

The background of the entire page is a close-up photograph of three appetizers, likely bruschettas, arranged on a white marble surface with grey veining. Each appetizer consists of a square, golden-brown cracker topped with a dollop of dark sauce, a slice of green vegetable, and a small garnish of red leafy greens. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the food and the marble.

CHARTRE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

NOS ENGAGEMENTS & NOS VALEURS



DUVAL
PARIS • DEPUIS 1967

La signature de vos réceptions



SOMMAIRE

LE MOT DU PRÉSIDENT /3

POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE /4

QUALITÉ ET HYGIÈNE /5

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE /6

RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE /7

RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE /8

Acteur majeur de l'événementiel et de l'alimentaire et soucieux de l'empreinte socio-écologique de notre activité, nous sommes investis, depuis 2011, dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Dans la continuité de nos engagements, nous avons obtenu en mars 2022 la certification ISO 20121 : une norme internationale qui certifie l'engagement des entreprises du secteur événementiel en faveur du développement durable. Dans le cadre du principe d'amélioration continue, nos actions évolueront d'année en année.

Tout en préservant la pérennité économique de notre entreprise, nous nous sommes engagés à répondre aux divers enjeux environnementaux et sociétaux détaillés dans notre politique de management responsable.

Nous concentrons nos efforts pour la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité de vie au quotidien, et nous nous engageons encore davantage pour une entreprise citoyenne tournée vers la promotion et le respect de la diversité de nos collaborateurs. La qualité au sens large du terme, plus qu'une philosophie, est pour notre Maison une exigence permanente.

J'ai le plaisir de vous inviter, à travers ces quelques pages, à découvrir les valeurs et les engagements de notre Maison sur ces sujets fondamentaux.

Lionel DUVAL
Président



A simple, elegant handwritten signature in black ink, consisting of a few loops and a horizontal line at the end.

POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE

NOTRE MISSION

Traiteur événementiel indépendant, Duval Paris fait vivre à ses convives des instants gastronomiques d'exception depuis plus de 50 ans. Alliant notre savoir-faire à la qualité et à la créativité, nos équipes sont mobilisées pour créer des événements inoubliables en respectant les principaux fondamentaux du développement durable. L'engagement responsable de Duval se traduit par un plan d'actions concret et adapté à notre activité. Il est régulièrement ajusté pour nous permettre d'honorer au mieux les attentes de nos parties intéressées.

NOS VALEURS & PRINCIPES

Nous intégrons à notre **savoir-faire** : la **régularité**, la **rigueur**, la **générosité** et la **convivialité** propres à notre métier.

Nous nous engageons également à intégrer de façon transversale :

- Le **devoir d'inclusion** en intégrant les attentes prioritaires de nos parties prenantes dans les enjeux RSE.
- Le **devoir de vigilance** en prévenant et maîtrisant les risques potentiels grâce à des procédures opérationnelles.
- Le **devoir d'intégrité** en appliquant les nouvelles normes RSE propres à notre secteur.
- Le **devoir de transparence** en rendant l'information objective et accessible sur l'avancée de notre démarche.

NOS ENJEUX PRIORITAIRES

1 – **Mutualisation des ressources et lutte contre le gaspillage alimentaire** : Pérenniser l'entreprise ; Optimiser la gestion de nos déchets ; Encourager la distribution des produits non-consommés ; Renforcer nos échanges avec nos partenaires.

2 – **Rendre plus cohérente notre carte sur le plan environnemental** : Promouvoir une alimentation plus durable ; Orienter nos clients sur les produits de saison.

3 – **Développer la cohésion et l'employabilité de nos collaborateurs** : Transmission du savoir ; Intégration et la sécurité de nos collaborateurs.

NOS ENGAGEMENTS

Attentifs aux préoccupations sociétales, économiques et environnementales de nos clients et partenaires, nous nous engageons à respecter notre politique de management responsable rédigée dans le cadre de notre activité événementielle en adéquation avec la norme ISO 20121 et son principe d'amélioration continue. Nous répondons aux exigences légales et réglementaires applicables à notre secteur d'activité. Enfin, notre adhésion à la charte des TEP (Traiteurs Événementiels Parisiens) début 2020 nous permet un échange de bonnes pratiques afin de répondre au mieux aux attentes de nos clients. Consultez la Charte TEP en cliquant [ici](#).

Lionel DUVAL
- Président



LE LABORATOIRE DE PRODUCTION

Nous concevons nos menus et nos pièces cocktail dans notre laboratoire de production. Inauguré le 1^{er} février 2015, ce laboratoire est doté d'un choix varié d'équipements professionnels (trittico, tempéreuse à chocolat, laminoir, tunnel de surgélation...) et fait partie des derniers nés des laboratoires de grands traiteurs parisiens. Entre 25.000 et 30.000 pièces cocktail par jour peuvent être produites dans des conditions optimales dans une constante régularité qui caractérise notre Maison.

Depuis sa création, DUVAL a mis un point d'honneur à privilégier la satisfaction de ses clients dans le respect de la réglementation en vigueur. Notre responsable qualité s'assure au quotidien de la mise en œuvre de la réglementation européenne concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire (Paquet hygiène). L'application de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) permet de maîtriser les points critiques liés à notre activité, de l'approvisionnement des matières premières jusqu'à la remise des produits finis à nos clients.

LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Afin de garantir à nos clients des produits de bonne qualité gustative et sanitaire, nous sélectionnons rigoureusement nos fournisseurs en fonction de leur qualité de produits, leur qualité de services et leur respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire. Nous sommes garants de la qualité et de la traçabilité de l'ensemble de nos produits.

LA MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DU FROID

Afin de maîtriser notre chaîne du froid et de garantir la qualité de nos produits, l'ensemble de notre laboratoire est relié à un logiciel de contrôle des températures "Microlide (i-MINILide)". Ce logiciel est une centrale de surveillance et de traçabilité des températures. Il permet en temps réel de détecter et d'alerter les opérateurs en cas d'éventuelles anomalies tout en sauvegardant les données relevées. Ce principe est applicable également à bord de notre flotte de véhicules équipés d'un système de suivi des températures.

LES ALLERGÈNES

L'identification des allergènes a été réalisée sur l'ensemble des références de notre carte et est disponible sur demande.



NOS OBLIGATIONS

- Nous respectons les articles du Code du Travail, relatifs au travail clandestin, à la lutte contre le travail dissimulé et contre le recours aux étrangers en situation irrégulière.
- Nous respectons la liberté d'association et reconnaissons le droit de négociation collective ; l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire ; l'abolition effective du travail des enfants ; et l'élimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession.
- Nous nous engageons à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme.
- Nous attestons respecter l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés par le versement de la contribution visée par l'article L. 323-8-2 du code du travail.
- Nous sommes engagés pour une entreprise citoyenne tournée vers la promotion et le respect de la diversité de nos collaborateurs qui sont notre première richesse.

NOS ACTIONS

- Nous avons mis en place des partenariats avec deux entreprises du secteur protégé (ESAT) et nous restons ouverts à tout démarchage qui pourrait répondre à nos besoins.
- Nous attachons une importance toute particulière à l'accueil et l'intégration des jeunes dans le cadre de stages, de formations en alternance, de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation dans les différents services (plus de 10 personnes recrutées sur l'année 2023-2024 et réparties dans les services : administration, production et service commercial).
- Nous recherchons en interne des solutions lors de la création ou la libération d'un poste en vue de favoriser la promotion des collaborateurs présents dans tous les services (commis devenu chef de partie, assistante commerciale devenue responsable commerciale...).
- Nous veillons à respecter une parfaite égalité de traitement en termes de base de rémunération entre hommes et femmes à poste équivalent.

Nous considérons l'éthique tant au niveau commercial que comportemental comme l'une des valeurs fondamentales. Elle s'applique à l'ensemble de nos collaborateurs, à nos clients ou prospects, à nos fournisseurs et naturellement aux différents acteurs du marché événementiel tels que les lieux et espaces de réception.

Elle s'incarne par :

- une concurrence saine et loyale notamment en termes de politique tarifaire, dans le respect de notre image et notre positionnement.
- la volonté d'inscrire notre relation avec l'ensemble de nos clients dans la durée.
- Nous agissons contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.
- la confidentialité de certaines informations sensibles qui pourraient nous être transmises par nos clients ou par un tiers.
- le respect des contraintes de sécurité et logistiques imposées par les lieux avec la mise en place de repérages techniques, effectués en amont par le responsable des plannings maîtres d'hôtel et des repérages techniques, afin de valider le bon déroulé de l'événement ainsi que la sécurité des équipes et des clients.
- l'engagement au sein des Traiteurs Événementiels de Paris et la signature d'une charte éthique de saine et meilleure collaboration entre Agences et Traiteurs Organisateur de Réceptions. Consultez la Charte TEP en cliquant [ici](#).
- Dans le cadre du collectif Traiteurs Événementiels de Paris et du programme éco-sociétal Vous+Nous, Solidaires tous ensemble, nous proposons à nos clients toute l'année d'effectuer des dons à hauteur de 0,10 centimes par convive, dont nous doublons le montant. En 2021-2022, nous avons soutenu l'association ARES. En 2023 et 2024, les TEP ont mis en place un partenariat avec APF France Handicap afin de soutenir financièrement leur action (recrutement de nouveaux chargés d'insertion au profit des jeunes en situation de handicap).

UNE GESTION RIGOUREUSE DES DÉCHETS

Soucieux de l'empreinte laissée sur notre environnement, notre société s'est engagée dans une démarche volontaire de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Notre laboratoire de production est équipé d'un système de filtration des eaux usagées.

Nos huiles sont collectées par l'entreprise Quatra afin d'être valorisées.

Un tri sélectif a été mis en place au sein de notre entreprise (papier, carton, plastique, verre et métaux) afin de valoriser et recycler nos déchets.

Une partie de nos bouteilles en verres sont consignées.

Les verres non consignés et les cartons sont confiés à nos prestataires qui s'occupent de leur recyclage en vue d'une nouvelle vie.

Nous avons également mis en place le tri des biodéchets en partenariat avec la société Moulinot afin qu'ils soient transformés en compost ou en biométhane.

Et parce que notre implication ne s'arrête pas à la frontière de notre laboratoire, l'ensemble de nos collaborateurs s'engage via le tri des papiers, cartouches d'encre, ampoules, toners d'imprimantes, piles usagées en vue de leur recyclage.

UNE SENSIBILISATION ET UNE MOBILISATION EN INTERNE SUR L'OPTIMISATION DES RESSOURCES NATURELLES

Nous limitons volontairement l'utilisation d'eau et d'énergie : installation de commandes automatiques dans le laboratoire de production, chauffage des bureaux régulé, lumières automatiques dans les vestiaires du personnel, extinction systématique des bureaux et des parties communes de la société à l'heure du déjeuner, vérification une fois par an de l'ensemble des installations électriques et de gaz afin d'éviter toute problématique de fuite et de gaspillage.





UNE OPTIMISATION DU SERVICE LOGISTIQUE

L'optimisation des trajets et du chargement des véhicules permet moins de distances parcourues et une utilisation du nombre de camions adéquate afin de réduire nos émissions de CO2.

Cette optimisation est réalisée grâce à un planning défini et étudié à l'avance tenant compte des zones géographiques, d'un ordonnancement des horaires des réceptions et des conditions de livraison qui peuvent impliquer la nécessité d'un chauffeur livreur ou de rippers supplémentaires.

En parallèle :

- L'ensemble de nos camions est pris en location longue durée, ce qui nous permet de les contrôler et de les entretenir régulièrement.
- Nous disposons d'une flotte de quatre camions frigorifiques qui respectent les normes Euro 5 et Euro 6.
- Nous utilisons enfin la solution AdBlue® qui permet de transformer 85 % des polluants (oxydes d'azote, particules fines) en vapeur d'eau et azote inoffensif.

UNE DÉMARCHE ET UNE IMPLICATION ÉCORESPONSABLES

- Nous effectuons des recherches fréquentes pour étoffer notre carnet de fournisseurs en Île-de-France ayant les capacités de répondre à nos demandes. Ainsi à candidatures égales, nous favorisons les partenariats en circuits courts (dans un rayon de 150 kilomètres).
- Nous avons référencé certaines denrées issues du commerce équitable comme le café (label Fairtrade) ou issues de l'agriculture biologique (vins, gamme à base d'ingrédients bio). Sur demande, nous pouvons répondre aux attentes sur ce point-là.
- Nous favorisons, lorsque cela est possible, l'usage de la vaisselle ou de la verrerie en dure. Si le contexte ne s'y prête pas, nous utilisons du matériel jetable écoresponsable ou issu de filières durables. De même, nous encourageons la réduction des contenants et emballages en matière plastique, au profit de matières réutilisables recyclées ou recyclables. Par les actions mises en place, nous n'utilisons plus que 23 % de contenants en plastique jetable.
- Nous appliquons le principe du flux tendu des approvisionnements afin d'éviter le gaspillage des matières premières et d'assurer une meilleure gestion des stocks.
- 100 % de nos collaborateurs ont été sensibilisés au développement durable lors de leur intégration. Ils sauront vous proposer des offres responsables à base de produits de saison, étudiées pour répondre à vos demandes (gamme végétarienne, vegan ou à base de produits issus de l'agriculture biologique).
- Nous intégrons à nos devis une solution de reprise des produits alimentaires non consommés pour toutes prestations supérieures à un volume fixé via des acteurs tels que Savr. Cette solution peut vous être proposée sur simple demande même si vous n'atteignez pas le volume fixé.



La solution contre le gaspillage alimentaire

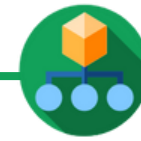
Lutter contre le gaspillage • Agir contre la précarité • Valoriser son environnement



Nous déclarons nos excédents en quelques clics sur l'application.



Savr collecte dans les meilleures conditions sanitaires.



L'algorithme de Savr sélectionne la bonne association pour notre don.

Savr est une **solution de lutte contre le gaspillage alimentaire basée sur le don**. Structure de l'économie sociale et solidaire, ils récupèrent les excédents des professionnels de la restauration pour les donner à des structures caritatives qui viennent en aide aux personnes de la rue.

Dans un but éco-sociétal, notre Maison suggère l'intervention de ce partenaire sur toute opération supérieure à 40.000 €.

Contrairement à beaucoup d'idées reçues, les associations ne peuvent pas accepter n'importe quelles denrées alimentaires à toute heure du jour et de la nuit. De nombreux facteurs sont à prendre en compte : leur capacité de stockage au froid, la capacité des équipes à recevoir et contrôler les dons, les horaires d'ouverture, la proximité géographique, le volume des dons, etc. C'est pourquoi Savr travaille en étroite collaboration avec ces structures afin de connaître leurs besoins. **Savr a développé un algorithme qui affecte en temps réel le bon don à la bonne association**, en fonction de tous ces paramètres.