



## Nomad est ReSpectuEux

Notre Philosophie et nos Engagements RSE



# Nos principes

01





## La philosophie RSE de Châteauform' ReSpECT

L'entreprise Châteauform' est conduite par l'ambition d'être un groupe responsable sur les sujets sociaux et environnementaux.

Nous respectons nos clients et nos partenaires.  
Nous respectons nos talents.  
Nous respectons notre environnement.



### ReSpEct : la philosophie RSE de Châteauform'

3 piliers d'engagements  
pour une entreprise responsable  
et respectueuse



Nous sommes certifiés !

**Norme ISO 20121**

pour l'ensemble des activités de  
Châteauform' en France (dont Nomad)



**Ecovadis**

58/100 à la dernière évaluation Ecovadis  
Niveau SILVER



# Le Manifeste de notre cuisine



**Saisonnalité**  
Les saisons sont un état, une condition que prend à l'automne, un état temporaire pour échapper l'hiver, sans cesser les pratiques dures ou la Culture des Rues (littéralement "la culture des rues"), les pratiques d'auto-subsistance et le commerce local. Ces pratiques sont essentielles pour la survie. Une saison est aussi quand c'est le moment où nous pouvons trouver les légumes ou les fruits qui nous aident. Pas besoin d'être dans une ville ou de l'Europe pour ça.



## Simplicité

### Passer d'une cuisine d'addition à une cuisine de soustraction.

Nous revendiquons une cuisine de Chef « auteur-compositeur-interprète », authentique et épurée, bref, lisible. Sa vocation première est de donner du plaisir. Chez nous, la cuisine respecte le produit, elle ne le dénature pas. Nous défendons le « simplement bon ».

## Agilité

### Adopter une logiques de solutions

Nous élaborons nos recettes dans un état d'esprit agile. Cela veut dire que nous sommes réactifs, capables de nous mettre à l'écoute de nos invités, de nous adapter à leurs attentes. Notre cuisine n'est pas figée, elle est en perpétuel mouvement.

## Convivialité

### Apporter de la chaleur ajoutée

La générosité, c'est un état d'esprit qui fait partie de notre ADN, et qui ne se mesure pas qu'en termes de quantité dans l'assiette. A table, nous avons à cœur de régaler nos invités tout en créant des moments de partage et d'échange, autour de plats qui nous ressemblent et qui rassemblent. Parce que la Table est le lieu fédérateur et social par excellence.

## Saisonnalité

### Proposer une cuisine du jour et de l'instant présent

Pour composer nos plats, nous choisissons des produits de saison et écoutons notre instinct. Envie de frais en été, de plats réconfortants quand il fait froid : notre cuisine a du bon sens, elle n'est pas abstraite mais liée à nos sensations, au calendrier et à nos désirs du moment.

## Engagement

### Valoriser une alimentation consciente et réfléchie

Parce que nous pensons que manger « juste » c'est vivre mieux, nous veillons au bon équilibre de nos assiettes et défendons une alimentation écoresponsable. Cela veut dire que chez nous on cuisine avec des produits frais, sourcés, sélectionnés librement et en autonomie par nos Chefs en favorisant la proximité et les petits artisans. Et que nous tendons vers un comportement toujours plus vertueux et respectueux des produits, des hommes et de l'environnement.



Nous ReSpEctons  
nos produits

02



Une attention particulière à la sélection de nos produits



### **Notre approvisionnement est raisonnable et durable.**

Quelques exemples :

- Les poulets sont du Gâtinais
- Les fromages sont AOP ou AOC
- Les légumes sont issus de culture raisonnée, cueillis à maturité
- Les Jus de fruits, café et thé issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable

**Nous privilégions les circuits courts et le locavore (200km).**

**Nos produits sont de saison.**

Notre carte est renouvelée 2 fois par an au minimum et s'adapte aux aléas des approvisionnements



Nos recettes sont :



## Saines

Sans ajout d'additifs,  
colorant ou  
conservateur

## Équilibrées

en réponse au  
Programme National  
Nutrition Santé.

Nous proposons des  
desserts allégés en  
sucre ou l'utilisation  
de graisses végétales  
plutôt qu'animales

## Adaptées à tous

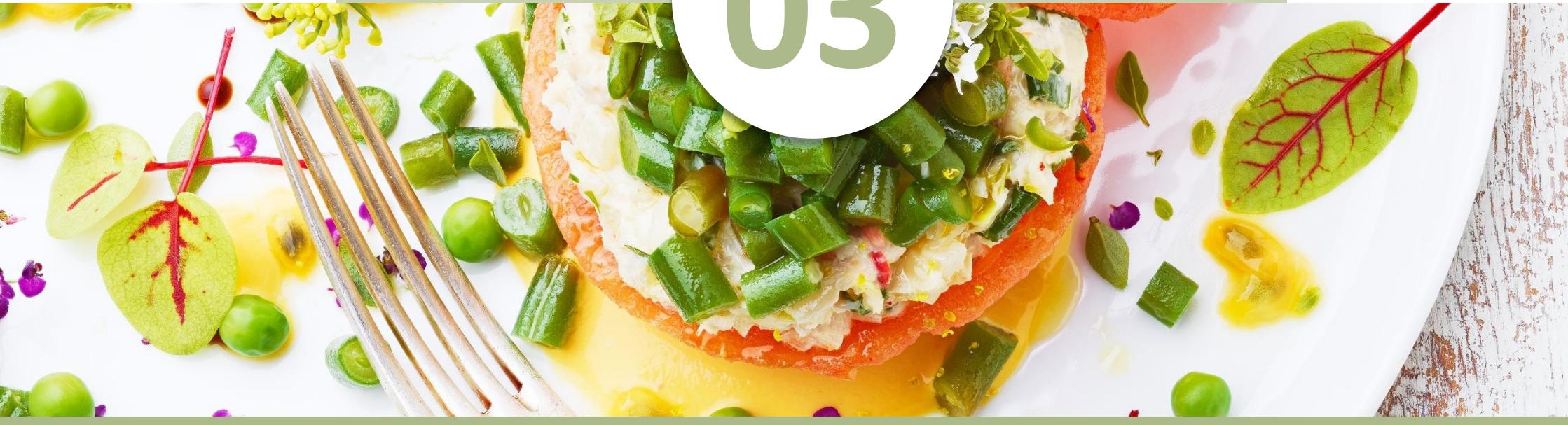
Nous proposons  
toujours un choix de  
plats végétariens  
dans nos menus.

Nous développons  
des recettes sans  
gluten et des recettes  
vegan.

## Faites maison

Tous nos produits  
sont faits maison.

Hormis la  
boulangerie qui est  
réalisée par la  
maison Moisan,  
artisan boulanger à  
Paris



Nous ReSpEctons  
L'environnement

03

## Nous produisons la juste quantité

Nous ajustons les quantités 5 jours ouvrés avant l'événement. Nous conseillons aussi sur le contenu des menus pour qu'ils soient adaptés au format et aux participants de l'évènement.

## Nous recyclons ou valorisons l'ensemble de nos déchets

- Alimentaires (biodéchets) grâce à notre partenariat Love Your Waste qui valoriser nos déchets organiques par méthanisation (7,7 tonnes de biodéchets valorisés en 2020)
- Non alimentaires : Papier/carton, métal, plastique, cagettes en bois, verre, cartouches d'imprimante...

## Nous donnons ce qui n'a pas été consommé

En partenariat avec Le Chainon Manquant, Les Restos du Cœur et SavR nous pouvons donner les produits non consommés à des associations





## Réduction de notre empreinte carbone

### Etude du bilan carbone de nos menus

Nous avons étudié quelques plats de notre carte. Nous pouvons réaliser cette étude personnalisée pour votre événement.

### Limitation du matériel jetable et favorisation du réutilisable

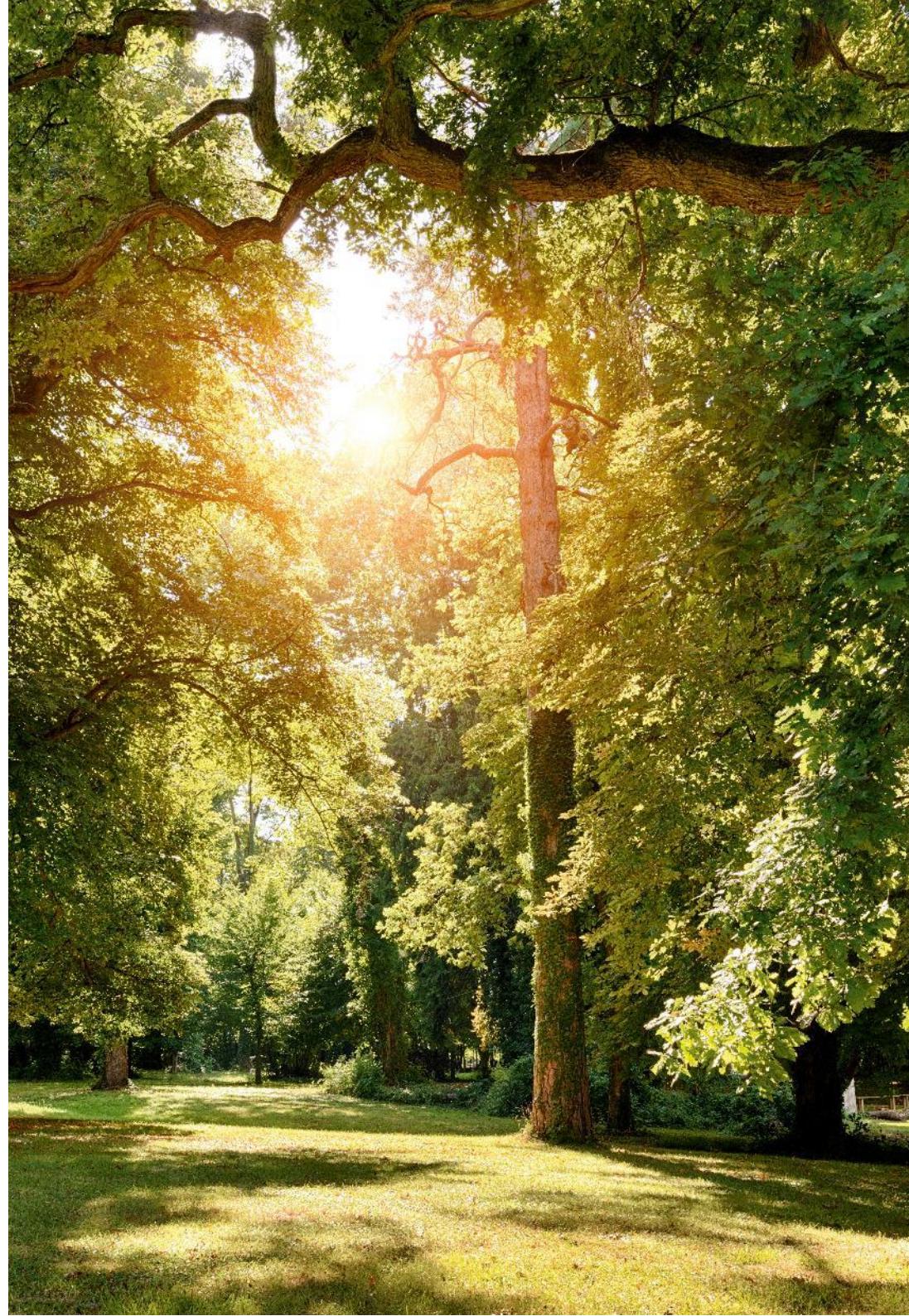
ex : sac en toile de jute pour nos bento box qui peut être emmené par le participant ou récupérer pour une réutilisation, limitation de pics sur nos pièces cocktail, demande à nos fournisseurs de livrer en caisses réutilisables....

### Flotte de véhicule en biocarburant

Nous sommes en cours de modification de notre flotte de camion en véhicules moins polluants

### Partenariat avec Love Your Waste

pour transformer nos biodéchets en biocarburant et en engrais naturel.  
En 2020, 7,7 tonnes ont été transformés.





Nous sommes engagés  
auprès d'associations

### Les bouchons d'amour

Récupèrent nos bouchons en plastique : cela permet de financer des chiens et des fauteuils aux personnes handicapées



### Alliance des Maladies rares

Collecte nos stylos usagés puis les transforme en palette plastique : cela permet de soutenir la recherche contre la fibromatose

### Association des autistes d'IDF

Récupèrent nos bouchons en liège afin de financer nos projets



Neurofibromatoses

[www.anrfrance.fr](http://www.anrfrance.fr)



Nous ReSpEctons  
nos partenaires

04



## Nous sélectionnons des partenaires engagés

Nous demandons à nos partenaires fournisseurs, loueurs de matériel ou intervenants, **de signer et d'adhérer à notre chartre.**

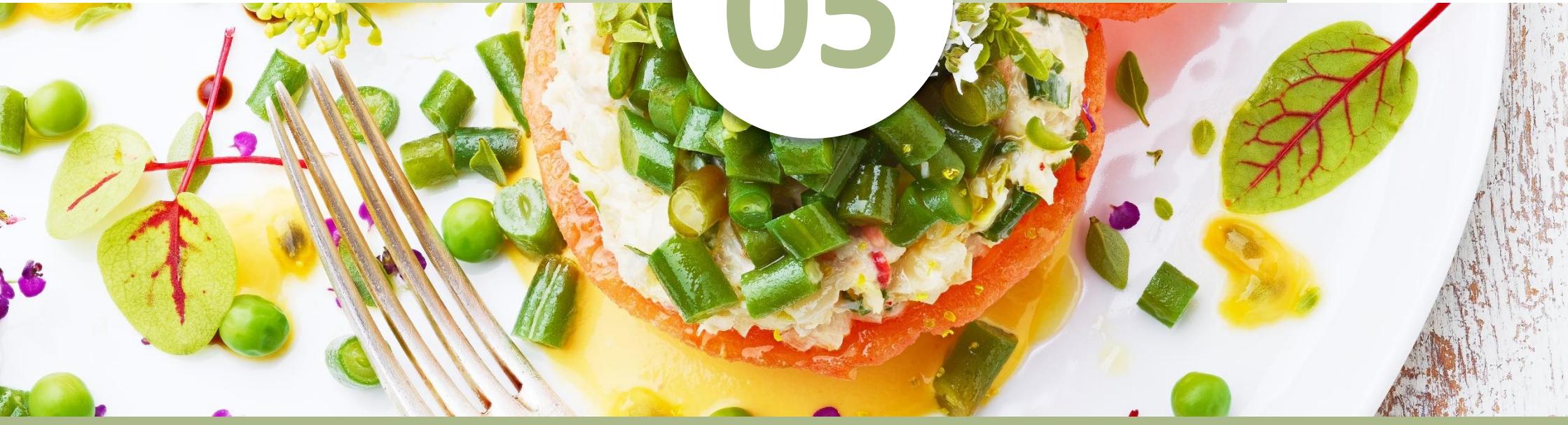
Nous sélectionnons des partenaires :

- À taille humaine,
- Avec agrément sanitaire
- Respectant rigoureusement les normes sanitaires
- Transparents sur la traçabilité de leurs matières premières.



Notre partenaire matériel Lomarec est labellisé LUCIE par l'AFNOR et est en cours de certification de la norme 20121.





Nous ReSpEctons  
nos talents

05

## La formation

La Pépinière et la Serre e-culture accompagnent les talents dans leur formation et leur projet professionnel.

## Le bien-être au travail

*« Des talents heureux font des clients heureux »*  
Daniel Abittan, Président de Châteauform'

Une enquête Happy @Châteauform' est réalisé chaque année:  
95% des talents se sentent heureux chez nous.

## L'insertion

En partenariat avec l'ESAT LADAPT « Hors les Murs » IDF, nous intégrons des personnes en situation d'handicap parmi nos talents.

Depuis 2021, nous avons 3 personnes en mission régulière à notre laboratoire de production.

