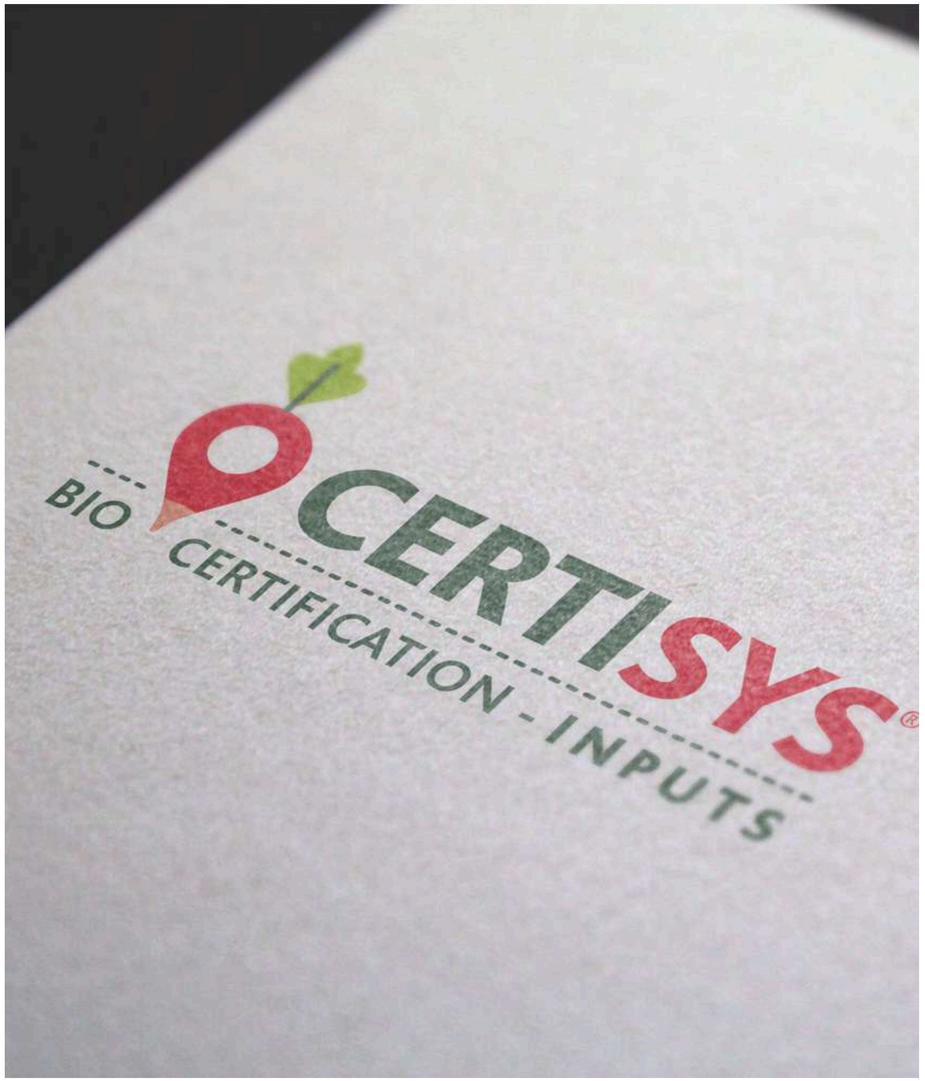
Le Label Certisys

Depuis 2020, au minimum 20% de nos achats (*) provient de l’agriculture biologique.

Notre objectif est d’augmenter ce chiffre d’année en année, pour atteindre 80% (en 2029).

La certification valorise notre démarche respectueuse de l’environnement et de la santé de nos clients. Enfin, il nous permet de communiquer en toute transparence la provenance de nos produits.

(*) par an - en valeur financière



LABELS ET PARTENARIATS II

WeForest

La reforestation est essentielle à l'équilibre des ressources naturelles et représente l'un des moyens les plus efficaces pour contrôler les phénomènes liés aux changements climatiques.

C'est pourquoi nous compensons les émissions résiduelles avec WeForest.

- Nous avons financé plus de 19000 arbres depuis 5 ans
- Nous nous engageons à financer 2000 arbres par an

LABELS ET PARTENARIATS II

Bilan Carbone

Très peu de traiteurs réalisent un bilan complet intégrant l'alimentation. Artfood est précurseur sur ce thème et démontre son leadership en intégrant tous ses impacts.

Le bilan carbone a pour objectifs d'entreprendre une démarche de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Il nous a permis d'identifier les postes d'activités les plus émissifs et d'ensuite définir une stratégie bas carbone pour réduire ces 433tCO2 émises par Artfood en 2022 (l'équivalent de 40 ménages belges en 1 an environ).

II LABELS ET PARTENARIATS

En 2023, nous avons collecté plus de 400 données :

Alimentation et boissons

Viandes, poissons, fruits, légumes, produits laitiers, pains, vins, bières,...

323 données

Équipements électriques

Chambres froides, fours, refrigérateurs, lave-vaisselle,...

33 données

Mobilier et vaisselle

Emballages réutilisables, vaisselle jetable, vaisselle réutilisable,...

30 données

Mobilité

Déplacement du personnel sur le trajet domicile-travail et sur event

15 données

Énergie

Électricité issue du réseau des panneaux solaires, chauffage,...

14 données

ARTFOOD
Meaningful gastronomy

Bilan Carbone 2022

33%

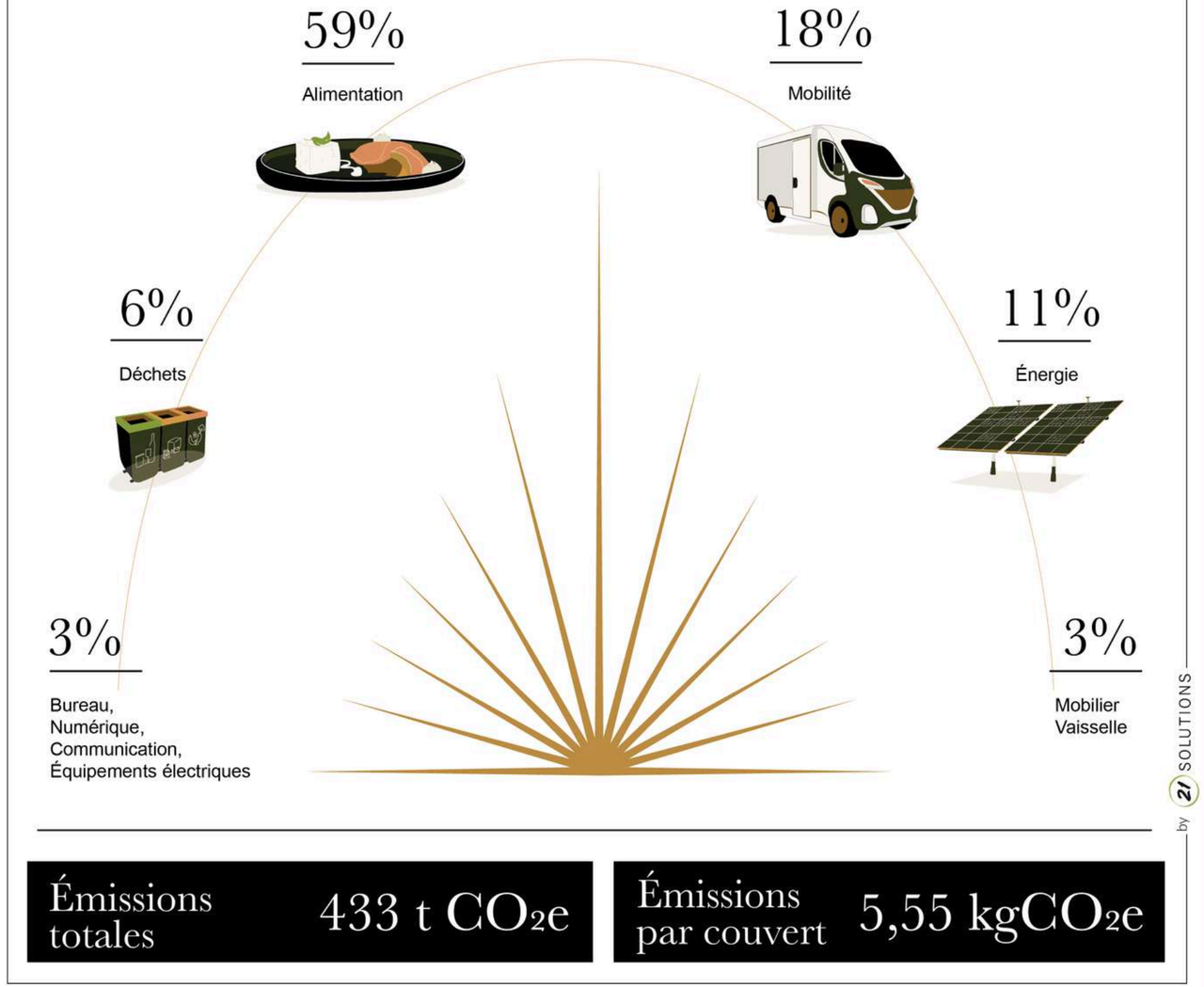
33% de notre électricité produite sur nos toits

20 %

20% de nos achats issus de l'agriculture biologique

60%

60% des biodéchets enlevés en vélo cargo



II LABELS ET PARTENARIATS

Don alimentaire

Les surplus alimentaires récoltés après un événement et conformes aux normes de l'AFSCA sont redistribués à différentes associations partenaires d'Artfood, dont les restos du Cœur et le Samu social. Nous collaborons également avec Alpaca qui distribue les excédents à ses associations bénéficiaires.

LABELS ET PARTENARIATS II

Recyclo

Artfood s’associe à Recyclo pour le compostage de ses déchets organiques. Cette organisation bruxelloise, sensible à la problématique des déchets en milieu urbain, met à disposition des entreprises un service de gestion, de collecte en vélo cargo neutre en carbone et de recyclage de déchets.

II LABELS ET PARTENARIATS

Good Food

Initiative de Bruxelles environnement, Good food soutient les établissements du secteur HORECA impliqués dans une démarche durable. Ce label est né suite à la demande des Bruxellois de pouvoir répertorier les acteurs inscrits dans un projet écologique. Plusieurs critères sont repris dans la grille d'évaluation globale, comme la consommation de produits locaux et de saison et les alternatives aux protéines animales disponibles.

LABELS ET PARTENARIATS II

Smiley Afsca

De la sélection des fournisseurs à la gestion des allergènes en passant par le respect de la chaîne du chaud et du froid, le Smiley du label Afsca est un système d'autocontrôle de l'hygiène supervisé et certifié par des audits externes. Les produits sont tracés pour s'assurer qu'aucune substance non conforme à la consommation ne soit présente. Nous mettons tout en œuvre pour respecter les règles de sécurité alimentaire.

III

ET ENSUITE ?

La suite logique

INITIER LA DÉMARCHE B CORP ET ISO 20121

B CORP : 5 PILIERS

Afin de mettre en actions les conclusions du Bilan carbone, notre volonté est de mettre en place des outils de mesure, suivi et audit pour nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

D'abord parce que cela fait partie de l'ADN d'Artfood.

Ensuite, afin de mieux répondre aux exigences de plus en plus durables de la part de nos partenaires (clients, salles et agences évènementielles) et réglementaires (CSRD).

Enfin, et surtout, pour élargir la démarche, vers la transition de culture organisationnelle.

Collaborateur.trice.s

Comment votre entreprise prend-elle soin de ses collaborateurs.trice.s, en améliorant leur vie et leur bien-être ?

Environnement

Comment votre entreprise donne-t-elle la priorité à la planète, au vivant et en prend-elle soin ?

Gouvernance

Comment vous assurez-vous que la gouvernance de votre entreprise prend en compte toutes les parties prenantes ?

Piliers d'impact

Chaque B Corp™ est notée à l'aide des cinq domaines d'impact du B Impact Assessment

Client.e.s

Comment votre entreprise a-t-elle un impact positif sur la vie de vos client.e.s ?

Collectivité

Comment votre entreprise contribue-t-elle positivement à la collectivité et collabore avec son écosystème ?

III ET ENSUITE ?

LA NORME ISO 20121 POUR LE SECTEUR ÉVÉNEMENTIEL

La norme ISO 20121 propose un cadre pour manager l'organisation de tout événement, de manière à diminuer son impact social et écologique.

ENVIRONNEMENT

- Déchets
- Mobilité et logistique
- Énergie
- Gaspillage
- Alimentation durable
- Utilisation de ressources sur les événements
- Émissions de GES et bilan carbone
- …

SOCIAL ET SOCIÉTAL

- Gouvernance partagée
- Participation des employés
- Formation des travailleurs
- Types de contrats
- Genre
- Diversité / Mixité
- Inclusion
- Sous-traitance et partenariats
- …

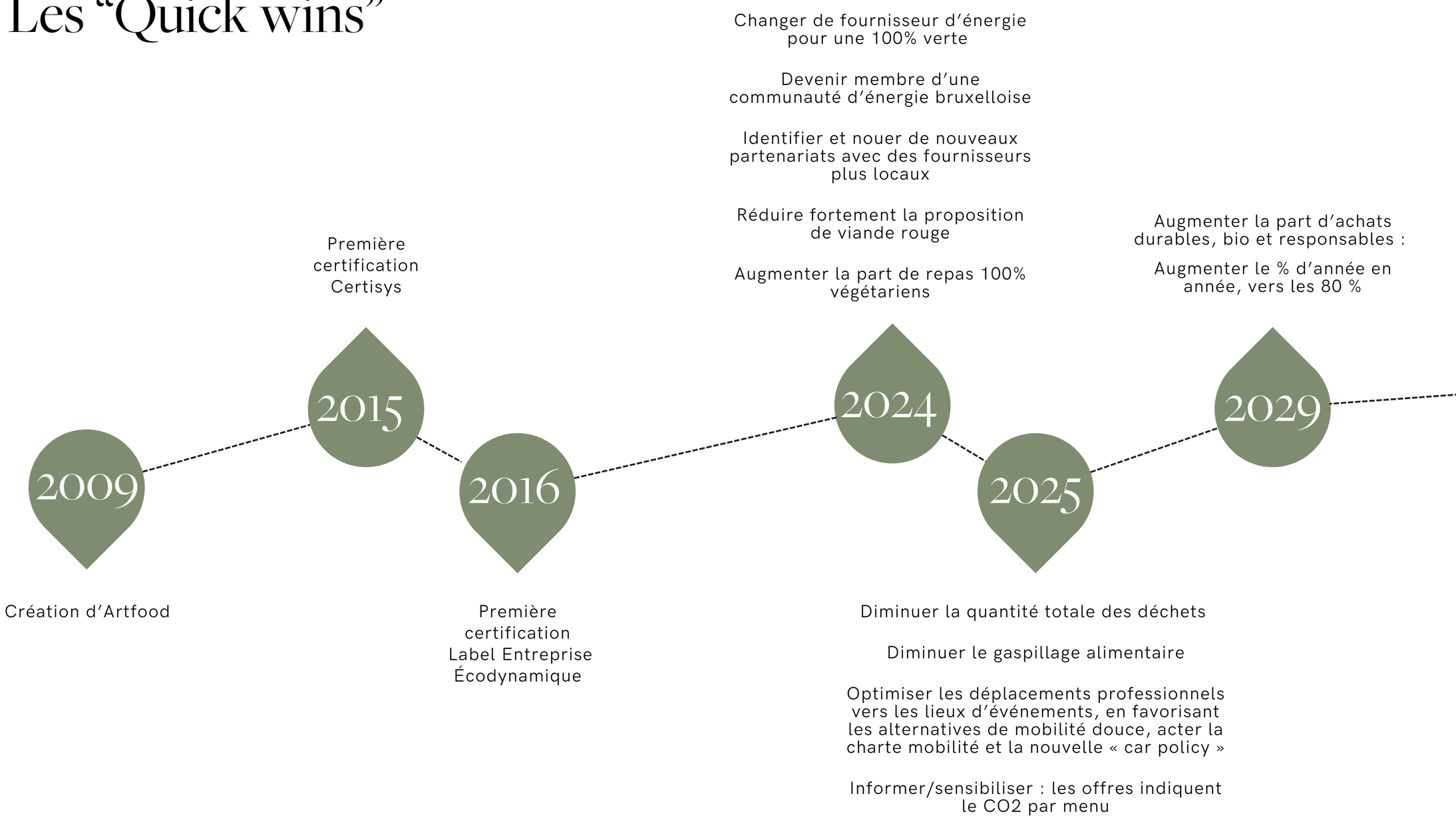
ÉCONOMIQUE

- Proximité des producteurs
- Retombées économiques locales
- Artisanat
- Juste prix
- …

III

ET ENSUITE ?

Les “Quick wins”



ARTFOOD

Meaningful gastronomy

ARTFOOD TRAITEUR SRL - 71/73 rue de Vrièrestraat, 1020 Brussels -
Tel : +32 (0)2 732 33 85 - www.artfood.be - contact@artfood.be