

# Green Book

L'art d'être traiteur, l'engagement en plus ...



Lacoste

# Références & Certifications

Offrir des réceptions haut de gamme, locales et responsables.

C'est l'ambition que nous portons au quotidien, en cohérence avec nos valeurs et notre vision de l'événementiel durable.

**ISO 20121** : Nous sommes fiers d'être le premier traiteur organisateur de réceptions du Sud-Ouest à avoir obtenu la certification ISO 20121 en 2017.

**Traiteurs de France** : Animé par cette volonté de transparence et de qualité de l'accueil, du service et du savoir-faire culinaire, Lacoste Traiteur a intégré ce prestigieux réseau en 2006.



# Une personne dédiée

## Lalia DIFLI



La Maison Lacoste emploie depuis 2017 une personne responsable de hygiène et de la qualité :



Mise en place & suivi d'un plan de maîtrise du protocole HACCP au sein du laboratoire de production



Gestion des audits d'hygiène externe & interne



Traçabilité des produits via un logiciel spécialisé (Net Resto)



Gestion des contrôles des services vétérinaires



Responsable RSE & norme ISO 20121 pour l'ensemble de l'entreprise



# Engagement environnemental

## **CONCEPTS & DESIGN RESPONSABLES :**

11 planches salées & sucrées 100 % produits locaux & de saison.

Supports en bois écoresponsables fabriqués par l'ESAT Sud Adour avec du bois sourcé localement

## **TRI & VALORISATION :**

Collecte et valorisation des biodéchets alimentaires, transformés en compost ou en énergie.

Redistribution des surplus alimentaires à des associations

Collecte du verre, des mégots et des huiles usagées

Recettes zéro déchet et ajustement des quantités

## **MOBILITÉ & OUTILS DURABLES :**

Flotte devéhicules hybrides

Cartes de visite électroniques en bambou.

Chevalets bois à scanner en remplacement des supports papiers.

# Partenaires de confiance



Les restes alimentaires sont l'or de demain. Longtemps jetés dans la poubelle ménagère, ils ont pourtant le pouvoir de nourrir les sols et de produire de l'énergie pour se déplacer, cuisiner ou encore pour se chauffer !



Créée en 2009 à Toulouse, Easytri propose aux administrations, collectivités, établissements scolaires et entreprises des solutions clés en main pour la gestion de leurs déchets d'entreprise. Collecte, tri et recyclage des mégots de cigarette en entreprise



SAVR est une entreprise de l'économie sociale et solidaire, qui lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'événementiel, grâce à la redistribution des excédents à des associations locales. Une offre écoresponsable, pour promouvoir l'événementiel durable et réduire le gaspillage de ce secteur en pleine transition écologique.



Aacteur régional engagé dans la collecte, le tri et la valorisation des déchets. Grâce à son expertise, il assure la récupération des huiles alimentaires usagées : un service fiable et écologique pour nos cuisines.

# Engagement économique

## **OPTIMISATION & COHÉRENCE NUMÉRIQUE :**

Rationalisation de nos services web :  
hébergement, maintenance et référencement  
centralisés pour plus de cohérence et  
réduction de l'empreinte carbone numérique

## **LOGIQUE SUR-MESURE :**

Co-construction des prestations avec nos  
clients pour des offres responsables,  
personnalisées et durables.

## **APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE :**

Nous privilégions des produits issus de notre  
territoire et de filières durables :

Légumes cultivés localement  
Poissons issus d'une pisciculture régionale  
Charcuteries artisanales  
Fromages affinés et produits laitiers du terroir  
Huîtres du bassin d'Arcachon  
Produits garantis d'une agriculture plus saine  
et responsable



# Producteurs engagés

Chez Maison Trias, on achète, on vend, on bichonne les fruits et légumes depuis 1935. Voilà maintenant 4 générations que cette famille de grossistes est implantée à Bordeaux. Tous autant amoureux des beaux produits, ils continuent de transmettre leurs savoirs au fil des saisons..



Au plus près des producteurs locaux et dans le respect des traditions, Nedjima et Saïd-François confectionnent et affinent leurs spécialités fromagères. C'est avec passion et bonne humeur qu'ils accueillent dans leur boutique en pleine Bordeaux & qu'ils sillonnent, le week-end, les différents marchés de la région.



Situés sur la presqu'île du Cap Ferret, Les Parcs de l'Impératrice proposent depuis plus de 12 ans des huîtres d'exception. Elles sont affinées sur nos parcs ou dans nos claires pour leur donner ce petit supplément d'âme et cette saveur si particulière propre aux eaux de la presqu'île du Cap-Ferret.



Pisciculture établie en Charente, Yann Bellet exerce dans un environnement naturel privilégié composé de lacs, étangs, parcours de pêche, atelier de transformation, la Pisciculture Bellet vous assure depuis 1970 des poissons frais et de qualité.





# Engagements social & sociétal

## **RH & BIEN ÊTRE AU TRAVAIL :**

Protections auditives sur-mesure pour les équipiers du labo

Plan de formation interne (GPEC) pour faire grandir les compétences

Programme « Premier pas Traiteur » : accueil et formation des extras

Covoiturage organisé pour les extras

## **INCLUSION & HANDICAP :**

Salarié en situation de handicap accompagné avec l'association Handamos (Bègles).

Sensibilisation des équipes à l'inclusion en entreprise.

## **ENGAGEMENT LOCAL & SOLIDAIRE :**


La Table des Mécènes

Fondation Bergonié

La Tablée des Chefs

Tous Contre le Cancer

Marie Curry



LACOSTE TRAITEUR  
05 56 57 59 67  
[www.lacoste-traiteur.com](http://www.lacoste-traiteur.com)  
[contact@lacoste-traiteur.com](mailto:contact@lacoste-traiteur.com)

47 avenue de la Forêt  
ZAC Mermoz  
33 320 EYSINES