

Communiqué de presse | Octobre 2021

Le réseau Les Traiteurs de France n'a pas attendu la Journée mondiale de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour en faire une priorité.

Signataires du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, Les Traiteurs de France ont entamé depuis, la redistribution des surplus alimentaires et ce, sur le plan national. Cette démarche entre dans le cadre de la certification internationale ISO 20121 qui concerne déjà plus des 3/4 des 37 maisons Traiteurs de France et la totalité d'ici fin 2022. Les Traiteurs de France profitent de cette journée mondiale pour réaffirmer leur engagement en poursuivant leur lutte contre le gaspillage et la gestion des surplus alimentaires. À l'heure de la reprise, le sujet est de nouveau sur le devant de la scène.

LES TRAITEURS DE FRANCE TRAVAILLENT MAIN DANS LA MAIN AVEC PLUSIEURS PARTENAIRES

POUR ORCHESTRER LA REDISTRIBUTION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

Dans le cadre de la norme **ISO 20121**, les membres du réseau travaillent depuis déjà de nombreuses années à mieux anticiper les surplus en ajustant les quantités des denrées alimentaires sur les réceptions, tout en répondant le plus précisément possible aux attentes de leurs clients. Toutefois, annulations, aléas climatiques ou sanitaire... Les raisons peuvent être nombreuses et le zéro gaspillage n'existe pas. En s'appuyant sur des partenaires tels qu'**Eqsphere** au niveau national ou sur un tissu d'associations locales et régionales avec lesquelles les traiteurs ont su tisser des liens privilégiés, les redistributions sont de plus en plus professionnelles, efficaces et rapides.

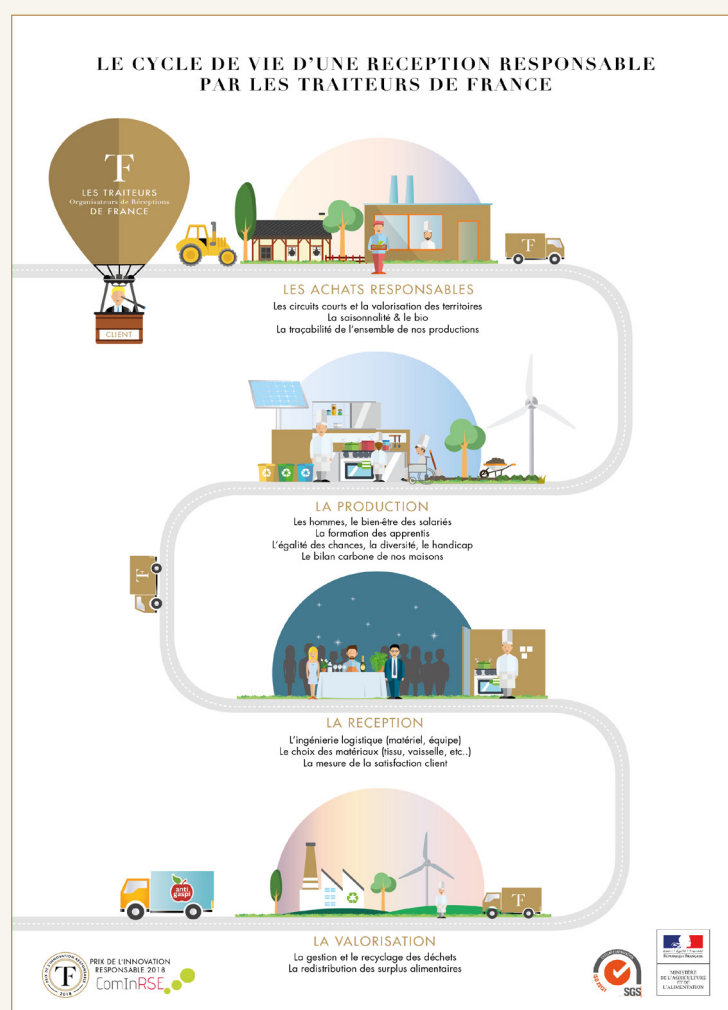
💡 **Vendredi 1^{er} Octobre dernier, nous avons été prévenu que nous aurions moins de convives que prévu sur un évènement prenant place le lendemain, Samedi 02 octobre 2021. Nous avons rapidement constaté que nous aurions sur les bras plus de 1680 pièces cocktails, soit l'équivalent de 70 repas. Certifié ISO20121, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des engagements forts de notre politique RSE. Ainsi, grâce à l'organisation mise en place, nous avons immédiatement contacté Eqsphere qui a pu identifier très rapidement deux associations qui étaient en capacité d'absorber ces quantités et de redistribuer ce surplus auprès de personnes en situation de précarité. Tout cela a été possible avec une grande fluidité, bien que cela tombe en plein week-end !** » déclare Estelle Bozec, Responsable Qualité Groupe de la société Riem-Becker.

Ce sont aujourd'hui plus de 27 membres du réseau qui ont déjà obtenu leur certification ISO 20121 et qui mettent chaque jour en œuvre leur plan d'actions RSE. D'ici fin 2022, c'est l'ensemble des maisons du réseau qui sera doté de cette certification qui va bien au-delà de la lutte contre le gaspillage alimentaire...Ce sont aussi la valorisation des circuits de proximité pour une consommation locale et de saison, la gestion des déchets optimisée, l'accélération de l'inclusion...et bien d'autres sujets encore qui sont intégrés dans les plans d'actions annuels en fonction de l'évolution des impératifs, notamment économiques et sociaux, de notre profession.



L'association Les Traiteurs de France a participé notamment au webinar organisé par Eqosphere le 15 octobre dernier sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec un focus spécifique sur la région du Sud de la France. L'association était présente aux côtés de Guillaume Garot, Président du Conseil national de l'alimentation, initiateur Français du 1^{er} Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013, elle partage ainsi l'ensemble des initiatives déjà mises en place au sein du réseau.

Eqosphere conçoit pour les acteurs privés et publics des programmes RSE et solutions de réduction et de revalorisation des déchets depuis 2012 : diagnostics, plans d'actions, formations professionnelles, dispositifs locaux de revalorisation des surplus et déchets résiduels, reportings. Objectif : que l'entreprise ne soit pas « réduite » à l'optimisation de la redistribution solidaire des surplus et soit définie dans ses métiers.



TOUJOURS DANS UNE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE,

LES TRAITEURS DE FRANCE OUVRENT UN CHANTIER SUR L'INCLUSION

Les fermetures administratives et les interruptions répétées de ces derniers mois dues à la crise sanitaire, ne sont pas sans conséquence sur le métier des Traiteurs Organiseurs de Réceptions **qui éprouvent certaines difficultés à recruter** du personnel qualifié ou à former. De cette difficulté, Les Traiteurs de France veulent en faire une opportunité à l'instar de toutes les initiatives menées depuis le début de cette pandémie. Ils lancent donc aujourd'hui un **groupe de réflexion sur l'inclusion** ou comment réintégrer dans le monde du travail des profils éloignés parfois des standards de la profession. Un nouveau chantier qui s'inscrit dans les démarches RSE et les plans d'actions ISO 20121 des membres de l'association.



« Depuis le début de cette crise, nous avons gardé notre optimisme et avons su rebondir sur chaque difficulté pour nous réinventer et aller toujours de l'avant. Nous avons été les premiers à élaborer un guide des bonnes pratiques pour organiser les réceptions de demain dans le respect des nouvelles normes sanitaires et réglementaires. Nous ne serons pas en reste pour travailler sur l'inclusion des personnes en marge de l'emploi et remédier ainsi à nos difficultés de recruter des personnes de qualité et motivées »
déclare Claire Pennarun, vice-présidente du réseau en charge de la RSE.

**CETTE ANNÉE, LES TRAITEURS DE FRANCE SONT FIERS DE
POUVOIR ACCOMPAGNER À NOUVEAU LA TABLÉE DES
CHEFS APRÈS UNE INTERRUPTION DE 2 ANS**

L'association Les Traiteurs de France est partenaire depuis plusieurs années de La Tablée des Chefs, association canadienne également très dynamique en France, dont la mission principale est de nourrir les familles dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Ses actions reposent principalement sur l'incitation auprès des professionnels à développer les dons alimentaires et à s'engager sur des programmes de sensibilisation et d'éducation alimentaire auprès des jeunes en situation précaire pour prôner une alimentation plus saine.

Plus particulièrement cette année, La Tablée des Chefs organise avec l'association **Fête le Mur**, des actions d'éducation alimentaire et d'insertion par le sport auprès de jeunes issus des quartiers prioritaires de la ville concernée. Deux maisons du réseau, La Petite France et Serge Magner Traiteur ont accepté de préparer les 26 et 28 octobre prochains à Poitiers et à Vaux-en-Velin un repas avec 15 jeunes de 10 à 15 ans puis de partager ce déjeuner avec eux. L'objectif est de profiter de ce moment de convivialité et d'échanges entre le Chef et les jeunes pour les inciter à bien se nourrir, à consommer de préférence des produits frais, locaux et de saison mais également de les sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et les moyens de l'éviter.



**UN AUTRE GRAND PROJET MOBILISE LA PROFESSION CETTE ANNÉE :
L'APPEL À PROJETS DANS LE CADRE DE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE**

Afin de soutenir l'ensemble de la filière de la restauration durement touchée par la crise, et de faire rayonner le savoir-faire culinaire français, des producteurs aux restaurateurs, le Président de la République a chargé Guillaume Gomez, représentant personnel du Président auprès des Acteurs et des Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation, et Alain Griset, ministre délégué chargé des Petites et Moyennes Entreprises, **de lancer l'appel à projets du label « Année de la Gastronomie »** à l'occasion du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie, et de l'alimentation (SIRHA).



Dès décembre 2021, des projets, analysés au plus près des territoires par le réseau des Chambres de commerce et d'industrie (CCI) bénéficieront du label **« Année de la Gastronomie »**. Les meilleurs d'entre eux, sélectionnés par un comité présidé par Guillaume Gomez, pourront alors bénéficier d'un soutien financier de l'Etat compris entre 20 000 euros et 50 000 euros en fonction du budget global du projet.

Quatre grandes thématiques se succéderont au cours de cette « Année de la Gastronomie » : **l'Hiver de la gastronomie engagée et responsable, le Printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante, l'Été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble et l'Automne des producteurs.**

Les Traiteurs de France comptent bien postuler à cet appel à projets en tant qu'ambassadeurs de la gastronomie nomade française.

UNE REPRISE QUI DEMANDE À ÊTRE CONFIRMÉE



Une dynamique s'installe et la reprise se fait sentir tant au niveau des chiffres qu'au niveau des événements qui reprennent progressivement :

CA ESTIMÉ POUR DERNIER QUADRIMESTRE 2021 (sept à déc 2021) :

8,2 Millions d'Euros, soit -40% / dernier quadrimestre 2019 (année entière avant Covid)

CA TOTAL ANNÉE 2021 ESTIMÉ (réalisé et perspectives) :

86,4 Millions d'Euros, soit 42% du CA de 2019 (année entière avant Covid)

Les grandes dates à retenir

- 16 octobre 2021 | 9^{ème} Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et Journée nationale de l'Alimentation
- Du 23 au 25 Novembre 2021 | le Salon Heavent Paris (stand n°33)
- Mars 2022 | XII^{ème} Rencontre des Chefs à Bordeaux
- Juillet 2022 | Salon des partenaires



À PROPOS DU RÉSEAU LES TRAITEURS DE FRANCE :

Seul réseau national de 37 traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut de gamme, créé en 1996. L'association Les Traiteurs de France, c'est aussi 204 millions de chiffre d'affaires annuel, plus de 32 000 réceptions organisées par an, plus de 4 millions de couverts servis et 1 500 collaborateurs. Signataires du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, les Traiteurs de France ont entamé depuis, la redistribution des surplus alimentaires et ce, sur le plan national. Cette démarche entre dans le cadre de la certification ISO 20121.

✦ Pour en savoir plus | www.traiteurs-de-france.com