Politique de Management Responsable

Notre Ambition

L'organisme **Gaudefroy Réceptions** conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles **depuis 1996** sur l'ensemble de la **région Provence – Alpes – Côte – d'Azur**. Sur ce territoire, l'organisme propose **une offre de restauration événementielle** tout en étant respectueux de l'environnement et conscient de sa responsabilité sociétale à savoir :

- Une partie culinaire : Objectif **d'innover en continue** tout en maintenant le **juste rapport Qualité / Prix**. Pour cela, nous favorisons :
  - La saisonnalité et la localité ;
  - La mesure de l'empreinte carbone ;
  - Le « fait maison » et les labels ;
  - L'innovation et la recherche de fournisseurs responsables ;

- Une partie prestation de services : Objectif de **déployer des pratiques éthiques**, **durables** et **sociétalement responsable** à chaque étape de la prestation. Pour cela, nous favorisons :
  - Le recrutement en CDI ;
  - L'internalisation des activités logistiques ;
  - La création d'un environnement de travail maîtrisé par les collaborateurs ;
  - Les prestataires en local et ayant l'habitude des process ;
  - Le déploiement d'un ERP qui permet d'assurer un flux d'information en temps réel à l'ensemble des parties intéressées ;

Au travers de cette offre, Gaudefroy Réceptions intègre transversalement les devoirs **d'inclusion, de vigilance, d'intégrité et de transparence**.
Cet ensemble d'offre et de devoirs ont été retenu afin de **répondre aux enjeux économiques, environnementaux et sociétaux** relatifs à l'activité de services des Traiteurs. Plus précisément, le **champ d'application** du Système de Management Responsable de Gaudefroy Réceptions correspond à l'ensemble des activités événementielles à savoir, **la production en laboratoire ainsi que les opérations événementielles / de réceptions et d'organisation d'événements.**

Par ailleurs, l'organisme Gaudefroy Réceptions est **membre du réseau Traiteur de France**, qui fédère plus de 39 traiteurs & organisateurs de réceptions et qui sont indépendants sur l'ensemble du territoire national.
C'est donc **collégialement**, que l'Objectif de Développement Durable n°8 (**ODD 8**) a été retenu à partir de l'année 2025 tout en étant conforme à la norme ISO 20121 v.2024. Cet ODD sera revu et fera l'objet d'une nouvelle politique suivant les évolutions d'enjeux de l'organisme et du réseau TDF.
Le réseau Traiteur de France et donc, l'organisme Gaudefroy Réceptions, s'engagent à **organiser des événements de qualité tout en étant respectueux de l'environnement et des principes éthiques.** Cela permet de **limiter notre impact et de maîtriser l'héritage** relatif à nos opérations.
Nous assurons donc des **conditions de travail saines** ainsi qu'une **écoute de l'ensemble des parties intéressées** permettant entre autres, **d'insuffler une croissance durable** tout en étant **garant de la sécurité alimentaire.**

S'ensuit nos actions concrètes répondant à **l'ODD n° 8 fixés par les Nations – Unies** et dont l'objectif concerne **« le travail décent et la croissance économique »**.

Nos engagements en matière de travail décent et de croissance durable (ODD n°8) :

- Assurer un environnement de travail sûr, sain et respectueux pour tous les salariés, collaborateurs occasionnels, intérimaires, saisonniers et prestataires ;
- Promouvoir l'emploi local en priorité, notamment en collaborant avec des cuisiniers, serveurs et logisticiens de notre territoire ;
- Respecter les droits du travail, les droits humains et les droits de l'enfant, la non – discrimination, l'égalité des chances, l'équilibre vie pro / vie perso et lutter contre toute forme de précarité ;

- Encourager la formation continue, la montée en compétences et la fidélisation des apprentis / stagiaires ;
- Mettre en place des contrats éthiques avec nos prestataires, y compris en matière de rémunération juste et de conditions de travail ;
- Soutenir l'insertion professionnelle dans notre process de recrutement, en collaborant avec des structures de l'économie sociale et solidaire ou d'insertion ;
- Veiller à une croissance maîtrisée et responsable, respectueuse de nos ressources humaines, environnementales et économiques ;

Sécurité et bien – être au travail :

- Mettre en œuvre des protocoles de sécurité stricts pour les événements (sécurité des personnes et sécurité alimentaire) ;
- Former l'ensemble du personnel aux bonnes pratiques en matière de sécurité, hygiène et prévention des risques ;
- Prévenir les risques psychosociaux et favoriser le dialogue social au sein de l'entreprise ;

Responsabilité environnementale et héritage :

- Adopter une politique d'achats responsables, avec une priorité aux produits de saison, bio, locaux et labellisés ;
- Réduire notre empreinte carbone : transports optimisés, matériel réutilisable, réparation, revalorisation et circuits courts ;
- Mettre en place un système de gestion des déchets en lien avec les prestataires locaux (tri, compost, valorisation) ;
- Intégrer les principes d'écoconception dans nos événements (Réduction des consommables, mutualisation des équipements, sobriété énergétique).

Parties intéressées et impact sociétal :

- Dialoguer de manière transparente et constructive avec toutes nos parties intéressées (clients, collectivités, prestataires, associations, collaborateurs, rencontres Traiteurs de France) ;
- Participer à la dynamique économique locale en valorisant les savoir – faire artisanaux et les talents du territoire ;
- Co – construire des événements à impact positif, qui laissent une empreinte bénéfique sur les communautés locales.

Suivi et Amélioration Continue :

- Définir des indicateurs de performance QSE & RSE ;
- Réaliser des audits internes réguliers et ajuster nos pratiques ;
- Animer une revue de direction annuelle pour évaluer notre progression vers les objectifs de durabilité, notamment ceux liés aux ODD conjointement retenus avec les membres des Traiteurs de France ;
- Piloter la satisfaction clients ;

Approbation :

Cette politique est portée par le Président de l'organisme et sa Direction. Elle fait l'objet d'une diffusion à l'ensemble des collaborateurs et des parties intéressées. Elle est revue chaque année pour s'assurer de sa pertinence et pour s'ajuster vis-à-vis de l'ODD retenu pour l'année au travers du réseau Traiteur de France.

A Ollioules, le 22 Septembre 2025,

Alexandre Gaudefroy	Linda CERATO	Damien LASSERRE
Président	**Directrice Adjointe**	**Directeur Adjoint**
		