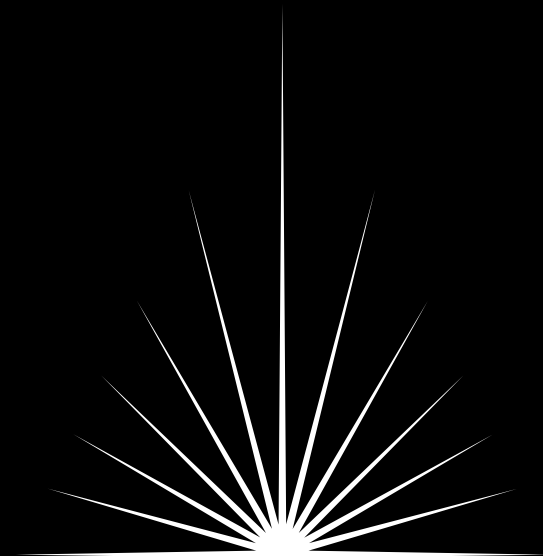


ARTFOOD

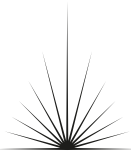
SOMMAIRE



Meaningful gastronomy



- I. Des convictions aux actions
- II. La durabilité en cuisine
Tout commence par la carte
- III. La durabilité avec nos fournisseurs
S'entourer avec soin
- IV. La durabilité pendant la préparation
Préparer & suivre pour maîtriser
- V. La durabilité lors de l'événement
Faire vivre l'excellence
- VI. La durabilité après l'événement
Mesurer pour mieux avancer
- VII. La durabilité au quotidien
Agir à tous les niveaux
- VIII. Notre progression en durabilité
Faire grandir notre démarche
- IX. Continuer à faire mieux



DES CONVICTIONS AUX ACTIONS I

Politique de développement durable

Pionnier du secteur événementiel en matière de développement durable, Artfood est un traiteur engagé depuis de nombreuses années.

Notre objectif est clair : réduire continuellement l'impact environnemental de notre organisation et de nos activités tout en renforçant notre impact social et économique. Notre vision du développement durable s'articule autour de trois axes clairs :

CROISSANCE LOCALE ET RESPONSABLE

Ancrés à Bruxelles, nous faisons des choix durables en privilégiant des partenariats locaux à chaque étape : recettes, achats, mobilité, déchets...
Notre ambition : devenir la référence durable du secteur.

TRANSPARENCE ET INSPIRATION

Nous mesurons, structurons et partageons nos actions et l'héritage de nos événements sur base de différents référentiels : B Corp, ISO 20121, Bilan Carbone[®], Ecodynamique, Certisys (label bio). Nous souhaitons avancer en toute transparence avec nos clients, partenaires et fournisseurs.

LE VIVRE ENSEMBLE COMME MOTEUR

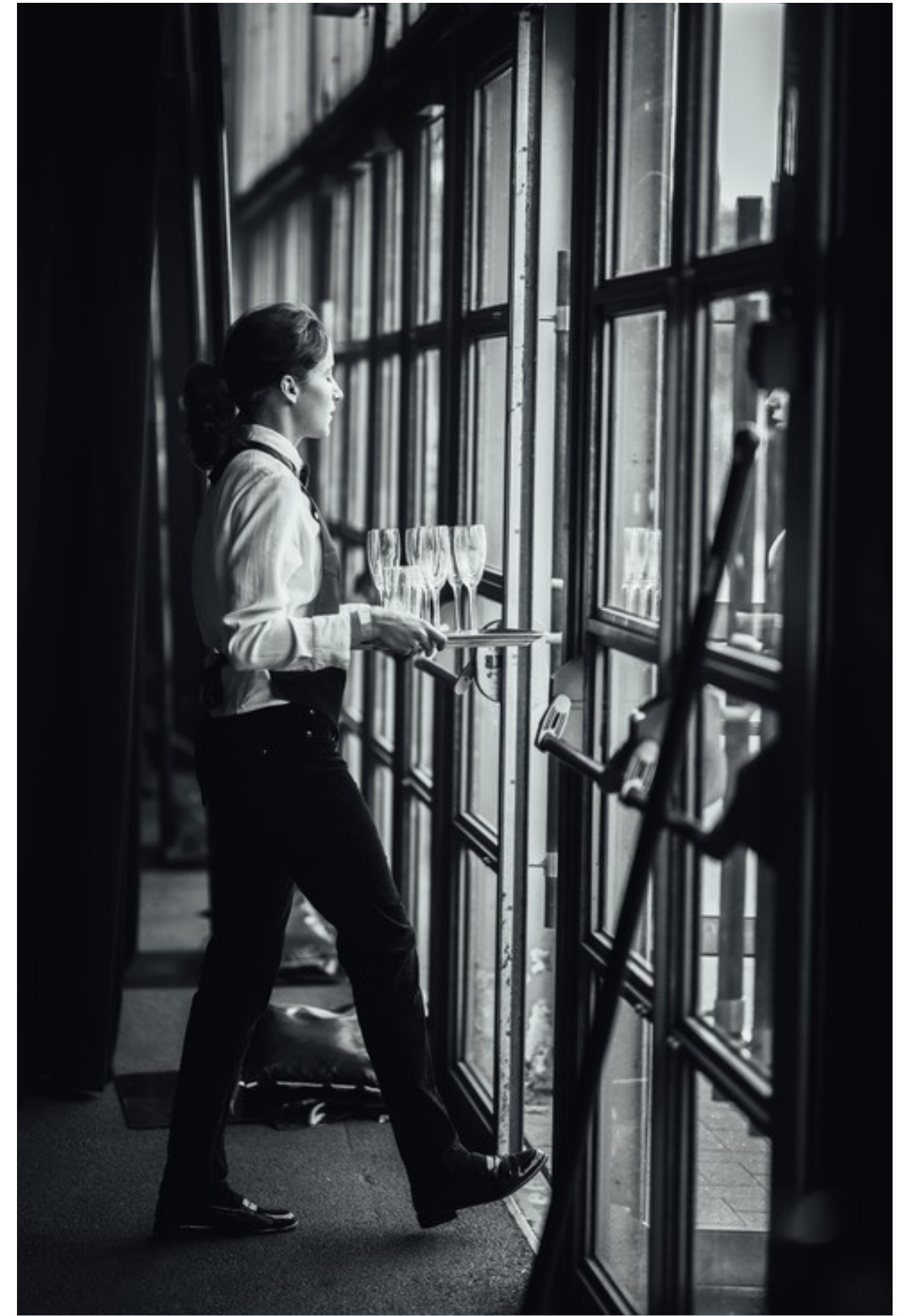
En interne, nous favorisons la co-crédation, l'apprentissage continu et le respect. Nous souhaitons faire d'Artfood un lieu de travail ouvert, inclusif et stimulant.

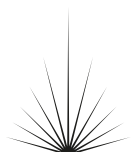
Signé le 01.09.2025 par

Arthur RENWART
Fondateur

Eugénie SARKISSIANE
Fondatrice

Nils LEGEIN
Directeur Général





DES CONVICTIONS AUX ACTIONS I



Ici, nous passons à l'action

Car un événement ne se résume pas au jour où il se déroule. Son impact se joue bien avant : dans une carte que l'on imagine, un produit que l'on sélectionne, un fournisseur que l'on choisit ou une préparation que l'on anticipe. Il se joue aussi pendant, dans notre manière de cuisiner, de servir et de faire vivre l'événement. Et il continue après, lorsqu'il faut trier, valoriser, mesurer et améliorer.

Et c'est exactement ce que raconte cette charte

À chaque étape, nous partageons ce que nous mettons en place, ce que nous mesurons et les progrès qu'il nous reste à accomplir.

Étape 1

Tout commence par la carte

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

Une carte au rythme des 4 saisons

Finis les deux grandes cartes couvrant plusieurs saisons. Notre carte évolue désormais quatre fois par an pour suivre plus justement le rythme des produits. Par exemple, parce que certains produits ont des saisons courtes, à nous d'adapter notre cuisine à leur rythme et non l'inverse.

Une carte inclusive, sans allergène majeur, pensée pour tous les régimes

Une offre spécifique sans allergène majeur créée spécialement pour regrouper l'ensemble des convives, aux régimes différents, autour d'un même menu.

Le foie gras quitte définitivement notre carte

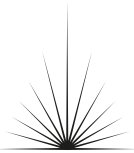
Nous avons choisi de ne plus en proposer pour des raisons éthiques, en cohérence avec la manière dont nous voulons faire évoluer notre cuisine.

CE QUE NOUS MESURONS

- Entre 2023 & 2025, **augmentation de près de 9 points** de la part des pièces végétariennes produites (*48,7% en 2023 vs 57,4% en 2025*)
- **Diminution de 18% du grammage de bœuf** par convive entre 2023 & 2025
- En 2025, **plus de 15% des pièces produites étaient véganes**
- **20%*** de nos achats sont certifiés BIO
- Entre janvier & juin 2026, **~70% de BIO*** parmi nos boissons avec et sans alcool !



* par an - en valeur financière



AVEC NOS FOURNISSEURS III



Étape 2

S'entourer avec soin

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

Des savoir-faire belges jusque dans les détails

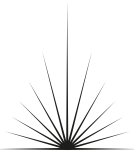
Concernant l'art de la table, nous travaillons majoritairement avec des entreprises belges comme Pomax et Serax.

Choisir des matériaux faits pour durer

À l'image de notre bar créé avec des feuilles de pierre : nous faisons des choix pensés pour durer, sans jamais mettre l'élégance de côté. Notre décoration non-organique est réutilisable. La vaisselle est toujours réutilisable et nous limitons au minimum les articles à usage unique.

CE QUE NOUS MESURONS

- En 2025, **90% de nos fournisseurs** sont situés dans un périmètre de **80 km**.
- En 2026, la **distance médiane** de nos fournisseurs de Food & Beverage est de **30 km** de notre atelier
- **90% de nos uniformes** de travail en salle **sont conçus et brodés en Belgique**
- **8 années de collaboration en moyenne** avec nos fournisseurs de Food & Beverage



PENDANT LA PRÉPARATION IV

Étape 3

Préparer & suivre pour maîtriser

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

Des outils adaptés à notre métier

Notre outil de gestion (ERP) est spécifique aux traiteurs événementiels et nous permet au mieux d'anticiper, d'organiser et de suivre la réalité du métier.

Anticiper ensemble

Chaque semaine, une réunion inter-équipe permet de poser les besoins, d'anticiper les semaines à venir et d'aligner les parties prenantes autour des événements à venir.

Un système d'autocontrôle vérifié

Notre Smiley AFSCA certifie un système d'autocontrôle efficace, validé par des audits externes, pour garantir la sécurité alimentaire des convives.

CE QUE NOUS MESURONS

- **9,2 / 10** : la note* donnée à l'expérience Artfood avant l'événement
- Près de **150 ans d'expérience cumulée** au sein de notre équipe cuisine, au service de la maîtrise, du goût et du savoir-faire Artfood
- Environ **3/4 de notre production est faite maison**. Une proportion particulièrement élevée dans notre métier, rendue possible par le savoir-faire et l'organisation de nos équipes en interne



* Note obtenue sur la base de notre questionnaire de satisfaction comptant plus de 80 réponses.

V LORS DE L'ÉVÉNEMENT



* Note obtenue sur la base de notre questionnaire de satisfaction comptant plus de 80 réponses.

Étape 4 Faire vivre l'excellence

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

S'adapter à chaque événement

Du dîner assis au walking dinner, en passant par 45 échoppes culinaires différentes, nous imaginons plusieurs formats pour nous adapter aux convives et au moment. - [Découvrir nos services](#)

Mieux trier, directement sur le terrain

Nous avons conçu une table de tri dédiée aux événements, installée lorsque les espaces le permettent, pour faciliter le tri des déchets et accompagner les équipes sur place.

CE QUE NOUS MESURONS

- **9,4 / 10** : la note* donnée à l'expérience Artfood pendant l'événement
- **95 % de notre chiffre d'affaires** généré dans un rayon de 80 km autour de notre atelier en 2025. Un ancrage local que nous souhaitons continuer à renforcer - [Découvrir nos salles partenaires](#)
- **50 ans d'expérience cumulée entre nos 3 maîtres d'hôtel internes**, auxquels s'ajoutent nos fidèles maîtres d'hôtel externes.
- **3 événements organisés** avec CAP Event au 1er trimestre 2026, contribuant à l'intégration de personnes en situation de handicap au sein de nos équipes de service

VI APRÈS L'ÉVÉNEMENT

Étape 5 Mesurer pour mieux avancer

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

Donner une seconde vie lorsque c'est possible

Nos bouchons de liège sont récupérés, isolés et confiés à l'association BAH, Bouchons d'Aides aux Handicapés.

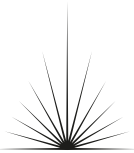
Mesurer aussi ce qui ne fonctionne pas

Dans le cadre de notre système ISO 20121 et d'amélioration continue, nous suivons, classons et mesurons quotidiennement nos non-conformités pour identifier nos points à améliorer puis mettre en place des actions correctives concrètes.

CE QUE NOUS MESURONS

- En 2025, ~ **24 tonnes de déchets organiques collectées** par Recyclo, une coopérative bruxelloise qui transforme nos déchets en compost
- Entre janvier et juin 2026, **25 dons alimentaires** réalisés, grâce aux frigos Alpaca présents dans plusieurs de nos salles partenaires et permettant de redistribuer les surplus alimentaires.
- Entre janvier et juin 2026, environ **30 actions correctives mises en place**, grâce aux non-conformités remontées
- **Un NPS de 80**, indicateur d'un très haut niveau de satisfaction et de recommandation de nos clients





VII AU QUOTIDIEN



Étape 6

Agir à tous les niveaux

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE

Produire notre énergie, puis choisir la bonne

Nos panneaux solaires couvrent une partie de nos besoins en électricité. Et parce qu'à Bruxelles, le soleil ne fait pas toujours tout le travail, le complément est issu d'une électricité 100 % verte depuis mars 2025.

CE QUE NOUS MESURONS

- **+ de 40 heures de sensibilisation à la durabilité** dispensées en un an par notre Responsable Développement Durable auprès des équipes
- **24 455 kWh produits** par nos panneaux solaires en 2025
- Entre janvier et juin 2026, **une quinzaine de covoiturages** ont été organisés pour se rendre sur événement. Un chiffre à remettre dans son contexte : nous travaillons essentiellement dans un périmètre proche et les transports en commun restent largement utilisés par nos équipes
- **97 % du personnel d'Artfood est satisfait des missions proposées**, selon notre enquête interne menée en mars 2026

VIII NOTRE PROGRESSION

Étape 7

Faire grandir notre démarche

Nous sommes convaincus qu'un label ou une certification n'est jamais une fin en soi. Ce qui nous intéresse, c'est ce qu'ils nous poussent à faire. Mesurer ce que nous faisons, questionner nos habitudes, mieux nous structurer et, surtout, identifier là où nous pouvons encore faire mieux.

C'est aussi pour cette raison que nous ne nous sommes pas lancés dans toutes ces démarches en même temps. Chacune est arrivée au moment où nous en avons besoin : pour encadrer nos achats, comprendre nos impacts, les mesurer puis structurer notre manière d'agir ; un réel parcours de maturité en matière de durabilité.

Alors plutôt qu'une collection de logos, voici le chemin emprunté. Une histoire qui commence en 2015 et qui, évidemment, est encore loin d'être terminée.

Découvrir tous nos labels & engagements



• 2015 • Certisys

Structurer nos achats BIO

Premier cadre pour intégrer plus systématiquement les produits bio dans nos approvisionnements.

• 2016 • Good Food

Rejoindre un écosystème engagé

ARTFOOD rejoint le Bottin Good Food et les acteurs bruxellois d'une alimentation plus durable.

• 2025 •
Green Deal Urban Mobility

Faire évoluer nos déplacements

Nous rejoignons cette initiative bruxelloise pour continuer à réduire l'impact de notre logistique dans l'écosystème local.

• 2026 • B Corp

Questionner notre modèle

Une certification internationale qui questionne notre gouvernance et notre modèle dans son ensemble.

• 2016 •

Entreprise Écodynamique

Ancrer notre démarche à Bruxelles

Un outil pour structurer plus largement notre gestion environnementale et notre place dans l'écosystème bruxellois

• 2023 • Bilan carbone

Comprendre où agir

Sur la base des données 2022, nous cartographions nos impacts pour identifier nos principaux leviers et construire un plan d'action.

• 2026 • ISO 20121

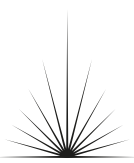
Structurer l'amélioration continue

Une norme internationale dédiée à l'événementiel, obtenue en juin 2026, pour renforcer encore notre organisation et notre suivi.

• 2026 • Bilan carbone

Mesurer le chemin parcouru

Comparer les données 2022 aux données 2025 : nos réussites, nos écarts et ce qu'il reste encore à améliorer !



CONTINUER À FAIRE MIEUX IX

Feuille de route

23% de BIO dans nos achats (€)

Certification B Corp & ISO 20121

70% de satisfaction au questionnaire interne

Minimum 40% de pièces végétariennes produites

Réalisation du 2ème bilan carbone avec les données 2025

2026

2027

2028

2029

+ 28%* de chiffre d'affaires

25% de nos achats BIO (€)

- 30%* de g boeuf par convive

- 8%* de g viande rouge par convive

- 5%* de nos émissions de gaz à effet de serre par convive

- 2%* de consommation électrique par convive (kWh)

- 2%* de consommation de gaz par convive (m³)

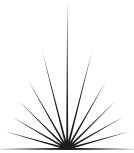
- 2%* de consommation d'eau par convive (m³)

- 10%* de g viande rouge/convive

+ 46%* de chiffre d'affaires

32% de BIO dans nos achats (€)

* par rapport aux résultats 2024



CONTINUER À FAIRE MIEUX IX



Cette charte raconte où nous en sommes aujourd'hui.

Ce que nous avons déjà fait, ce que nous mesurons et ce que nous voulons encore améliorer. Parce que notre démarche n'est pas figée. Elle évolue avec notre métier, nos équipes, nos partenaires, nos clients et les enjeux qui nous entourent.

Nous sommes fiers du chemin parcouru, mais certainement pas arrivés au bout. Continuer à questionner nos pratiques, mesurer nos impacts et faire évoluer notre manière de faire : c'est aussi ça, pour nous, avancer durablement.

Et surtout, continuer à le faire sans jamais perdre de vue ce qui nous anime depuis le début : créer des moments de sens, de lien et de goût.



Artfood TRAITEUR SRL
71/73 rue de Vrière, 1020 Bruxelles
Tél. : +32 (0)2 732 33 85 • contact@artfood.be • www.artfood.be