

CHARTER RSE

AVEKAPETI

Chez **Avekapeti Traiteur**, nous plaçons la responsabilité environnementale, sociale et humaine au cœur de notre activité, avec une ambition claire : proposer une restauration événementielle de qualité tout en réduisant notre impact et en créant de la valeur positive pour la société.

- **Une alimentation durable et responsable**

Nous privilégions une cuisine ultra fraîche, de saison et sans compromis sur la qualité :

Aucun produit surgelé, en conserve, avec additif ou conservateur

Priorité aux circuits courts lorsque cela est possible, dans un souci d'accessibilité tarifaire pour nos clients

Notre objectif : proposer une restauration saine, transparente et respectueuse des ressources.

- **Une politique zéro gaspillage et zéro déchet**

La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur de notre fonctionnement :

Redistribution systématique des invendus via : Nous Anti Gaspi, Too Good To Go

Associations partenaires.

Mise en place de prestations responsables au choix du client :

Contenants réutilisables lavés et réemployés

Contenants recyclables

Prestations 0 déchet avec récupération des biodéchets pour méthanisation (partenaire Love Your Waste)

Tri et recyclage via Lemontri

Organisation des services pour préserver la chaîne du froid et permettre le don des surplus alimentaires

Nous limitons également les déchets au quotidien :

Café en grain (pas de dosettes)

Briques de lait plutôt que portions individuelles

Fontaines à eau au lieu de bouteilles plastiques (si accepté par le client)

Bouteilles en verre recyclées

Zéro plastique au profit de matériaux recyclables ou réutilisables