

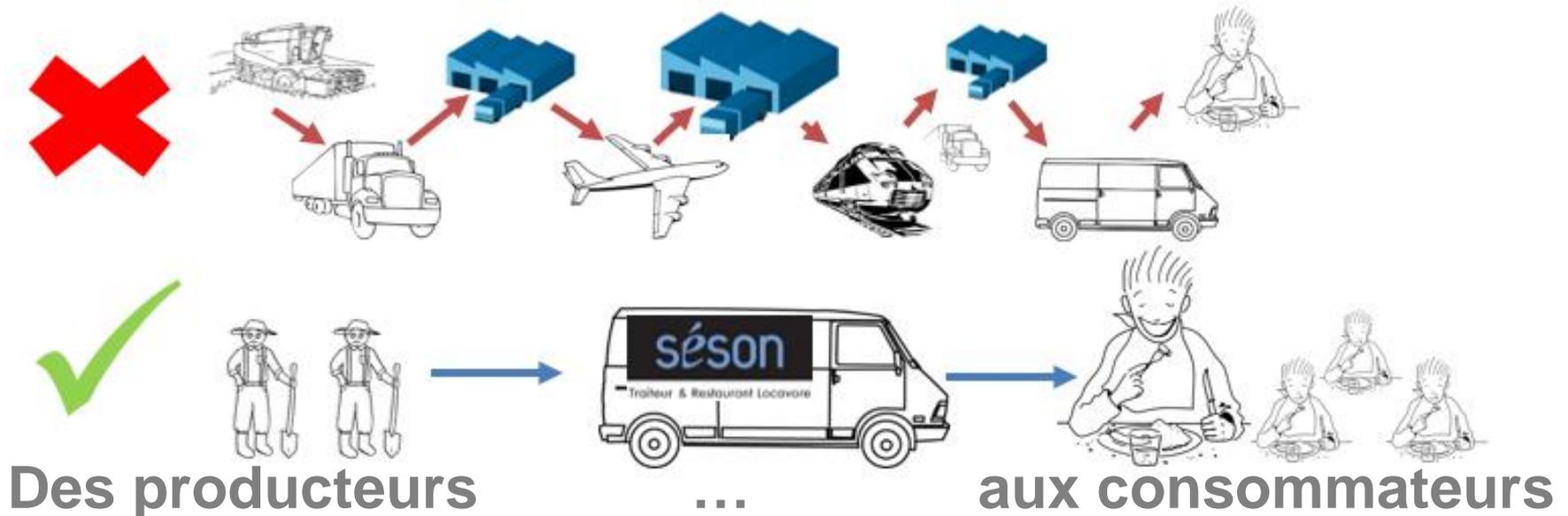
séson

Traiteur et Restaurant Locavore



Mission environnementale

- Favoriser les **circuits courts** afin de :
 - Limiter l'**empreinte carbone**,
 - **Eviter l'utilisation abusive de produits chimiques**,
 - Favoriser le **développement économique local et la biodiversité**,
 - Offrir au **consommateur des produits de saison, travaillés à maturité**,
 - Encourager le **rapprochement entre producteur et consommateur**,
 - Avoir une **traçabilité simplifiée des produits**.



Bilan environnemental



➤ Depuis la création de Saison :

- Visite et référencement de **plus de 30 producteurs locaux**
- **Actions d'information et de sensibilisation** à l'approvisionnement local
 - Dans les écoles
 - Sur les réseaux sociaux
 - Auprès des consommateurs
 - Dans les médias (presse, télévision)

➤ Toujours plus de **producteurs locaux** impliqués dans la démarche



- Animation pendant le service :
Jean Lefèvre, premier producteur de quinoa de Picardie
- Nouvelle installation :
Grande caisse en bois pour mettre en avant les jus de fruits bio et locaux de la **Ferme des Charmettes**

➤ Dans le cadre de la **conférence sur le climat Paris 2015 – COP 21**

- Présentation d'un dossier de candidature à l'appel aux solutions climat « My positive impact » –de la Fondation Nicolas Hulot labellisé par la COP 21
- Proposition de notre solution sur le Hub des solutions climat



PARIS2015
UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE
COP21·CMP11

Une activité pérenne soutenue par des clients fidèles...



CHANEL

L'ORÉAL



Nos cibles

Entreprises



Collectivités



Mariages



Prestations de 20 à plus de 2000 personnes

« Le jour de l'immense incendie de forêt, alors que tous les animaux terrifiés, atterrés observent impuissants le désastre, le colibri s'active tout seul allant chercher quelques gouttes d'eau avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou agacé par cette agitation dérisoire, lui dit « Colibri ! Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! »
Et le colibri lui répondit :
« Je le sais, mais je fais ma part. » »



Pierre Rabhi, philosophe et pionnier de l'agriculture biologique

**Notre Chef de cuisine vous
souhaite un bon appétit !**

