

ISO 20121

LES TRAITEURS DE FRANCE S'ENGAGENT

OBJECTIF :
**Tous les adhérents
certifiés en 2017**
La Maison Hebel à
Nantes ouvre la voie

Afin de poursuivre leur engagement en matière de développement durable et de RSE, les Traiteurs de France ont choisi de s'engager dans une certification ISO 20121.

"Notre objectif est de structurer l'activité Traiteur Organisateur de Réceptions en limitant nos impacts négatifs sur l'environnement tout en renforçant nos échanges avec l'ensemble de nos partenaires, clients et prescripteurs" explique Claire Pennarun, Vice-Présidente de l'Association des Traiteurs de France en charge du développement durable.

La norme ISO 20121, seule norme RSE spécifique aux métiers de l'événementiel, reconnue internationalement, permet la mise en place de meilleures pratiques favorisant l'aide et la gestion des événements par une meilleure gestion de leurs risques soit une meilleure maîtrise de leurs impacts sociaux/sociétaux, économiques et environnementaux.

Elle nécessite une véritable implication de la part de l'ensemble des fonctions centrales des entreprises adhérentes mais également de l'ensemble de leurs parties intéressés externes : clients, fournisseurs, lieux, pouvoirs publics, etc.

"Il s'agit donc pour nous d'un véritable rayonnement auprès de tous les acteurs de la filière" poursuit Claire Pennarun.

La Maison Hebel, à Nantes, premier adhérent à avoir été certifié

En vue de l'organisation du Congrès UNIMEV au mois de juillet dernier, et traiteur organisateur de réceptions partenaire de cet événement, la Maison Hebel a souhaité être certifiée à cette occasion. C'est donc le premier adhérent du réseau à avoir obtenu la norme ISO 20121.

Pour François-Xavier Lesot, il était indispensable *"qu'en tant que partenaire d'un événement de la filière événementielle, réunissant l'ensemble des acteurs du métier, nous soyons certifiés à la fois pour démontrer notre implication dans l'engagement DD et surtout, pour valoriser la démarche de progrès de notre réseau"*.

Depuis toujours, une association très ancrée dans une démarche Qualité et DD

L'association, très ancrée dans une démarche Qualité et ce, depuis l'origine, a toujours fortement incité ses membres à s'engager en faveur du Développement Durable (réalisation du Bilan carbone, participation aux travaux du collectif Eco-Evénement, actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire...). Aujourd'hui, elle franchit un nouveau cap avec la certification ISO.

"Les événements ont une influence sur l'environnement et l'économie et ce sur plusieurs niveaux dont la consommation d'eau, la production de déchets, la consommation d'énergie, l'emploi et le choix des fournisseurs. Un système de management responsable tel quel la norme ISO 20121 aide les organisations à se structurer en créant une dynamique globale dans l'entreprise. La mise en place d'une politique de responsabilité sociétale a permis au réseau Traiteur de France de se fixer des engagements ambitieux et atteignable à l'ensemble de ses adhérents. Les objectifs quantitatifs et qualitatifs en matière de RSE, doit permettre à ses adhérents de se donner des moyens de pilotage afin de s'inscrire dans une réelle dynamique d'amélioration continue pour en renforcer leurs compétitivités financières et leurs performances environnemental, sociale, et sociétale" explique Toufik Zakri, responsable du développement et de l'innovation au sein du groupe SGS, leader mondiale de la certification, en qualité de tiers indépendant de confiance du réseau des Traiteurs de France.

Une démarche accompagnée par Green Événement et contrôlé par SGS en qualité d'organisme de certification

Afin d'atteindre les objectifs fixés pour une certification totale en 2018, le réseau a mis en place, au service de ses membres, un accompagnement validé par le cabinet Green Événements se traduisant par la mutualisation d'un diagnostic stratégique, un plan d'action commun et une série de formations permettant à chaque membre de s'approprier pleinement la démarche.

C'est SGS, leader mondial de l'inspection, de la vérification, de l'analyse et de la certification, reconnus comme référence mondiale en termes de qualité et d'intégrité qui accompagne le réseau en vue de sa certification totale en novembre 2018.

CONTACTS

CAROLE NICOLAS / 06 74 08 92 57 - 01 40 26 53 75 / CNICOLAS@TDFR.FR
CLAIRE PENNARUN / 02 98 59 51 88 / CLAIRE@LAMAISONPENNARUN.COM


TRAITEURS
DE FRANCE
La marque des créateurs de réceptions

ISO 20121

LES TRAITEURS DE FRANCE S'ENGAGENT

Le réseau des Traiteurs de France

Fort de ses 36 adhérents, Traiteurs de France est un réseau national de traiteurs organisateurs de réceptions qui, au-delà de la création culinaire événementielle, est engagé sur les sujets de développement durable, de formation et de qualité. À ce jour, il représente un Chiffre d'Affaires de 165 435 933 €.

La Maison Hebel

Acteur majeur de l'événementiel dans le Grand Ouest, La Maison Hebel est un traiteur-organisateur de réceptions basé à Nantes (44) depuis plus de 40 ans.

Membre des Traiteurs de France et certifiée ISO 20 121, La Maison Hebel réalise des prestations cousues mains et se distingue également depuis plusieurs années par ses engagements en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise.

Dîners de gala, conventions, séminaires, événements sportifs ou artistiques... les objectifs sont identiques : provoquer l'émotion par une cuisine inventive et raffinée, servir et animer dans les lieux les plus insolites, sublimer les saveurs des meilleurs produits régionaux, respecter vos impératifs logistiques... Vous accompagner !

Tous les plats du traiteur sont conçus de manière à minimiser l'impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et matériaux et de leurs modes de transformation, jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie. Les actions de la Maison Hebel se traduisent par la mise en place d'une gamme de produits éco-socio responsables, la réduction de l'impact sur l'environnement, des engagements concrets en matière de responsabilité sociétale.

Certification événementielle ISO 20 121 depuis juin 2016

Le label de référence en Responsabilité Sociétale des prestataires de l'événementiel

Signataire de la Charte de la diversité

Garantie de la promotion et du respect de la diversité dans les effectifs de l'entreprise

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Partenariat avec Eqosphère afin d'encadrer la redistribution des denrées alimentaires non consommées sur réception à des associations sociales et caritatives

Agrément Sanitaire Européen

02 40 50 59 59
accueil@lamaisonhebel.fr

Découvrir le site de Traiteurs de France

<http://www.tdfa.fr>

Découvrir le site de la Maison Hebel

<http://www.lamaisonhebel.fr>

En savoir plus sur la norme ISO 20 121

<http://www.iso.org/iso/fr/iso20121>

CONTACTS

CAROLE NICOLAS / 06 74 08 92 57 - 01 40 26 53 75 / CNICOLAS@TDFa.FR
CLAIRE PENNARUN / 02 98 59 51 88 / CLAIRE@LAMAISONPENNARUN.COM



UN AN APRÈS LA SIGNATURE DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LES TRAITEURS DE FRANCE ET EQOSPHERE FONT LE BILAN

Il y a un an, les Traiteurs de France et Eqosphere ont annoncé le lancement de leur partenariat permettant de généraliser et d'encadrer la redistribution des denrées alimentaires non consommées sur réceptions à des associations de solidarité venant en aide aux personnes en difficulté.

L'activité de Traiteur organisateur de réceptions engendre souvent un différentiel entre les quantités commandées par un client et celles finalement consommées lors de la réception. Il arrive même que certains événements soient annulés au dernier moment. Fort de ce constat, et engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de politique RSE, Traiteurs de France, le seul réseau national des traiteurs organisateurs de réceptions, a souhaité s'investir dans une réflexion globale sur la revalorisation de ses surplus alimentaires et ainsi participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire en orientant ces derniers vers un public défavorisé.

Aujourd'hui, un an après ...

2 300 pièces cocktails et 1 400 repas complets ont pu être redistribués à Lyon, Grenoble, Paris, Blois, Marseille, Nancy, Toulouse, Quimper, Bordeaux, Avignon, Rouen... à 19 associations locales comme La Main de l'Autre, Vivre Mieux, Soliciale, Aurore ... ou membres de grands réseaux nationaux comme la Croix-Rouge Française, le Secours Populaire Français, les Restos du Cœur ...

Pour Claire Pennarun Vice-Président en charge de la Qualité et de la RSE des Traiteurs de France *"Plus de la moitié du réseau s'est déjà investie dans ce projet qui nous tient particulièrement à cœur. Nous sommes très fiers d'avoir en un an, et ce, nationalement, distribué autant de repas et d'avoir impliqué notre personnel avec autant de motivation". "Le dispositif avec Eqosphere est une bulle d'air dans un monde qui se noie sous une marée de surplus alimentaires"* poursuit Michel Calo de Gaudefroy Receptions,

Pour Xavier Corval, fondateur d'Eqosphere *"Le réseau des Traiteurs de France s'est fortement investi à la fois par la mobilisation des équipes en interne et par leur implication lors des formations initiées dans chaque région."*

Le dispositif #antigaspi #RSE #donsauxassociations de collecte mis en place pour le réseau des Traiteurs de France.

Eqosphere a proposé à Traiteurs de France de mettre en place et de gérer un dispositif complet pour concrétiser ce projet, incluant une formation conventionnée des équipes, des process de sélection des produits éligibles à la redistribution et de réduction des facteurs de gaspillage, des règles de tri et de reconditionnement de ces produits et des outils numériques de signalement des surplus pour favoriser la réactivité.

Eqosphere a créé les réseaux locaux d'associations bénéficiaires, sécurise et gère les opérations d'acquisition des surplus, l'adéquation entre l'offre et la diversité des besoins et missions des associations ainsi que la traçabilité.

L'engagement des deux sociétés permet à Traiteurs de France d'optimiser et de développer les activités de revalorisation des surplus alimentaires mais aussi de formaliser et d'amplifier une dimension d'éco-responsabilisation des Maisons Traiteurs comme des événements.

La démarche est désormais incluse dans le cursus de certification ISO20221 souhaitée par les TdF.

INFO PRESSE OCTOBRE 2016

CONTACTS

CAROLE NICOLAS / 06 74 08 92 57 - 01 40 26 53 75 / CNICOLAS@TDFR.FR
CLAIRE PENNARUN / 02 98 59 51 88 / CLAIRE@LAMAISONPENNARUN.COM

**TRAITEURS
DE FRANCE**
La marque des créateurs de réceptions

UN AN APRÈS LA SIGNATURE DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LES TRAITEURS DE FRANCE ET EQOSPHERE FONT LE BILAN

À propos des Traiteurs de France

Fort de ses 36 adhérents, Traiteurs de France est un réseau national de traiteurs organisateurs de réceptions qui, au-delà de la création culinaire événementielle, est engagé sur les sujets de développement durable, de formation et de qualité.

À ce jour, il représente un Chiffre d'Affaires de 165 435 933 €.

À propos d'EQOSPHERE

EQOSPHERE est spécialisée dans la conception et le pilotage de dispositifs pluripartites de réduction du gaspillage pour les entreprises privées et publiques.

Dotée de l'Agrément solidaire, EQOSPHERE s'est fixée des objectifs d'intérêt général : mettre en œuvre des solutions et une culture anti-gaspi, améliorer les dispositifs d'approvisionnement des acteurs de la solidarité et contribuer au développement de l'économie circulaire.

EQOSPHERE dispose d'un numéro d'organisme de formation lui permettant de compléter la conduite du changement des process des entreprises par une formation conventionnée mobilisant les collaborateurs autour du projet.

Dispositif événement
responsable



www.eqosphere.com

© Eqosphere

Découvrir le site de Traiteurs de France

<http://www.tdfa.fr>

Découvrir le site d'EQOSPHERE

<http://www.eqosphere.com>

INFO PRESSE OCTOBRE 2016

CONTACTS

CAROLE NICOLAS / 06 74 08 92 57 - 01 40 26 53 75 / CNICOLAS@TDFa.FR
CLAIRE PENNARUN / 02 98 59 51 88 / CLAIRE@LAMAISONPENNARUN.COM



TRAITEURS
DE FRANCE
La marque des créateurs de réceptions