

Grow better, together



Certifié ShiftingPact®
— Niveau « Durable »

RAPPORT ESG 2025

Engagement durable
& Responsabilité sociétale



100%
D'ÉLECTRICITÉ
RENOUVELABLE

1. Resume

Réinventer l'impact

Nourrir sans gaspiller

Travailler sans polluer

Avancer sans compromis

PLANÈTE

HUMAIN

CULTURE

HÉRITAGE

Réinventer l'impact

1. Resume

2014

Premier pas : **tri en 5 flux** et installation de systèmes économiseurs d'eau

2015

Création d'éco-équipes pour imaginer des solutions collectives et durables

2017

Passage à 100 % d'électricité renouvelable : ~500 m² de panneaux solaires et éclairage led

2018

Produits d'entretien **100 % biodégradables**

Le verre préféré au plastique pour toutes nos boissons en événement

Eau responsable : fontaines sur réseau, robinets et flush économes

Cantine employés zéro déchet : restes et surplus valorisés

2021

Soft mobility : campagnes bike to work et camions optimisés (froid + non-froid)

2025

Publication de notre **premier rapport esg global**, pour une transparence totale

Objectif 2026

Nouveaux bureaux et ateliers conçus et meublés avec un maximum de matériaux réutilisés.

Cultiver l'essentiel

Sourcer au plus près
Cuisiner au plus juste
Respecter la saison
Inspirer la confiance

PLANÈTE

HUMAIN

CULTURE

HÉRITAGE

85%

DE MATÉRIEL
ÉVÉNEMENTIEL
NON JETABLE

2017

Révision de nos process pour réduire le gaspillage : moins de plats pré-préparés, plus de finition sur site

Chaque année

Zéro incident de sécurité alimentaire

Tous nos poissons proviennent de la pêche durable, certifiée msc (marine stewardship council)

Nos menus suivent le rythme des saisons, avec des options végétariennes et véganes intégrées

Nos politiques d'achat privilégient les producteurs locaux, l'équité et l'impact écologique

85 % de notre matériel événementiel est non jetable, pour réduire l'empreinte dès le service

Objectif 2027

faire en sorte que la majorité de nos ingrédients soient sourcés localement



Forger le collectif

Embrasser la multitude
Mettre l'humain au centre
Bâtir des réussites communes

PLANÈTE

HUMAIN

CULTURE

HÉRITAGE

+30

**NATIONALITÉS
REPRÉSENTÉES**

Forger le collectif

1. Resume

+30 nationalités représentées au sein des équipes
30 % femmes / 70 % hommes, au-dessus des moyennes du secteur horeca

Depuis 2014

Formations terrain pour favoriser la montée en compétences et la mobilité interne

2016

Adoption d'une gestion ascendante : les initiatives viennent aussi des collaborateurs

2018

Mise en place de politiques méritocratiques pour l'avancement professionnel
Équilibre garanti – maximum 3 soirées/week-ends travaillés par semaine

Objectif 2027

Augmenter la représentation féminine à 35–40 % dans l'ensemble des équipes



18K+

**SOUPES SOLIDAIRES
SERVIES**

1. Resume

S'ancrer dans la société

Cuisiner pour nourrir
Partager pour relier
S'ancrer pour durer

PLANÈTE

HUMAIN

CULTURE

HÉRITAGE

S'ancrer dans la société

1. Resume

Depuis 2017

Soupe solidaire hebdomadaire préparée à partir de légumes invendus, distribuée avec l'asbl les samaritains aux personnes sans-abri.

Chaque année

Dîner de fin d'année offert aux plus précaires avec les samaritains. Soutien à des associations locales et nationales : fondation jules bordet, big (cancer du sein), cap 48, professeur kadriera, boukwengé (accompagnement de femmes exilées excisées), make a wish. Transparence totale dans nos devis et débriefings, pour des relations claires et durables avec nos clients.

Objectif 2027

Développer 2 nouveaux partenariats associatifs locaux pour renforcer notre ancrage sociétal.



2. Qui sommes-nous?

CHOU est un groupe multi-métiers spécialisé dans les services événementiels haut de gamme, fondé il y a **plus de 30 ans** à Bruxelles. Nos activités couvrent le catering, les lieux de réception, les restaurants, les food trucks et les chambres d'hôtes.

Avec environ **150 collaborateurs** représentant plus de **30 nationalités**, nous sommes un acteur de référence du secteur Horeca belge. Notre siège et notre unité de production centrale sont installés à Schaerbeek, où nous mutualisons les ressources entre nos différentes entités.



2. Qui sommes-nous?

Notre mission

Contribuer au développement d'activités économiques locales durables, créer des emplois dans la restauration, l'événementiel et l'hôtellerie, et valoriser les savoir-faire artisanaux et culinaires.

Notre devise

« *Grow better, together* » — Grandir mieux, ensemble. Pour l'humain et pour l'environnement.

30+
Années
d'expérience

150
Collaborateurs

30+
Nationalités

64/100
Score ShiftingPact®



3. Notre démarche ESG

Chez *CHOU*, la durabilité n'est pas une communication — c'est un engagement concret, mesuré, audité et en amélioration continue depuis plus de 10 ans. Nous sommes certifiés ShiftingPact® avec le niveau « *Durable* » (score de **64/100**, contre une moyenne de **57** pour les entreprises certifiées), et nous avons été reconnus comme exemplaires sur les volets environnemental et social.

Notre approche repose sur trois piliers : Environnement, Social et Gouvernance. Chacun est évalué selon des métriques précises, des pratiques concrètes, de la sensibilisation interne et durement reporting transparent.

Score actuel

3. Notre démarche ESG

81/100
Environnement

70/100
Social

60/100
Gouvernance

64/100
Score global
ShiftingPact®

Objectif 2027

97/100
Environnement

80/100
Social

79/100
Gouvernance

75/100
Score global
ShiftingPact®

Environnement

4. Nos scores



81/100

Le volet **environnemental** est notre pilier le plus fort. Nous avons atteint un niveau d'exemplarité reconnu par l'audit ShiftingPact[®], grâce à des actions concrètes menées depuis 2014.

Énergie & empreinte carbone

4. Nos scores | Environnement

Partenariat Enerdeal (2026) — Installation de **4 500 m²** de panneaux photovoltaïques supplémentaires sur nos toits, décuplant notre capacité de production d'énergie solaire et renforçant notre autonomie énergétique.

Flotte 100 % électrique — Objectif d'électrification complète de notre flotte de véhicules d'ici 2028. Nos camions sont déjà optimisés (froid + non-froid combinés) pour réduire les trajets.

Bilan carbone Scope 1, 2 & 3 — Engagement à réaliser un bilan carbone complet et certifié d'ici 2027, avec publication transparente de la méthodologie et des résultats.

Eau & ressources

4. Nos scores | Environnement

Gestion responsable de l'eau — Fontaines sur réseau, robinets à coupure automatique, chasses à double touche, et projet d'installation de systèmes de récupération d'eau de pluie.

Produits d'entretien 100 % biodégradables — Depuis 2018, tous nos produits de nettoyage sont certifiés respectueux de l'environnement.

Déchets & économie circulaire

4. Nos scores | Environnement

Tri en 5 flux — Système de tri sélectif structuré depuis 2014. Recyclage des toners, huiles usagées et déchets organiques.

Partenariat MCA Recycling — Collaboration avec MCA Recycling en 2026 pour la gestion professionnelle et le recyclage de l'ensemble de nos déchets, garantissant une traçabilité complète.

Partenariat Alpaca Solutions — Tous les restes alimentaires de nos événements sont reversés à des associations via notre partenaire Alpaca Solutions, qui assure la redistribution aux personnes dans le besoin.

85 % de matériel événementiel non jetable — Vaisselle réutilisable, remplacement du plastique par du verre, carton ou bambou quand la réutilisation n'est pas possible.

Objectif 2027 — 90 % de déchets triés lors de tous nos événements.

Alimentation durable

4. Nos scores | Environnement

Pêche durable certifiée MSC — Tous nos poissons proviennent de filières certifiées Marine Stewardship Council.

Menus saisonniers — Nos menus suivent le rythme des saisons, avec options végétariennes et véganes systématiquement intégrées.

Lutte anti-gaspillage — Réduction des portions, valorisation des restes (bouillons, compotes, pickles), utilisation des légumes « moches » et des découpes moins populaires.



71/100

Le Groupe Choux de Bruxelles a atteint un niveau d'exemplarité **sociale**. Nous plaçons l'humain au centre de notre modèle, avec des engagements concrets en matière de diversité, de bien-être et d'insertion.

Diversité & inclusion

4. Nos scores | Social

Plus de 30 nationalités — Nos équipes reflètent la richesse multiculturelle de Bruxelles. Ratio **30 %** femmes / **70 %** hommes, au-dessus des moyennes du secteur Horeca.

Objectif 2027 — Augmenter la représentation féminine à **35-40 %** dans l'ensemble des équipes.

Recrutement inclusif — Engagement à recruter via des organisations d'insertion (Actiris, DiversiCom) et à proposer des formations sur la diversité, l'équité et l'inclusion.

Développement des compétences

4. Nos scores | Social

Formations terrain — Depuis 2014, programmes de formation pour favoriser la montée en compétences et la mobilité interne.

Politiques méritocratiques — Depuis 2018, postes affichés en interne, évaluations annuelles avec objectifs clairs et feedback intégrant les pairs.

Bien-être & équilibre

4. Nos scores | Social

Équilibre vie pro/perso — Maximum 3 soirées/week-ends travaillés par semaine. Gestion ascendante depuis 2016 : les initiatives viennent aussi des collaborateurs.

Engagement & satisfaction — Mise en place d'un baromètre annuel de satisfaction des collaborateurs et de services de conseil en bien-être au travail.

Engagement sociétal

4. Nos scores | Social

18 000+ soupes solidaires — Depuis 2017, soupe solidaire hebdomadaire préparée à partir de légumes invendus, distribuée avec l'ASBL *Les Samaritains* aux personnes sans-abri.

Dîner solidaire annuel — Chaque année, dîner de fin d'année offert aux plus précaires avec *Les Samaritains*.

Partenariats associatifs — Soutien à la *Fondation Jules Bordet*, *BIG* (cancer du sein), *Cap 48*, *Professeur Kadriera*, *Boukwengé* (accompagnement de femmes exilées excisées), *Make a Wish*.

Objectif 2027 — Développer 2 nouveaux partenariats associatifs locaux pour renforcer notre ancrage sociétal.

The image shows the score '60/100' in a large, bold, black sans-serif font. The number '60' is enclosed within a thin, dark green circular outline. The slash and the number '100' are positioned to the right of the circle.

La **gouvernance** est notre axe d'amélioration prioritaire. Nous avons déjà posé des bases solides, et nos engagements pour 2025-2027 sont ambitieux.

Ce qui est en place

4. Nos scores | Social

Double certification — Label *Entreprise Écodynamique* + Certification ShiftingPact® niveau « *Durable* ».

Équité salariale — Écart de rémunération de **1 à 5x**, remarquable pour une entreprise de **150** personnes.

Protection des données — Politique *RGPD* complète : métriques, formalisation, pratiques, sensibilisation et reporting.

Réinvestissement stratégique — Dividendes majoritairement réinvestis dans l'innovation et la croissance.

Nos engagements 2025-2027

4. Nos scores | Social

Formalisation ESG — Intégration des critères ESG dans toutes les décisions stratégiques, mise en place d'une grille fournisseurs durables.

Évaluation de matérialité — Analyse de matérialité d'impact et financière, analyse comparative sectorielle, matrice de matérialité visuelle.

Rapport de durabilité — Élaboration d'un rapport complet de durabilité divulguant impacts, performances et progrès de manière transparente.

Chartes & politiques — Adoption d'un Code de conduite interne, d'une Charte Diversité et Inclusion, et d'une Politique de télétravail.

**10 ans d'actions
concrètes, mesurables
et en amélioration
continue**

5. Notre trajectoire durable

- **2014**
Premier pas : tri en 5 flux et installation de systèmes économiseurs d'eau
- **2015**
Création d'éco-équipes pour imaginer des solutions collectives et durables
- **2016**
Adoption d'une gestion ascendante : les initiatives viennent aussi des collaborateurs
- **2017**
Passage à **100 %** d'électricité renouvelable (~**500 m²** de panneaux solaires, éclairage LED).
Révision des process pour réduire le gaspillage. Lancement de la soupe solidaire hebdomadaire
- **2018**
Produits d'entretien **100 %** biodégradables. Politiques méritocratiques pour l'avancement professionnel.

10 ans d'actions
concrètes, mesurables
et en amélioration
continue

5. Notre trajectoire durable

- 2021
Campagnes *Bike to Work* et optimisation des camions (froid + non-froid).
- 2025
Publication du premier rapport ESG global. Certification ShiftingPact® niveau « *Durable* » (64/100). Pacte d'engagements signé pour 2025-2027.
- 2026
Partenariat Enerdeal : 4 500 m² de panneaux photovoltaïques sur nos toits. Partenariats *Alpaca Solutions* et *MCA Recycling*. Nouveaux bureaux et ateliers conçus avec un maximum de matériaux réutilisés.
- 2027
Objectifs : score ShiftingPact® de 75+, 90 % de déchets triés, 80 % d'ingrédients locaux, bilan carbone certifié.
- 2028
Objectif : flotte de véhicules 100 % électrique.

Notre activité contribue positivement à plusieurs ODD des Nations Unies

6. Contribution aux Objectifs de Développement Durable

ODD 8.3

Développement des TPE et PME (Mission d'entreprise) : Développement d'activités économiques locales durables, création d'emplois dans la restauration, l'événementiel et l'hôtellerie.

ODD 2.3

Productivité et petits exploitants : Collaboration régulière avec des producteurs locaux, artisans et petits maraîchers. Valorisation des circuits courts.

ODD 4.4

Compétences et accès à l'emploi : Formation et intégration de jeunes et d'adultes aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et de l'événementiel.

ODD 9.1

Infrastructures durables : Centralisation des opérations dans un bâtiment partagé à Schaerbeek, favorisant la mutualisation des ressources.

ODD 12

Consommation et production responsables : Réduction des déchets, économie circulaire, approvisionnement durable



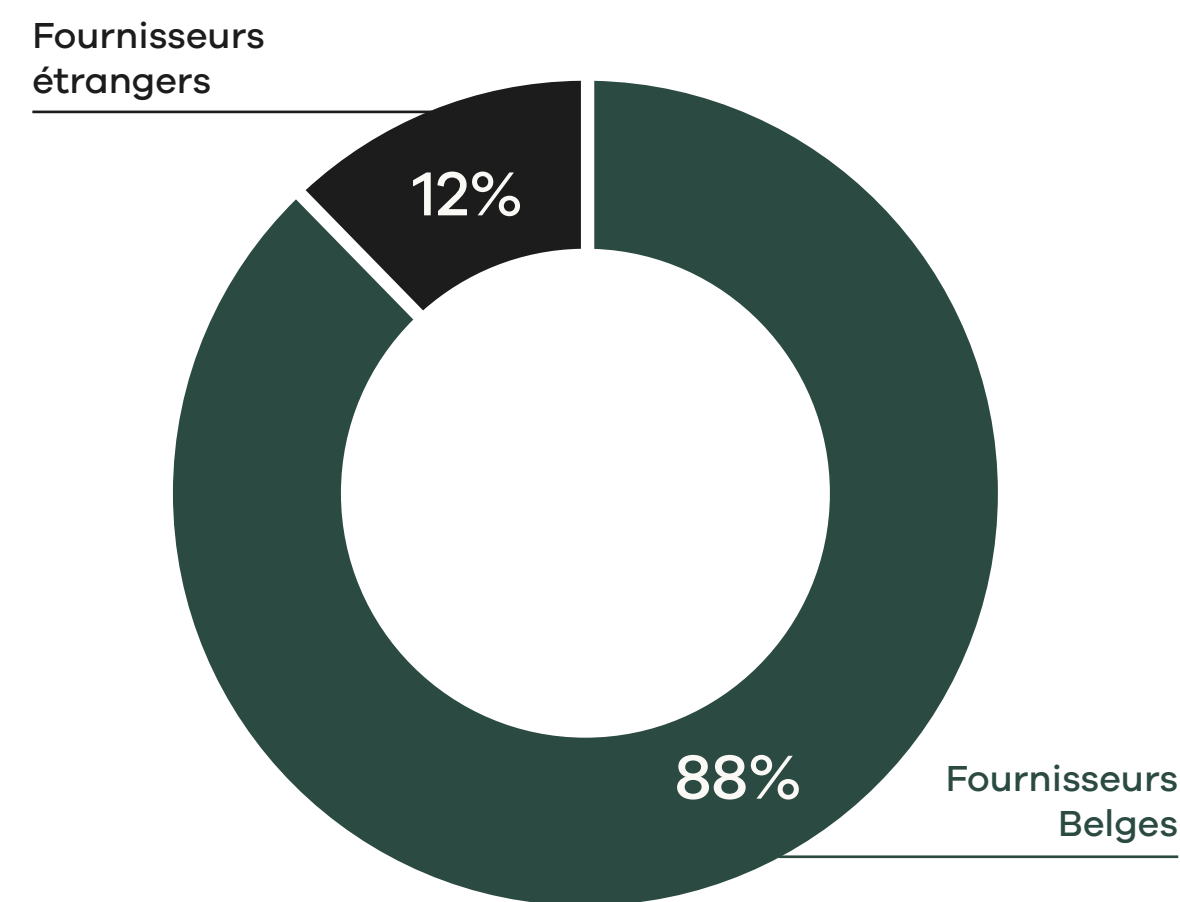
7. Mitigation des risques sectoriels

Le secteur Horeca/événementiel présente, selon le standard *UNEP FI*, un risque faible d'impacts négatifs au regard des ODD. L'audit ShiftingPact® de CHOU met en lumière notre niveau de mitigation élevé de ces risques.

Les trois ODD à risque potentiel identifiés pour notre secteur sont la santé et sécurité (ODD 3.9), les bas salaires (ODD 1.2) et les déchets (ODD 12.5). Nos pratiques actuelles atténuent activement chacun de ces risques.

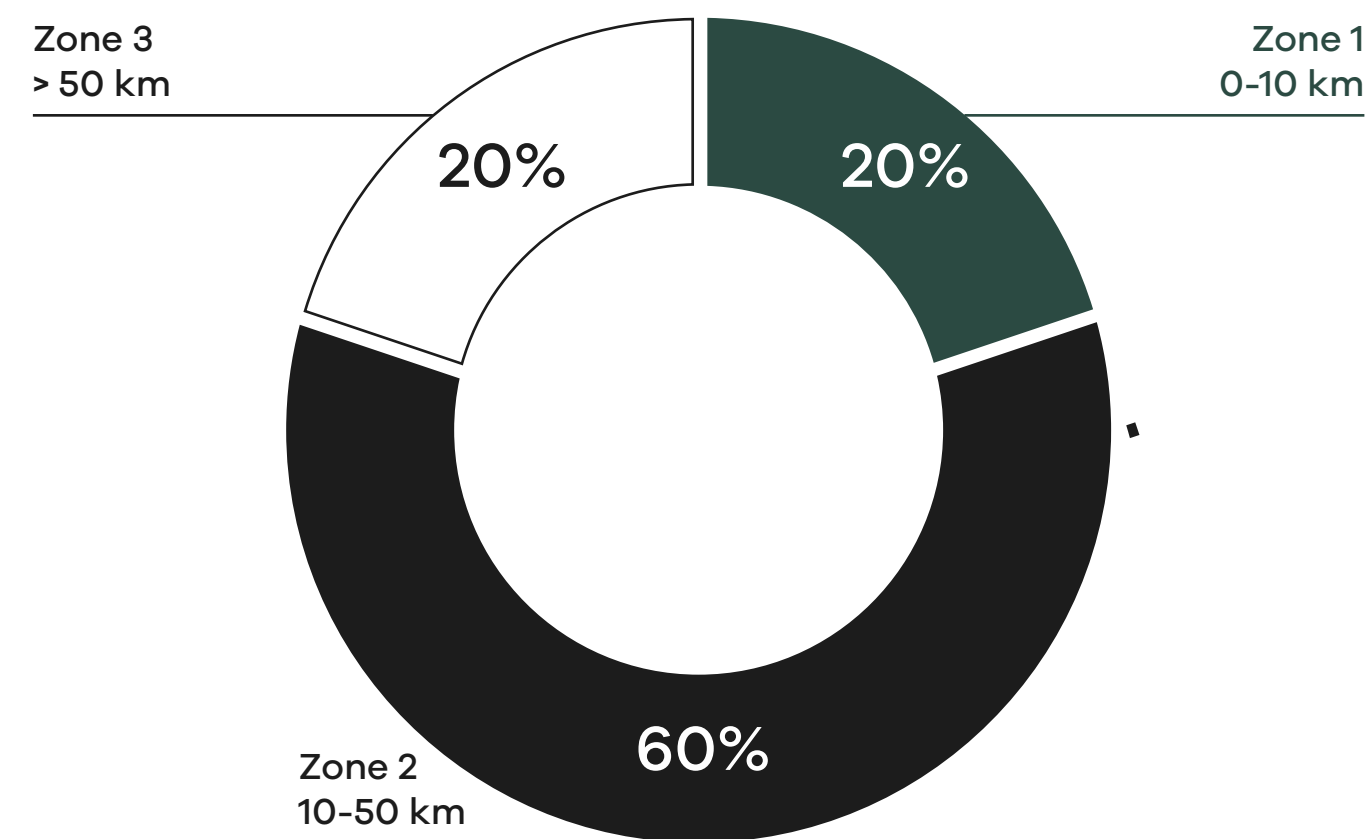
8. Origine des fournisseurs

Origine
des fournisseurs



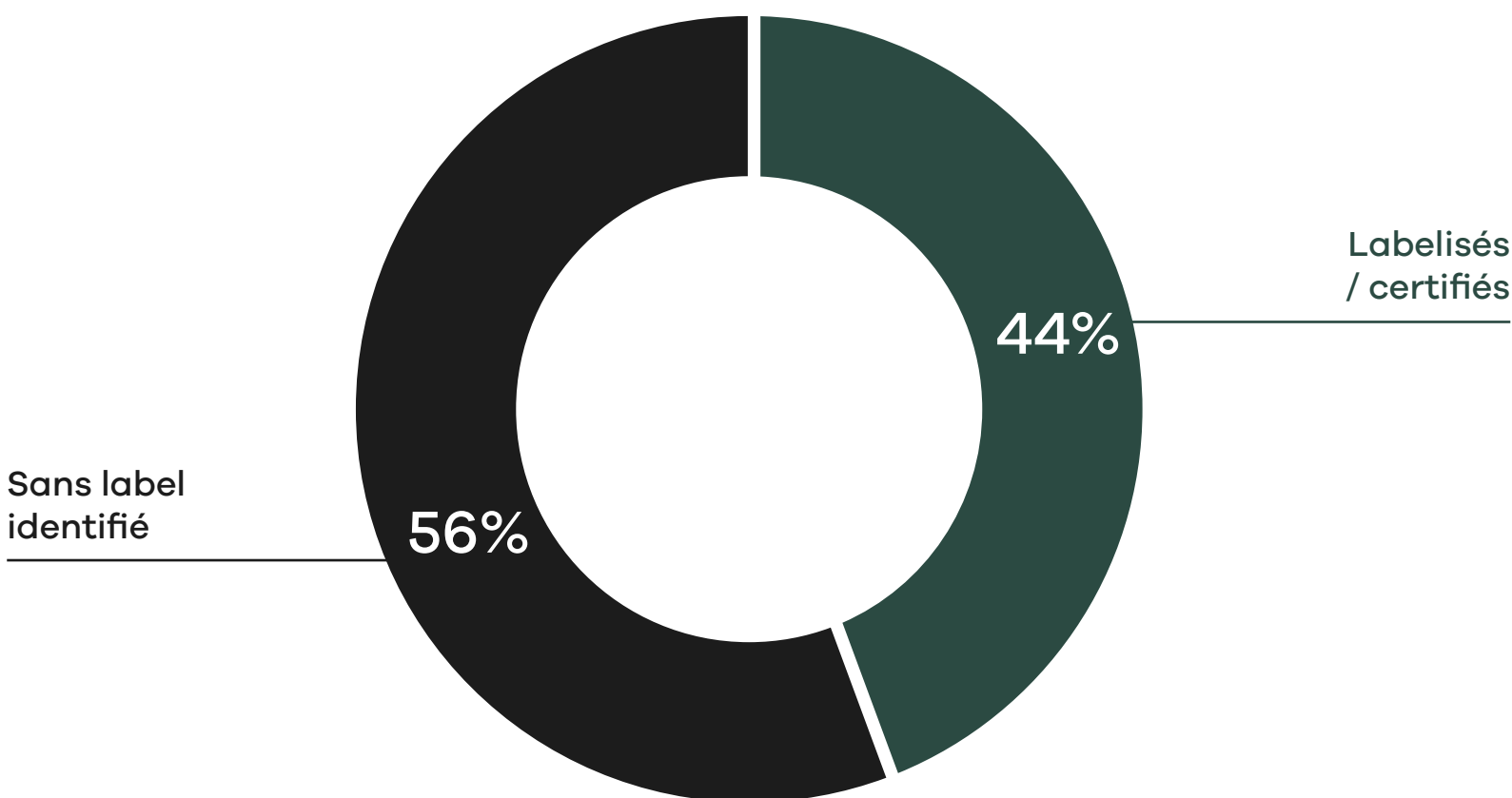
Répartition des fournisseurs
belges et étrangers

Distance
depuis Etterbeek



Répartition
par zone de distance

Fournisseurs labelisés



Part des fournisseurs
labelisés / certifiés



9. Nos partenaires durabilité

Enerdeal

Partenaire énergétique — Installation de **4 500 m²** de panneaux photovoltaïques sur nos toits en 2026, décuplant notre capacité de production d'énergie solaire.

Alpaca Solutions

Redistribution alimentaire — Tous les restes de nos événements sont reversés à des associations pour être distribués aux personnes dans le besoin.

MCA Recycling

Gestion des déchets — Partenaire pour la gestion professionnelle et le recyclage de l'ensemble de nos déchets, avec traçabilité complète.



9. Nos partenaires durabilité

Les Samaritains

Engagement solidaire — Partenaire historique pour la soupe solidaire hebdomadaire et le dîner annuel offert aux plus précaires.

ShiftingPact®

Certification ESG — Organisme de certification pour PME entransition durable.
Score **64/100**, niveau « *Durable* ».



10. Pourquoi collaborer avec CHOU

Choisir CHOU comme partenaire événementiel, c'est s'associer à un acteur qui conjugue excellence de service et responsabilité durable, avec des engagements concrets et mesurables.

→ **Exemplarité environnementale et sociale**

Reconnue par l'audit ShiftingPact®, avec des scores parmi les plus élevés du référentiel.

→ **100 % d'électricité renouvelable**

4 500 m² de panneaux photovoltaïques supplémentaires.

→ **Zéro gaspillage alimentaire en événement**

Grâce à notre partenariat avec *Alpaca Solutions*.



10. Pourquoi collaborer avec CHOU

→ Gestion des déchets certifiée

Avec *MCA Recycling* pour une traçabilité complète.

→ Engagement social fort

18 000+ soupes solidaires, 30+ nationalités, partenariats associatifs multiples.

→ Trajectoire d'amélioration continue

Objectif de score ShiftingPact® de **75/100** d'ici 2027, niveau « *Inspirante* ».

→ Transparence totale

Nos devis, débriefings et rapports reflètent nos pratiques réelles, sans embellissement



« *Ce que nous servons aujourd’hui
appartient déjà à demain.* »

CHOU
HOUSE OF TASTE

