



## LES TRAITEURS DE FRANCE ET L'ISO 20121

### Une norme reconnue internationalement

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.

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

### POURQUOI ?

L'objectif principal pour les Traiteurs de France est de structurer l'activité Traiteur Organisateur de Réceptions en limitant leurs impacts négatifs sur l'environnement tout en renforçant leurs échanges avec l'ensemble des parties prenantes de leur écosystème (clients, prescripteurs et partenaires).

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, signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, mise en place d'une stratégie commune de gestion des surplus sur réceptions), il était alors évident d'aller plus loin et de poursuivre leur démarche.

### LES OBJECTIFS

Fort de 30 000 réceptions et 3,5 Millions de couverts servis chaque année, il était naturel pour l'ensemble des adhérents du réseau, partageant les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable, de viser une norme reconnue à l'international par tous les professionnels de l'événementiel (organisateur d'événements, gestionnaires de sites et prestataires) et ainsi :

- **Répondre aux attentes** de leurs clients,
- **Anticiper** le changement et la réglementation,
- **Valoriser** les actions déjà mises en place (Qualitraiteur, Bilan Carbone, Charte d'engagements RSE, lutte contre les surplus alimentaires sur réceptions...)
- **Mettre en oeuvre** des outils communs pour **communiquer et faire valoir** leur différence,
- **Faire progresser** le métier de traiteur/organisateur de réceptions



## COMMENT ?

---

Les engagements du réseau :

À l'issue d'un diagnostic réalisé par le cabinet de conseil Green Evénements auprès des parties prenantes du réseau, l'ensemble des maisons TDF s'est engagé sur 3 enjeux prioritaires :

- **Promouvoir les circuits courts** dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits à l'aide d'une politique d'achats responsables)
- **Rentrer dans une logique d'économie circulaire** (tri sélectif des déchets, gestion des surplus alimentaires, don à des associations)
- **Contribuer à la sensibilisation RSE** de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel interne sensibilisé, promotion d'offres responsables)

Pour répondre à ces enjeux, les process internes seront formalisés (achats responsables, gestion des risques, veille réglementaire ...).

Un plan d'actions commun à l'ensemble du réseau et des actions spécifiques à chaque traiteur seront déployés par chacun des membres du réseau, afin d'inscrire l'ensemble des maisons Traiteurs de France dans une logique de performance globale et d'amélioration continue.

## CONTACTS

---

**Alban Cailliau** • Responsable du Réseau & des Événements Nationaux — [acailliau@tdfo.fr](mailto:acailliau@tdfo.fr)

36, rue Etienne Marcel — 75002 Paris — 01 42 33 30 17

[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)

## TOUS CERTIFIÉS EN 2018

---

Les membres du réseau Traiteurs de France se sont tous engagés à obtenir la certification ISO 20121 avant la fin 2018.

Cette norme ISO 20121, doit permettre aux adhérents de mettre en oeuvre un système d'amélioration continue réaliste, en lien avec leur métier de traiteurs/organiseurs de réception. Par management « responsable » ou « développement durable », nous entendons un management qui va chercher à atteindre un niveau de performance globale en trouvant le meilleur équilibre entre développement économique, progrès social et respect de l'environnement.

*Claire Pennarun*

**Claire Pennarun**

1ère Vice Présidente des Traiteurs de France,  
en charge de la qualité et de la RSE



# LE CYCLE DE VIE D'UNE RÉCEPTION RESPONSABLE

PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



## LES ACHATS RESPONSABLES

Les circuits courts et la valorisation des territoires  
La saisonnalité & le bio  
La traçabilité de l'ensemble de nos productions



## LA PRODUCTION

Les hommes, le bien-être des salariés  
La formation des apprentis  
L'égalité des chances, la diversité, le handicap  
Le bilan carbone de nos maisons



## LA RECEPTION

L'ingénierie logistique (matériel, équipe)  
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc..)  
La mesure de la satisfaction client



## LA VALORISATION

La gestion et le recyclage des déchets  
La redistribution des surplus alimentaires



PRIX DE L'INNOVATION  
RESPONSABLE 2018

ComInRSE

