



**TRAITEURS
DE FRANCE**

La marque des créateurs de réceptions

Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



Dossier de presse





Eric-Helen Louis,
Président des Traiteurs de France

LES TRAITEURS DE FRANCE, UNE ASSOCIATION, UN ENGAGEMENT

Les Traiteurs de France sont nés en 1996 du partage d'une passion, de valeurs fortes et de la volonté d'un engagement commun.

Depuis, ces motivations n'ont jamais cessé de croître, de même que le nombre de traiteurs membres de l'association.

Aujourd'hui, ce réseau national, fort de ses 39 traiteurs organisateurs de réceptions, porte plus que jamais l'ambition d'une satisfaction optimale, d'une qualité irréprochable et d'un comportement exemplaire.

Premier témoin de cette ligne de conduite, le référentiel Qualitrateur certifié par l'administration en 2007, valorise le professionnalisme, la performance et le haut niveau d'exigence des membres de Traiteurs de France et met plus que jamais la recherche d'une qualité sans faille au cœur de notre engagement professionnel.

Portée par cette quête d'excellence, l'association s'est, cette année, engagée dans une démarche de développement durable avec la charte Engagements. Dans la droite ligne de la charte initiée par l'ANAE, dont Traiteurs de France était déjà co-signataire, nous souhaitons désormais que le développement durable fasse partie intégrante de nos métiers.

Parce qu'être un professionnel compétent, c'est aussi et surtout être un professionnel responsable, Traiteurs de France s'engage aujourd'hui à offrir le meilleur de son métier et de ses hommes.



SOMMAIRE

Les Traiteurs de France au sein du marché national	3
Les fondements de l'Association	4
Les atouts du réseau	5
Une garantie de qualité irréprochable	6
Certification "Qualitrateur"	7
Traiteurs de France Organisation :	
une réponse aux Organisateurs d'événements	8
Références	9
Testimonial	10/11
Les Traiteurs de France en chiffres	12

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



LES TRAITEURS DE FRANCE AU SEIN DU MARCHÉ NATIONAL

Depuis le début de l'année 1996, des traiteurs organisateurs de réceptions indépendants, parmi les plus renommés sur le territoire français, ont choisi de se regrouper au sein de l'Association Traiteurs de France.

Aujourd'hui ce réseau unique en France, représente :

40% du marché national des traiteurs haut de gamme,

38 adhérents, tous chefs d'entreprise indépendants partageant les mêmes valeurs, passionnés par le Service Client, acteurs de progrès pour leur entreprise et leurs collaborateurs.

Un chiffre d'affaires global d'environ **163,9 Millions d'Euros**

1 323 salariés permanents

35 280 réceptions

organisées par an soit 925 en moyenne par adhérent

4,416 millions de couverts

servis par an soit 116 200 en moyenne par adhérent

Forte de ses 39 adhérents, cette association organisée en réseau s'appuie sur 5 associations régionales représentées par un Président qui fédère les adhérents locaux.

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



4

LES FONDEMENTS DE L'ASSOCIATION

À l'origine, l'Association fût créée dans le but de clarifier un marché où chacun pouvait s'improviser Traiteur dès lors qu'une livraison de petits fours était effectuée, ou qu'un charcutier de quartier organisait le mariage du voisin.

Traiteur Organisateur de Réceptions ne s'improvise pas !



Ainsi, chaque adhérent, en signant son engagement au réseau doit :

Avoir une position de leader du fait de sa notoriété locale et nationale

Disposer d'un outil de travail performant aux normes d'hygiène requises lui permettant de maîtriser la totalité de sa production de la fabrication à la livraison

Promouvoir la profession de Traiteur Organisateur de Réceptions

Respecter la Charte Qualité Traiteurs de France

S'engager à mettre en place la certification Qualitraitteur et à respecter les engagements du référentiel qualité

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



SES ATOUTS

Aujourd'hui, le réseau Traiteurs de France de par sa présence nationale est unique en France, et assure à chaque client :



Le **respect** d'une Charte Qualité très rigoureuse,



La **sélection** très stricte des candidats souhaitant adhérer à l'Association,



Des entreprises à **taille humaine**, proches du client, créatives et réactives,



Une **fabrication artisanale** avec une exigence industrielle en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,



Des **outils de mesure** performants pour un suivi permanent de la Qualité.

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



Que pensez-vous de notre prestation ?

16 clients

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1. Qualité de l'accueil téléphonique																		
2. Qualité des conseils en de votre commercial																		
3. Clarté du devis et du contrat																		
4. Respect des engagements contractuels																		
5. Respect des engagements financiers																		
6. Qualité générale du matériel et du lieu de réception																		
7. Qualité de la décoration et de la mise en scène de la manifestation																		
8. Les menus (santé/éthique, variété, qualité)																		
9. Les services (santé/éthique, variété, qualité)																		
10. Le prix proposé (santé/éthique, variété, qualité)																		
11. Les desserts (santé/éthique, variété, qualité)																		
12. Les boissons (santé/éthique, variété, qualité)																		
13. Remplacement de l'équipe de service																		
14. Niveau d'entretien et propreté																		
15. Respect du timing																		
16. Satisfaction globale																		

Notes de commentaires et observations

Nombre de copies: _____

SERVICE QUALITÉ - TRAITEURS DE FRANCE
 CABINET AUDIT QUALITÉ
 AUTORISATION 22825
 78159 LE CHESNAY CEDEX



TRAITEURS DE FRANCE, UNE GARANTIE DE QUALITE IRREPROCHABLE

L'Association des Traiteurs de France a toujours placé la qualité au centre de ses préoccupations, dans l'optique de garantir à l'ensemble de ses clients une prestation "0 défaut".

Plusieurs outils ont été mis en place afin de contrôler la production, déceler tout dysfonctionnement et intervenir dans les plus brefs délais.

La mise en place d'une veille sanitaire

Effectuée par un cabinet extérieur de conseil en hygiène et sécurité alimentaire (A.D.N) auprès des laboratoires de chaque entreprise adhérente, cette veille permettra d'alerter l'Association d'éventuels dysfonctionnements ou de résultats d'analyses micro biologiques non satisfaisants. Selon les données communiquées par les laboratoires d'analyses biologiques, plusieurs niveaux de réactivité seront mis en œuvre par la Commission de contrôle Qualité.

La création d'une Commission de contrôle Qualité

La commission de contrôle Qualité, représentée par le Conseil d'Administration et le cabinet extérieur, aura pour rôle de réagir et d'intervenir en cas de dysfonctionnement. Au cas où ses prescriptions ne seraient pas respectées, une exclusion pourrait être prononcée à l'encontre des adhérents.

La Fiche Satisfaction Client

Véritable outil de mesure et de suivi de la qualité, cette fiche, adressée à chaque client, a pour objectif d'évaluer chaque prestation réalisée par les Traiteurs de France. Elle est améliorée en 2004 et insiste sur 16 points clés de la réussite d'une manifestation : le suivi commercial, la livraison, le matériel, la production, les boissons et la qualité du service.

Audit de qualité systématique

Chaque candidat à l'Association sera systématiquement audité même s'il possède l'agrément CEE.

Contact Presse
Carole Nicolas
 06 74 08 92 57
 01 40 26 53 75
 cnicolas@tdfa.fr
 www.tdfa.fr



QUALITRAITEUR, LE REFERENTIEL QUALITE DES TRAITEURS DE FRANCE



Pourquoi un référentiel ?

Initiée sous le premier mandat d'Eric-Helen Louis, la certification Qualitrateur répertorie les services propres au métier des Traiteurs Organisateur de Réceptions. Elaboré par les Traiteurs de France et certifié par le bureau Veritas Certification, le référentiel s'adresse à tous les professionnels et répond aux exigences requises par la profession de Traiteur Organisateur de Réceptions.

À travers ce référentiel qualité, Traiteurs de France démontre et met en exergue la performance, l'efficacité et l'amélioration continue de la qualité des prestations offertes par ses adhérents.

À ce jour, 17 Traiteurs de France ont déjà reçu la certification Qualitrateur.

Le professionnalisme

- L'implication des professionnels compétents et qualifiés
- La formation du personnel
- L'amélioration continue du service fourni par la surveillance et la mesure de la qualité
- Un respect et une veille régulière des règles d'hygiène et de sécurité par des outils de contrôle dédiés
- La mesure et l'analyse de la satisfaction de tous les clients

L'accueil et le suivi

- L'assurance d'un accueil personnalisé et d'une écoute attentive
- Une assistance régulière de conseil et de suivi, formalisée par des documents écrits

Le respect et la confiance

- La loyauté et le respect des engagements par une communication claire et continue
- La sélection et la maîtrise constante des prestataires de service

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



8

TRAITEURS DE FRANCE, UNE REPONSE A L'ORGANISATIONS DE RECEPTIONS MULTI-SITES

Aujourd'hui le réseau Traiteurs de France, de par sa présence nationale (39 adhérents répartis sur l'ensemble du territoire) son expérience et la qualité de ses prestations, propose aux organisateurs d'événements, le conseil et l'assistance dans l'organisation d'événements multi-sites ou road-shows.

Ce service prend en charge exclusivement les prestations de restauration. Il propose et assure, de par la connaissance de chacune des entreprises adhérentes, la coordination des différentes réceptions selon le cahier des charges du client.

Une solution avantageuse pour les organisateurs d'événements

- Une offre globalisée avec un prix unique, un seul interlocuteur, un seul contrat, une seule facture
- Des coûts logistiques réduits au minimum
- Une très grande réactivité
- Un gain de temps dans la préparation et la gestion des événements
- L'expérience et les relations locales des adhérents Traiteurs de France (recherche de lieux, autorisations administratives...)



Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



QUELQUES REFERENCES

- B BRAUN MEDICAL** / cocktail apéritif / 2 100 pax servis sur 14 villes
- LE LOUP BLANC EVÉNEMENT** / dîner assis / 490 pax servis dans 4 villes
- DHL** / cocktail dinatoire / 730 pax servis dans 5 villes
- LUDICO** / dîner assis / 1 320 pax servis dans 2 villes
- NRJ MUSIC TOUR** / cocktail apéritif / 1 200 pax servis dans 2 villes
- PARAFE POUR IMERYS TOITURE** / cocktail permanent / 1 200 pax servis dans 6 villes
- TNT FRANCE EXPRESS** / petit-déjeuner / cocktail déjeunatoire et dinatoire / 2 100 pax servis dans 45 villes
- DOUBLE 2 EVÉNEMENT POUR WEBER BROUTIN** / cocktail permanent évolutif / 900 pax servis dans 15 villes
- UCB BNP PARIBAS** / cocktail / 700 pax servis dans 9 villes
- VEDIOR FRANCE** / cocktail / 250 pax servis dans villes
- BARCLAYS** / cocktail apéritif / 600 pax servis dans 22 villes
- START PEOPLE** / cocktail apéritif / 2 745 pax servis dans 12 villes
- EURO RSCG** / cocktail dinatoire / 660 pax servis dans 6 villes
- ISOBOX** / cocktail dinatoire / 1 070 pax servis dans 10 villes
- KERASTASE** / cocktail dinatoire / 850 pax servis dans 6 villes
- MARKET PLACE** / cocktail apéritif / 990 pax servis dans 9 villes
- EVENEMENTIEL** / apéritif et dîner assis / 570 pax servis dans 7 villes
- REAL IDEES** / cocktail dinatoire / 1 506 pax servis dans 7 villes
- UBIBENE** / cocktail apéritif / 410 pax servis dans 6 villes
- VENISE EVENEMENTS** / cocktail dinatoire / 1 110 pax servis dans 4 villes



10

Testimonial tdfo - 1

TRAITEURS DE FRANCE ORGANISATION

Interview de Céline Baumann

Directrice Marketing & Communication



Comment êtes-vous entrée en contact avec Traiteurs de France Organisation (TDFO) ?

Start People est un réseau de 200 agences d'emploi en France, présent dans près de 180 villes. Nous organisons depuis plusieurs années des opérations de relations publiques autour du thème du cinéma, comme des avants premières précédées d'un cocktail. Or quand on monte une opération sur un film, toutes les soirées ont lieu le même jour, à la même heure un peu partout en France. Monter ce type d'opération est très complexe, car il faut trouver partout des traiteurs de même qualité, au même tarif et respectant le style que nous souhaitons donner à l'événement. Aussi, avons-nous cherché un prestataire à même de nous apporter ce service à prix raisonnable : et c'est là que nous avons rencontré Traiteurs de France.



Quels sont les éléments qui vous ont convaincu de travailler avec cette entité ?

Non, c'est face à la complexité de nos opérations que nous nous sommes lancés dans la recherche d'un partenaire, et c'est en interrogeant plusieurs traiteurs, que l'un d'eux nous a dit être affilié à Traiteurs de France...

Quels étaient les points les plus délicats de votre cahier des charges ?

La possibilité de monter dans plusieurs villes de France, simultanément, des cocktails similaires. Start People est une marque jeune, nous souhaitons lors du lancement de marque, que les cocktails soient aux couleurs de notre nouvelle identité visuelle. Mais aussi que le thème retenu soit le même partout en France... et là si on travaille avec 20 traiteurs différents, cela devient très compliqué...



Quels ont été les points positifs et les points négatifs de cette collaboration ?

Nous sommes très satisfaits de notre collaboration avec Traiteurs de France, le seul point négatif serait le trop petit nombre d'adhérents... qui ne nous permet pas d'avoir un interlocuteur Traiteurs de France dans toutes les villes où nous sommes présents.

Etes-vous convaincue de l'intérêt d'un service centralisé, tel que TDFO ?

OUI, comme je l'ai expliqué précédemment c'est pour moi l'atout principal.

Ferez-vous appel à Traiteurs de France organisation pour prendre en charge d'autres opérations itinérantes nationales ?

Nous avons plusieurs opérations planifiées sur 2008.



Contact Presse

Carole Nicolas

06 74 08 92 57

01 40 26 53 75

cnicolas@tdfa.fr

www.tdfa.fr



11

Testimonial tdfo - 2

TRAITEURS DE FRANCE ORGANISATION

Interview d'Hélène Fraisse

Responsable Communication Isobox Technologies



Quel est le domaine d'activité de votre société ?

Notre société est spécialisée dans la fabrication et le moulage d'emballages et pièces techniques en polystyrène expansé et polypropylène expansé.



Quels étaient les points les plus délicats de votre cahier des charges ?

L'homogénéité des buffets tant au niveau de la présentation que de la qualité des produits.



Traiteurs de France Organisation a-t-il joué son rôle de partenaire restauration dans le cadre de votre projet national ?

Oui tout à fait.

Comment êtes-vous entrée en contact avec TDF Organisation ?

Nous avons trouvé vos coordonnées par une recherche sur internet.

Quels ont été les points positifs et négatifs de cette collaboration ?

Je vois surtout des points positifs. Nous avons fait une totale confiance à Traiteurs de France quant au choix des traiteurs membres du réseau, à la qualité des produits et la diversité. Le personnel mis à notre disposition était très professionnel et agréable.



Quel était l'objet de votre sollicitation auprès de TDFO ?

Nous souhaitons organiser des cocktails à l'occasion de journées portes ouvertes sur nos 10 sites en France, à raison d'un buffet le

midi destiné à nos clients, fournisseurs... et un le soir pour notre personnel et leur famille ainsi que les anciens employés de la société.



Quelles sont les raisons qui vous ont convaincues de travailler avec cette entité ?

Le côté "pratique" de l'organisation, c'est-à-dire un seul interlocuteur et la qualité des prestations.

Quels souvenirs garderez-vous de ce projet ?

Une grande aventure pour nous, car nous avons tout de même réussi à organiser 10 Journées Portes Ouvertes en 10 semaines, et avons rencontré un peu plus de 1200 personnes, et ceci grâce à Traiteurs de France qui nous a déchargé de cette énorme tâche qu'était l'organisation de ces cocktails.



Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



LES TRAITEURS DE FRANCE, EN CHIFFRES

1 - CHIFFRE D'AFFAIRES

163 933 730,52

Evolution CA 2006 / 2007 : + 7 %

Détails du chiffre d'affaires

- 74 % du CA pour les réceptions
- 4 % du CA pour les boutiques
- 4 % du CA pour les restaurants
- 5 % du CA pour les plateaux-repas
- 4 % du CA pour les salles de réceptions
- 9 % du CA pour les livraisons
(sans intervention de personnel de service)

Répartition du chiffre d'affaires

- 61 % marché des entreprises
- 14 % marché des agences événementielles
- 25 % marché des particuliers

3 - LES RECEPTIONS

35 280

Nombre de réceptions par an

- 17 093 de moins de 100 personnes
- 11 667 de 100 à 500 personnes
- 1 669 de 500 à 1000 personnes
- 557 de plus de 1000 personnes

- Nombre de couverts servis par an : **4 416 090**
- Nombre de salles de réception : **2 518** (où les Tdf sont référencés)
- Nombre de fiches satisfaction traitées : **4 116**
- Relevé d'analyse micro-biologiques : **2 106 fiches traitées**

2 - LE PERSONNEL

1 323

Nombre de salariés permanents

- Extras et CDD embauchés par les TDF en 2007 : **76 876**
- Montant de la masse salariale : **58 773 672**
- Moyenne âge des salariés : **35 ans**
- Moyenne âge des dirigeants : **44 ans**
- Budget formation année 2007 : **688 413 euros**

4 - L'ENTREPRISE

38

Sur 38 adhérents, 30 entreprises sont familiales

- Surface des locaux : **43 557 m²** (soit 1 150 m² en moyenne)
- Montant des investissements en 2007 : **5 822 558 euros**
(153 000 euros par adhérent en moyenne)

Contact Presse
Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75
cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr