BONSIGNE
TRAITEUR BAS CARBONE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lille, le 14 mars 2025

Événements responsables : Bonsigne impose le traiteur bas carbone

L'événementiel doit s'adapter aux enjeux climatiques, et Bonsigne prend les devants ! Fondé par Emmanuelle et Jeanne, passionnées d'alimentation durable, Bonsigne, premier traiteur bas carbone de la Métropole Européenne de Lille, révolutionne l'offre traiteur avec une cuisine végétarienne, locale, de saison et zéro déchet. Fini le gaspillage, les emballages plastiques et les menus standardisés : place à une offre 100 % faite maison, servie dans de la vaisselle chinée et des contenants consignés. En 2025, Bonsigne franchit une nouvelle étape avec le lancement de son nouveau site web, de son outil de calcul d'impact carbone, et de nouveaux ateliers culinaires. Une ambition claire : devenir la référence du traiteur écoresponsable.

Une cuisine végétarienne et créative qui fait parler le ventre

Buffets généreux, cocktails raffinés, petits-déjeuners vitaminés ou encore plateaux-repas savoureux, Bonsigne réinvente l'expérience traiteur avec des recettes inspirantes pour végétaliser la gourmandise et sensibiliser les consommateurs à une nouvelle alimentation. Chaque menu est pensé en fonction des saisons et des arrivages des producteurs partenaires, garantissant une cuisine fraîche et anti-gaspillage.

Un acteur déjà reconnu sur de grands événements

De grandes structures lui font déjà confiance, comme le festival Séries Mania, le Palais Rameau, le réseau Entreprendre ou encore Lille 3000. Mariages, vœux d'entreprises, afterworks… Bonsigne s'adapte à chaque événement avec une offre sur mesure. Que vous organisiez un petit-déjeuner pour 10 personnes ou un buffet pour 500 convives, le traiteur garantit une prestation engagée, savoureuse et responsable.

Un nouveau site web pour affirmer son positionnement

Bonsigne affirme son engagement en lançant un nouveau site internet qui met en avant ses valeurs, son bilan carbone et son positionnement unique. Ce site offre une interface conviviale permettant aux clients de découvrir l'ensemble des services proposés. Il s'accompagne d'un outil de calcul d'impact carbone, permettant aux entreprises de mesurer l'empreinte carbone de leurs événements et de faire des choix plus responsables.

Un engagement mesurable et reconnu

Bonsigne ne se contente pas de paroles : chaque prestation est accompagnée d'un bilan carbone clair et transparent. En transition vers un modèle de perma entreprise et société à mission d'ici fin 2025, Bonsigne grandit avec une raison d'être forte. Engagé dans l'économie sociale et solidaire, le traiteur est déjà reconnu par plusieurs labels RSE (DID, EURACLIMAT) et soutenu par des réseaux engagés tels que REV 3, réseaux alliances, réseau entreprendre. Prochaine étape : le label Ecovadis.

Passez en cuisine avec Bonsigne

Au-delà de ses prestations traiteur, Bonsigne sensibilise au bien-manger pour promouvoir une alimentation végétarienne, gourmande et responsable. Passez en cuisine avec les ateliers culinaires engagés, parfaits pour des team buildings en entreprise. Une expérience ludique et conviviale pour découvrir une nouvelle alimentation plus durable.

À propos de Bonsigne

Bonsigne est un traiteur lillois fondé par Jeanne et Emmanuelle, passionnées de cuisine et d'alimentation à impact. Leur mission est de remettre du bon sens dans les moments conviviaux en proposant des services traiteur bas carbone, végétariens et zéro déchet.