

## Climactions : liste de traiteurs (incluant celle initiée par le LISA)

Version du 16 juillet 2020.

**Liste de traiteurs présentant une ou plusieurs de ces caractéristiques : utilisation de produits biologiques, de produits d'origine proche, confection de plats végétariens, de plats faits maison, valorisation des déchets, évitement ou redistribution des surplus, emploi de personnes en difficulté, ...**

Nom	Coordonnées	Zones desservies	Description et avantages	Déjà testé
ETHIK A TABLE	<a href="https://www.ethikatable.com/">https://www.ethikatable.com/</a> ETHIK A TABLE 5 rue de la Collégiale 75005 Paris Tél: 01 76 54 04 25 Email: ethikatable@gmail.com	Toute l'île de France	ETHIK A TABLE est un traiteur artisanal, tous les produits sont issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable et les plats sont faits maison et à la commande. Les assiettes sont en papier, les couverts et les plateaux sont en métal et les verres sont en eco-cup réutilisables. Le traiteur vient récupérer les plateaux à la fin du buffet, les restes sont donnés à des associations ou compostés.	Oui au LISA
ATANKA	<a href="https://www.atanka.com/">https://www.atanka.com/</a> Labo Atanka 54, rue Marceau 93100 Montreuil Tél : 06 76 29 28 35 Email: contact@atanka.com	Paris intra muros, 94, 93	Atanka utilise des produits bio et paysans. Elle recense les producteurs en France qui travaillent leurs produits de façon naturelle avec la même passion qu'elle et sous des labels de qualité reconnus (Demeter, Agriculture Biologique (AB), Vignerons Indépendants, etc). Les plats sont servis dans des verrines en verre, avec couverts en métal, aucun matériel est à usage unique. Le traiteur vient récupérer les plateaux et les restes à la fin du buffet. "Atanka s'adapte à la situation et vous propose des repas individuels (vaisselle en carton) en gardant sa philosophie : une cuisine créative et responsable dans ses choix de matières premières issues de l'agriculture biologique."	<i>On les a pris pour les CS LEFE à l'automne 2019 à Jussieu. Petit traiteur, très bien, sympas, forte dominance de plats veg, buffets avec plats de type cuisine familiale</i>
LA COUR CYCLETTE	<a href="https://www.courcyclette.org/">https://www.courcyclette.org/</a> 27-29, rue Marcelin Berthelot 94140 Alfortville 07 78 64 30 48 contact@courcyclette.org	94, Paris intra muros	Le tiers lieu la Cour Cyclette a pour objectif de favoriser le lien social et l'émergence des projets collectifs à travers des activités en lien avec la transition écologique. La cantine ne fonctionne qu'en circuits courts, nous évitons les intermédiaires et, pour ce qui concerne les fruits et légumes,	Oui au LISA

## Climactions : liste de traiteurs (incluant celle initiée par le LISA)

			<p>travaillons principalement avec Point Nature (magasin bio indépendant implanté à Alfortville depuis plus de 30 ans) ou directement auprès de producteurs.</p> <p>Notre volonté est également de réduire au maximum la production de déchets liée au fonctionnement de la cantine. Tous nos détritrus sont triés et/ou valorisés les déchets organiques produits en cuisine sont intégralement valorisés dans une unité de compostage. Les poubelles sont d'ailleurs toutes l'objet d'une pesée et nous nous réjouissons de constater que nos épluchures sont dix fois plus lourdes que notre bac brun !</p> <p>La Cour Cycllette est régulièrement sollicitée pour préparer des cocktails et buffets lors d'événements organisés par des institutions locales. Ainsi, nous avons été, entre autres, présents au cycle des rencontres organisées par l'UPEDD (Université Populaire de l'Eau et du Développement Durable) qui avait pour thème, l'alimentation</p>	
OUIKIT	<p><a href="https://lamaisonduzerodechet.org/emprunt-du-ouikit/">https://lamaisonduzerodechet.org/emprunt-du-ouikit/</a>                  La Maison du Zéro Déchet                  3 rue Charles Nodier                  75018 Paris                  Pour faire une demande:  <a href="https://zerowastefrance.typeform.com/to/Y7xyJR">https://zerowastefrance.typeform.com/to/Y7xyJR</a></p>	Toute l'île de France	<p>La Maison du Zéro Déchet propose d'emprunter le OuiKit, ensemble de vaisselle réutilisable créé par Ouishare et Zero Waste France et mis à disposition pour des associations ou particuliers afin de limiter le gaspillage de ressources et faciliter l'accès à une vaisselle réutilisable. Si vous êtes organisateurs d'événements ponctuels, réunions, mais aussi pour des pots de thèse, ou un anniversaire, etc: vous pourrez éviter la vaisselle jetable et adopter le Ouikit</p>	Oui au LISA
FLORE GRANBOULAN	<p>Flore Granboulan                  104 rue de Meaux                  75019 Paris                  0768686501                  floregranboulan@gmail.com    <a href="https://www.floregranboulan.com">https://www.floregranboulan.com</a></p>	Paris intra muros, Créteil	<p>Des menus sur mesure, selon vos envies, vos besoins et votre budget: déjeuners, dîners, buffets, cocktails, repas à domicile, plateaux repas etc...</p> <p>« Flore vous propose une cuisine entièrement faite maison, à partir d'ingrédients frais, de saison, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée »</p> <p>« La passion de la cuisine, des herbes, des épices, des couleurs, des mélanges, des saveurs »</p>	Oui au LISA

## Climactions : liste de traiteurs (incluant celle initiée par le LISA)

			<p>« L'expérience d'années de travail dans la restauration »          « L'engagement pour une consommation durable et responsable. »</p>	
LES CUISTOTS MIGRATEURS	<p><a href="https://www.lescuistotsmigrateurs.com/">https://www.lescuistotsmigrateurs.com/</a>            22 rue Condorcet            93100 Montreuil            01 48 31 34 36</p>	Référencé dans les outils de gestion - Paris et Ile de France	<p>"Nous sommes le 1er traiteur de cuisines du monde qui emploie des cuisiniers réfugiés". Cocktail, repas, lunchbox, menus carnés ou végétariens, emballages recyclables ou lavables, pas de surgelés, produits frais et secs, laboratoire pro à Montreuil,            Déchets organiques convertis en compost, produits non consommés donnés au Chainon Manquant pour être redistribué à des associations caritatives, vaisselle compostable ou recyclable, zéro plastique, association avec Du Pain et des Roses (bouquets réalisés par des femmes éloignées de l'emploi et victimes de violence).</p>	<i>Déjà utilisé, qualité exceptionnelle pour un buffet végétarien très surprenante avec un très bon prix.</i>
LE CERCLE	<p><a href="https://www.lecercle.fr/">https://www.lecercle.fr/</a> - <a href="mailto:contact@lecercle.fr">contact@lecercle.fr</a>            21 Rue Vernet            75008 Paris            01 84 25 14 00</p>	Paris et IDF	<p>« L'ESAT de La Mare Savin et Le Cercle ont conclu un partenariat pour offrir une solution écologique et socialement responsable. Grâce à ce partenariat, vous aidez concrètement des personnes en situation handicap à mieux s'insérer dans le monde du travail. »            « Le Cercle réunit des passionnés de gastronomie, de design et d'écologie. Le Cercle essaie de faire rentrer dans leur prestataire un maximum de producteurs locaux d'IDF, de préférence bio ou en permaculture. »            Plateaux repas (chic, réutilisables) buffets, finger food.</p>	<i>Ai fait appel à leurs services plusieurs fois, jamais déçue</i>
CROC	<p><a href="http://croc-traiteur.eu/">http://croc-traiteur.eu/</a></p>	Paris et IDF	<p>Bio, local, saisonnier, vaisselle zéro déchets, déchets alimentaires compostés, options végétarienne et végétalienne</p>	<i>C'était le traiteur d'un atelier du Shift Project. Super bon, super sympas, top (d'après notre collègue Jérôme</i>

## Climactions : liste de traiteurs (incluant celle initiée par le LISA)

<p>PLANETE SESAME 92</p>	<p>194 avenue de la république 92000 NANTERRE www.planetesesame92.com 01 41 44 72 47</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ « Un traiteur social qui forme des salariés en insertion</li> <li>▪ Un traiteur engagé qui cuisine des produits BIO et issus du commerce équitable</li> <li>▪ Un traiteur attentif à l'environnement qui utilise de la vaisselle biodégradable et qui est engagé dans la solidarité climatique avec l'ONG CO2 Solidaire »</li> </ul> <p>Depuis 2008, appartient au réseau Cocagne</p>	<p><i>Servonnat)</i>  <i>Traiteur de la conférence Climate informatics 2019 (à Paris)</i> <i>Sympa, efficace, très bon, zéros déchet plastique, possibilité végétarienne.</i></p>
------------------------------	--	--	--	---