



Démarche en faveur du développement durable

PIVANO se veut être un traiteur éco-responsable. Nous avons mis en place un certain nombre d'actions pour limiter notre impact sur l'environnement.

Produits frais et de saison:

Depuis le premier jour, nous nous efforçons de cuisiner des produits frais et de saison. Nous privilégions les produits bruts issues de la région Rhône- Alpes afin de minimiser l'impact carbone sur leurs livraisons mais également pour la fraîcheur des ingrédients.

Les bénéfices directs sont la qualité des produits et les parfaites saisonnalités. Ainsi via cette démarche nous avons donc choisi de :

- Développer l'agriculture et les entreprises agroalimentaires de proximité.
- Valoriser le potentiel du territoire.
- Renforcer les liens sociaux et professionnels sur le département de l'Isère
- Réduire nos impacts environnementaux (recherche de sobriété énergétique, maintien de la biodiversité, maintien d'une agriculture durable).

Tri des déchets

Le tri des déchets sur les différents lieux d'activités (production et réceptions extérieurs) est un véritable défi que nous relevons depuis plus de cinq ans

- **Carton:** pressé en balle de 35 kg. Elles sont ensuite amenées sur le site de Véolia pour un retraitement.
- **Plastique, boîte, papier:** stocké dans des sacs de 400 litres puis collecté par la ville.
- **Verre:** Stocké puis jeter dans les bennes à verre à disposition sur la commune de Fontaine
- **Déchet alimentaire:** Jeter dans une poubelle alimentaire dédiée puis collectée par la ville tous les 15 jours.
- **Palette en bois:** Collecté directement sur site pour un retraitement

Emballage responsable

L'ensemble de nos emballages sont en grande majorité Biodégradable ou Recyclable.

- Plateau repas en carton alimentaire Biodégradable
- Couverts en bois et serviette papier kraft biodégradables
- Verrine en papier cuisson kraft,...

Eau

L'excellente Eau de Grenoble est proposée systématiquement en bouteille en verre à la place des bouteilles plastiques.

Livraison

Nous minimisons l'impact de nos livraisons en planifiant chaque matin nos tournées de livraison afin d'optimiser la distance de nos trajets. Certaines de nos livraisons sont effectuées avec un véhicule électrique.

Réduction des impressions

Notre site de commande en ligne et dématérialisation des factures à contribuer à la réduction des impressions papier. L'impression de nos documents est fait à partir de papiers recyclés "Ecolabel"

Équipement de cuisson

Nos équipements de cuisson de dernière génération (four ventilé Icombi Pro et Double cuve de cuisson IVario Pro) contribuent à réduire notre facture d'électricité de 18 % et améliorent le rendement des cuissons de nos viandes de 15%.

Notre laboratoire est équipé de néons en LED basse consommation.