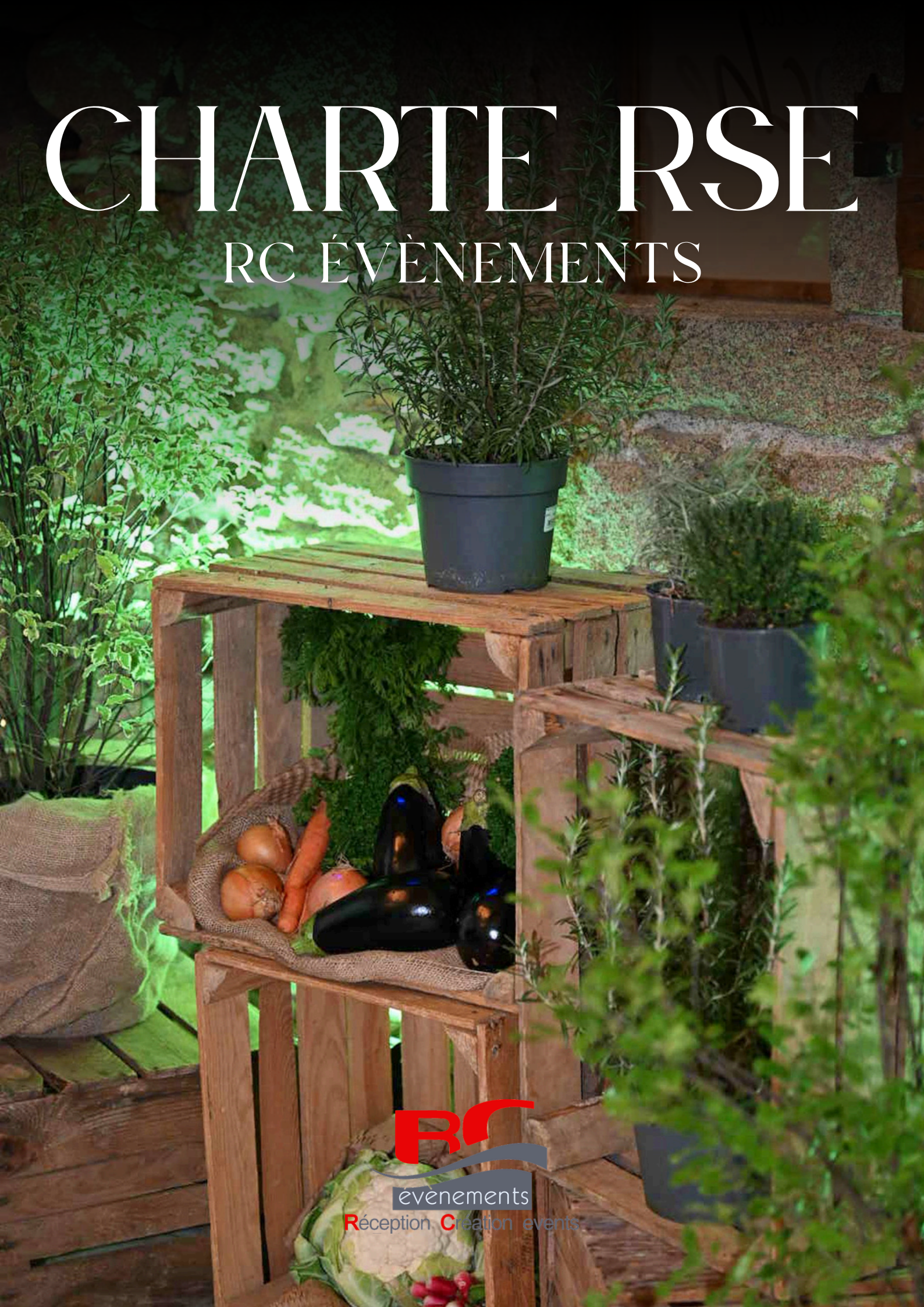


# CHARTRE RSE

## RC ÉVÈNEMENTS



événements

Réception. Création events

# RC ÉVÈNEMENTS

## Notre entreprise

Réception Création Événements, c'est un savoir-faire reconnu dans le département du 44 et des valeurs fortes qui nous challengent chaque jour, depuis plus de 17 ans, afin de créer pour vous des événements responsables, sur-mesure et qui vous ressemble.

RC Évènements, c'est aussi une famille jeune et dynamique, composée de notre chef cuisinier Jonathan Blanchard et de ses équipes. Des passionnés de l'événementiel et des amoureux de la vraie cuisine maison, conviviale, généreuse et gastronomique.

**RC Évènements**, membre actif du Bureau des Congrès de Nantes et Saint-Nazaire, s'engage pleinement dans l'amélioration de la qualité des prestations sur le territoire, en mettant notamment l'accent sur l'optimisation du travail des traiteurs organisateurs de réceptions (TOR).

Cet engagement reflète une volonté forte d'excellence et contribue directement à l'élévation des standards de l'événementiel local. En soutenant le développement et la professionnalisation des TOR, RC Évènements participe à la création d'expériences clients toujours plus qualitatives, tout en renforçant l'attractivité de Nantes et Saint-Nazaire comme destinations privilégiées pour les congrès et événements.

Une initiative vertueuse qui bénéficie à l'ensemble de l'écosystème événementiel de la région.



## ISO 20 121

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue visant à réduire notre impact environnemental, Jonathan Blanchard a initié début 2025 l'acquisition de la norme.

Actuellement en formation en vue de l'obtention de la certification, nous avons choisi de nous faire accompagner par un acteur local engagé : la CCI de Nantes Saint-Nazaire.



# NOTRE IDENTITÉ



## Identité

Traiteur événementiel haut de gamme.

---

## Mission

Offrir une expérience culinaire unique, régaler nos clients, leur faire découvrir de nouvelles saveurs et sublimer chaque événement grâce à notre cuisine

---

## Cibles

- Principales : Sites de réception, prestataires événementiels, lieux nécessitant un traiteur, partenaires, réseaux.
  - Secondaires : Entreprises.
- 

## Promesse

Satisfaction garantie, qualité irréprochable, éco-responsabilité, produits locaux, saveurs authentiques, respect des saisons, savoir-faire, professionnalisme, réactivité, organisation clé en main et suivi personnalisé.

---

## Ambition

Assurer la pérennité de l'entreprise, cultiver l'esprit d'équipe, promouvoir une entreprise sociale et porteuse de sens, tout en continuant à transmettre nos valeurs.

---

## Valeurs

Modernité, exigence, éco-responsabilité, discrétion, bienveillance, et l'art de bien et mieux manger.

---

## Personnalité

Une équipe passionnée, dynamique, qui agit avec professionnalisme, écoute et créativité pour offrir une expérience inoubliable, issus du domaine de la restauration ou de l'événementiel.

# NOS DÉMARCHES RSE

## LE RSE CHEZ RC EVENEMENTS :

### AU PLUS PROCHE DE LA NATURE

Aucuns résidus n'est valable chez RC Evènements, au plus grand bonheur de nos poules. Elles se régalent, et ont une appétence particulière pour les mets les plus raffinés. ET vous adorerez leurs œufs !



### NOS PRODUITS FRAIS

Parce que nous aimons nos produits ! Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine 100% locale et de saison.



### UNE CUISINE QUI NOUS RESSEMBLE

Notre passion pour la cuisine saine nous amène à réduire chaque jour, notre empreinte environnementale.


### UNE IMAGINATION SANS FIN

Tous nos produits sont travaillés jusqu'au bout ! Pas de reste chez RC Evènements. Notre créativité déborde lorsqu'il s'agit d'œuvrer pour le 0 déchets.

### DES METS RAFFINÉS

Chacun de nos mets sont issus de notre créativité. À travers nos prestation vous retrouverez des saveurs onctueuses et travaillés avec amour.

## NOTRE DIAGNOSTIC MATUDIAG :

[Cliquez ici pour accéder au diagnostic](#) 

## NOUS SOMMES PARTENAIRES EN MECENAT:



COMITÉ LOIRE  
ATLANTIQUE  
FFHANDBALL



RC Evènements est membre du Club Hellfest & partenaire de l'évènement HandEnsemble, une rencontre en faveur du handicap et de l'inclusion.

# DÉTAIL DES ENGAGEMENTS PAR PILIER

## NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL : "DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE"

*"Nous concevons notre carte "La Gastronomie Culinaire" au rythme des saisons et des récoltes de nos producteurs."*

- **Sourcing Responsable** : Nous privilégions systématiquement le local et le saisonnier. Nous réduisons la part des protéines animales au profit du végétal pour proposer une cuisine "bas carbone".
- **Gestion des Déchets** : Nous avons banni le plastique à usage unique. Nous appliquons un tri sélectif rigoureux, en cuisine comme sur le lieu de vos événements.
- **Lutte contre le Gaspillage** : Nous collaborons avec des associations (type Restos du Cœur et Too Good To Go) pour redistribuer nos surplus alimentaires.
- **Logistique Verte** : Nous mutualisons nos livraisons et utilisons des véhicules hybrides. Pour nos boissons sans alcool, nous privilégions les bouteilles consignées livrées par fourgon.
- **Sobriété Numérique & Matérielle** : Nous limitons nos supports papier grâce à la dématérialisation et garantissons la traçabilité de notre matériel via un processus de récupération dédié.
- **Préservation des Ressources** : Nous réutilisons l'eau pour nos cultures aromatiques. Nos bâtiments sont équipés d'installations solaires, et nous prenons soin de la biodiversité grâce à nos ruches à Blain et à l'adoption d'oliviers en Espagne.

## NOTRE ENGAGEMENT SOCIAL : L'HUMAIN AU CŒUR DU SERVICE

*"Parce que l'événementiel est un secteur exigeant, nous plaçons le bien-être de nos équipes et l'inclusion au centre de nos priorités."*

- **Qualité de Vie au Travail** : Nous veillons à l'ergonomie des postes (port de charges, dressage) et respectons scrupuleusement les temps de repos, malgré les contraintes d'horaires décalés.
- **Inclusion & Diversité** : Nous favorisons la parité et la mixité. Signataires de la Charte de la Diversité et engagés auprès de l'Autre Cercle (Charte LGBT+), nous luttons contre toutes les formes de discrimination.
- **Formation & Sensibilisation** : Nous formons nos maîtres d'hôtel et cuisiniers aux enjeux de l'éco-responsabilité, de la gestion des restes à la sensibilisation des convives.
- **Santé & Sécurité** : Nous garantissons une hygiène irréprochable (HACCP) pour protéger nos salariés et nos clients.
- **Solidarité & Éthique** : Nous participons à la collecte de bouchons pour France Cancer et appliquons une politique anti-corruption stricte (Loi Sapin II).
- **Adaptabilité** : Nous adaptons nos recettes (végétariennes, véganes, allergènes) pour inclure chaque convive et encourageons le covoiturage lors de nos prestations.
- **Écoute Client** : Nous suivons la satisfaction de nos partenaires grâce à un pilotage précis de nos retours clients.

## NOTRE ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE : PÉRENNITÉ ET ÉTHIQUE

*"Nous sommes convaincus qu'une démarche RSE n'est viable que si elle est économiquement cohérente et transparente."*

- **Transparence & Traçabilité** : Nous garantissons l'origine de chaque produit et communiquons honnêtement sur nos labels (Bio, Label Rouge, Pêche durable).
- **Achats Responsables** : Nous choisissons des fournisseurs qui partagent nos valeurs. Nous privilégions les artisans locaux payés au prix juste plutôt que les centrales d'achat.
- **Qualité "Fait Maison"** : Tous nos plats sont cuisinés par nos soins (hors pains et viennoiseries confiés à notre artisan boulanger). Nous n'utilisons aucun produit congelé.
- **Filières de Confiance** : Nous sélectionnons des viandes françaises issues de filières courtes et nous engageons pour une pêche responsable via la charte Mister Good Fish.
- **Innovation Durable** : Nous investissons dans des technologies vertes (fours basse consommation, camions frigorifiques récents, panneaux solaires) pour réduire durablement notre empreinte énergétique.
- **Économie Circulaire** : Nous privilégions la location et l'usage de matériaux durables et réutilisables pour chaque événement.

# TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

## Notre horizon du TOR traiteur organisateur de réception

Je soussigné Jonathan Blanchard, Dirigeant et Chef de cuisine atteste et certifie que chez RC Événements, nous sommes convaincus que les expériences les plus marquantes sont celles qui ont un sens profond. Notre métier consiste à créer des moments inoubliables. Aujourd'hui, cette ambition s'accompagne d'une responsabilité impérative : celle d'agir de manière durable, éthique et inclusive.

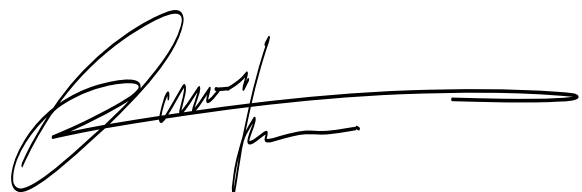
Le secteur de l'événementiel, par nature dynamique et consommateur de ressources, se doit d'être à l'avant-garde de la transition écologique et sociale. Loin d'être une contrainte, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est pour RC Événements un puissant levier d'innovation et de performance. C'est le fondement de notre stratégie future.

Cette Charte RSE n'est pas qu'un simple document. Elle est la feuille de route qui guide chacune de nos décisions, du choix du premier prestataire au dernier geste de démontage. Elle engage nos collaborateurs, nos partenaires, et nos fournisseurs à bâtir avec nous un modèle d'événementiel respectueux de l'environnement et bénéfique pour la société.

Nous vous invitons, clients, équipes et partenaires, à vous approprier ces engagements. Ensemble, faisons de chaque événement organisé par RC Événements la preuve qu'il est possible d'allier l'excellence de la production et l'exigence de la durabilité.

**Jonathan Blanchard / Fondateur RC évènements**

Cordialement,



# NOTRE TROPHÉE NATIONAL

## UNE 3<sup>e</sup> PLACE NATIONALE POUR UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

À l'occasion du Salon SERBOTEL 2025, rendez-vous incontournable des métiers de bouche, RC Événements a fièrement représenté sa région lors du 1er Trophée National des Traiteurs & Organiseurs de Réceptions (TOR), organisé par l'UMIH 44.



Face à six traiteurs sélectionnés au niveau national, notre équipe s'est illustrée en décrochant une superbe 3<sup>e</sup> place, reconnaissant ainsi l'excellence de notre savoir-faire artisanal.

Pour cette première édition, le thème « Nantes et sa Région » a inspiré un menu 100 % locavore, mettant en lumière les produits emblématiques du territoire grâce à une cuisine créative et engagée.

Au-delà du concours, cette aventure a été un véritable moment de partage et de transmission, reflétant les valeurs humaines et la passion qui animent notre métier.

Cette distinction nationale renforce notre volonté de poursuivre l'innovation culinaire et d'offrir, à chaque réception, une expérience d'exception.





événements

Réception Création events

## NOUS CONTACTER

### RÉCEPTION CRÉATION SASU

103 rue de la Jarnigarnière

44 115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 1€ APE 5621Z

TVA FR 60 489801613

### SITE SALON BASSE GOULAINÉ

Rue Busson Billault

44 115 Basse Goulaine

[www.rc-evenements.com](http://www.rc-evenements.com)

[contact@rc-evenements.com](mailto:contact@rc-evenements.com)

09 62 18 86 79