

NOS ENGAGEMENTS POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

La responsabilité sociale fait partie de nos valeurs fondatrices.

Plutôt que de grands discours nous avons mis en place des actions concrètes et suivies dont l'impact est réel. Ainsi, FLEUR DE METS s'est inscrit dans une démarche volontaire de respect des dix principes du pacte alimentaire de l'Onu.

Les six axes structurant de la politique rse dans laquelle fleur de mets s'engage, sont issus de l'adaptation des principes des nations unies pour les entreprises du secteur de l'alimentaire et de l'agriculture «food and agriculture business principles» établis en mai 2014 à Rome et des sept questions centrales de la norme ISO 26000 sur lignes directrices relatives à la responsabilité

Nous sommes signataire depuis 2014 du Pacte Mondial des Nations Unies. Nous nous engageons à intégrer et en promouvoir les dix principes relatifs aux Droits de l'homme, aux Normes internationales du travail, à l'Environnement et à la lutte contre la corruption.

QUALITÉ & NUTRITION

ASSURER LA QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Afin de garantir une qualité sanitaire optimale nous sommes en cours de certification **ISO 22000**. Cette norme internationale traite du management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur la mise en place du système HACCP.

Notre laboratoire s'est mis aux **normes de production AB (Biologique)** et sera certifié (Ecocert) d'ici l'été 2017.

Pour l'ensemble des références de notre carte, l'identification des allergènes est réalisée. L'information est disponible sur chaque prestation.

ADOPTER UNE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES

Notre charte des achats implique et engage l'ensemble de nos fournisseurs dans le respect de quatre thèmes principaux : droits de l'homme, environnement, éthique commerciale, produits & services

ENCOURAGER L'ALIMENTATION LOCALE

Nous avons référencé des fournisseurs en Ile de France et dans un rayon de 150 km pour proposer une **carte 100% locavore**.

ENVIRONNEMENT

TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS

L'ensemble de nos déchets est trié et valorisé, dont le tri des bio-déchets, sur notre laboratoire de production mais également lors des réceptions et événements lorsque nous intervenons pour nos clients sur les lieux parisiens.

INTÉGRER DES ÉNERGIES RENOUVELABLES

Nous contribuons au développement des énergies renouvelable à hauteur de 50 % de notre consommation électrique.

PARTICIPER À LA BIODIVERSITÉ

Depuis 2014, deux ruches sont installés sur le toit du laboratoire de production à Saint-Ouen et abritent des abeilles Buckfast. Au printemps 2017 une troisième ruche a été ajoutée.

RÉDUIRE NOTRE IMPACT CARBONE

Nous proposons également à nos clients une eau de table plate ou gazeuse faite maison, microfiltrée à partir du réseau évitant le recours à des bouteilles plastiques.

Nous sommes adhérents à l'association **Bon pour le Climat** qui promeut une restauration bas carbone en mobilisant les chefs, producteurs et consommateurs.

SOCIAL

APPLIQUER LA PARITÉ

Nous employons en 2015, 49 % de femmes et 51% d'hommes

LUTTER CONTRE LA DISCRIMINATION

Nous sommes signataire de la **Charte de la Diversité**.

Nous travaillons avec l'association **Secours Emploi** (conventionnée par le Ministère du Travail), pour le recrutement de vacataires en parcours d'insertion.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE

Nous proposons à nos clients organisateurs de grands événements d'assurer la redistribution des produits alimentaires invendus ou non consommés à des acteurs associatifs en partenariat avec la société **PHENIX**. En 2015 sur Solution COP 21, 95 % des surplus alimentaires encore consommables ont été redistribués, soit l'équivalent de 1960 repas.

Parmi les clients qui nous ont accordé leur confiance

Nos clients appartiennent à tous les grands secteurs d'activité du tissu économique national secondaire et tertiaire. Nous comptons parmi nos clients historiques plus de 60 % des entreprises cotées sur le CAC 40.

ACADEMIE FRANCAISE
AG2R LA MONDIALE
ALLIANCE MEETING
AMBASSADE DU CANADA
AUDITTOIRE
AXA SA
BAKER & MCKENZIE
BANQUE DEGROOF PETERCAM
BEAUTIFUL MONDAY
BIODERMA
BMW
BNP PARIBAS SA
BOLLORE INTERNATIONAL
BOUYGUES BAT IDF
BRED
CA/LCL BANQUE PRIVEE
CABINET DELOITTE
CABINET DENTONS
CABINET HOICHE
CAISSE D'EPARGNE
CAMPUS FRANCE
CANAL +
CAPDEL
CARLE ORGANISATION
CARLSON WAGONLIT TRAVEL
CARMIGNAC GESTION
CARTIER
CCI
CHAMBRE DES NOTAIRES DE PARIS
CHANEL
CHÂTEAU DE VERSAILLES
CIGRE
COGES
COGNIZANT
CONSEIL SUPERIEUR DU NOTARIAT
CREDIT AGRICOLE
CREDIT FONCIER
DASSAULT SYSTÈME
DEVOTEAM
EDF
EGG EVENTS

EIFFAGE IMMOBILIER IDF
ELECTROLUX
ENSEMBLE CSE
ESSEC BUSINEE SCHOOL
FINANCIERE DE L'ECHIQUIER
FNAC
FONDATION HEC
FRANCE TELEVISION
GICAN
GL EVENTS
HOPSCOTCH
HSBC FRANCE
INTERNATIONAL HERALD TRIBUNE
JP MORGAN INT BANK LIMITED
KEA & PARTNERS
KIA MOTORS FRANCE
LA FRANCAISE DE MOTIVATION
LA FRANCAISE DES JEUX
LAVAZZA
LEICA CAMERA
L'OREAL
LVMH
MAISON NICOLAS FEUILLATTE
MERIDIAM
MINISTERE DE L'ECOLOGIE
MOET HENNESSY
MYTHOLOGIE
NATIXIS
NESPRESSO FRANCE SAS
NICOLAS FEUILLATTE
OCTO TECHNOLOGY
OIE
ORANGE
ORDRE DES AVOCATS DE PARIS
ORDRE NATIONAL DES VETERINAIRES
PAI PARTNERS
PERNOD RICARD
PHENOMENE
PRADA
PREMIERE VISION
PRICewaterhouseCOOPERS

PROJECT EVENTS
SAAB AB
SAFI
SAGARMATHA
SCIENCES PO
SHORTCUT EVENTS
SILMO MONDIAL DE L'OPTIQUE
SIMMONS & SIMMONS
SNCF
SOPRA STERIA GROUP SA
STUDIO CANAL
SUEZ ENVIRONNEMENT
SWATCH GROUP FRANCE
TF1
TFI EVENTS
TOTAL SA
VENISE EVENEMENTS
VIVENDI
WIN WIN

GRANDS EVENEMENTS

SPORT - CULTURE - LOISIR - GRANDS ENJEUX

SINGIN'IN THE RAIN - THÉÂTRE DU CHATELET

Grand Palais - 47 représentation du 28 novembre 2017 au 11 janvier 2018
Gestion des espaces de bars d'entracte et restauration publique. Cocktails événementiels

SMASH PERRIER - ROLAND GARROS

Champs de Mars Place Joffre (Ecole Militaire) du 5 au 11 juin 2017
Gestion des espaces de bars publiques & VIP du village Perrier. Cocktails événementiels

LONGINES MASTERS- EEM

Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte - De 2009 à 2015
Déjeuner & Dîner - 3 500 personnes

PARIS PHOTO - REED EXPOSITION

Grand Palais- Depuis 2012
Gestion d'un restaurant éphémère vip 600 personnes servies - Gestion d'un bar Ruinart 2500 personnes servies - cocktails de vernissage pour JP MORGAN, BMW, SFR, DLA PIPER.

CINEMA PARADISO - MK2 AGENCY

Grand Palais - juin 2015
Gestion des corners de restauration publique - Cocktails des mécènes de l'évènement.

SOLUTIONS COP 21 - HOPSCOTCH

Grand Palais - décembre 2015
Intégralité de la restauration publique, des petits déjeuners et déjeuners des congressistes et des cocktails.

SLAM - LE SLAM

Grand Palais - Depuis 2014
Gestion d'un restaurant éphémère - gestion de trois bars grand public 8000 personnes.

SOLAR DECATHLON VERSAILLES - C.S.T.B.

Zone militaire du Domaine de Versailles - juillet 2014
Gestion et exploitation du Restaurant VIP 50 places, d'une brasserie publique 300 places, des 2 bars publics, des espaces de restauration congrès (1050 places)

RESTAURANT « L'INSTANT - MERCEDES-BENZ » - WIN WIN

POP UP STORE MERCEDES-BENZ
Avenue George V - Paris 24 mars - 5 avril 2014
Fleur de METS a assuré, en lien avec le chef JEAN-FRANÇOIS PIÈGE, l'exploitation du restaurant

WAVE, «Quand l'ingéniosité collective change le monde», production BNP ParisBas

Parc de la Villette - septembre 2014 - BNP PARIS BAS
Gestion et exploitation de l'espace de restauration congrès
Petits-déjeuners pendant 3 semaines d'affilées (servis sur trolley)
Cocktails dîner: 20 soirées orchestrées par Fleur de METS et Cuisine&Compagnie



