



DOSSIER DE PRESSE
A DÉGUSTER
SELON LES POINTILLÉS...



**TRAITEURS
DE FRANCE**

La marque des créateurs de réceptions

EDITO



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 38 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, 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.

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 :

LES TRAITEURS DE FRANCE AU SEIN DU MARCHÉ NATIONAL

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

151,7 Millions d'Euros*. **1 462 salariés*** permanents. **40 773 réceptions*** organisées par an soit

1 133 en moyenne par adhérent. **2 892 800 couverts*** servis par an soit 80 355 en moyenne par adhérent



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 !

LES FONDEMENTS DE L'ASSOCIATION

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 Qualitrateur

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



LES ATOUS





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

LES ATOUTS

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



LES TRAITEURS DE FRANCE, UNE GARANTIE DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE





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.

LES TRAITEURS DE FRANCE, UNE GARANTIE DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

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

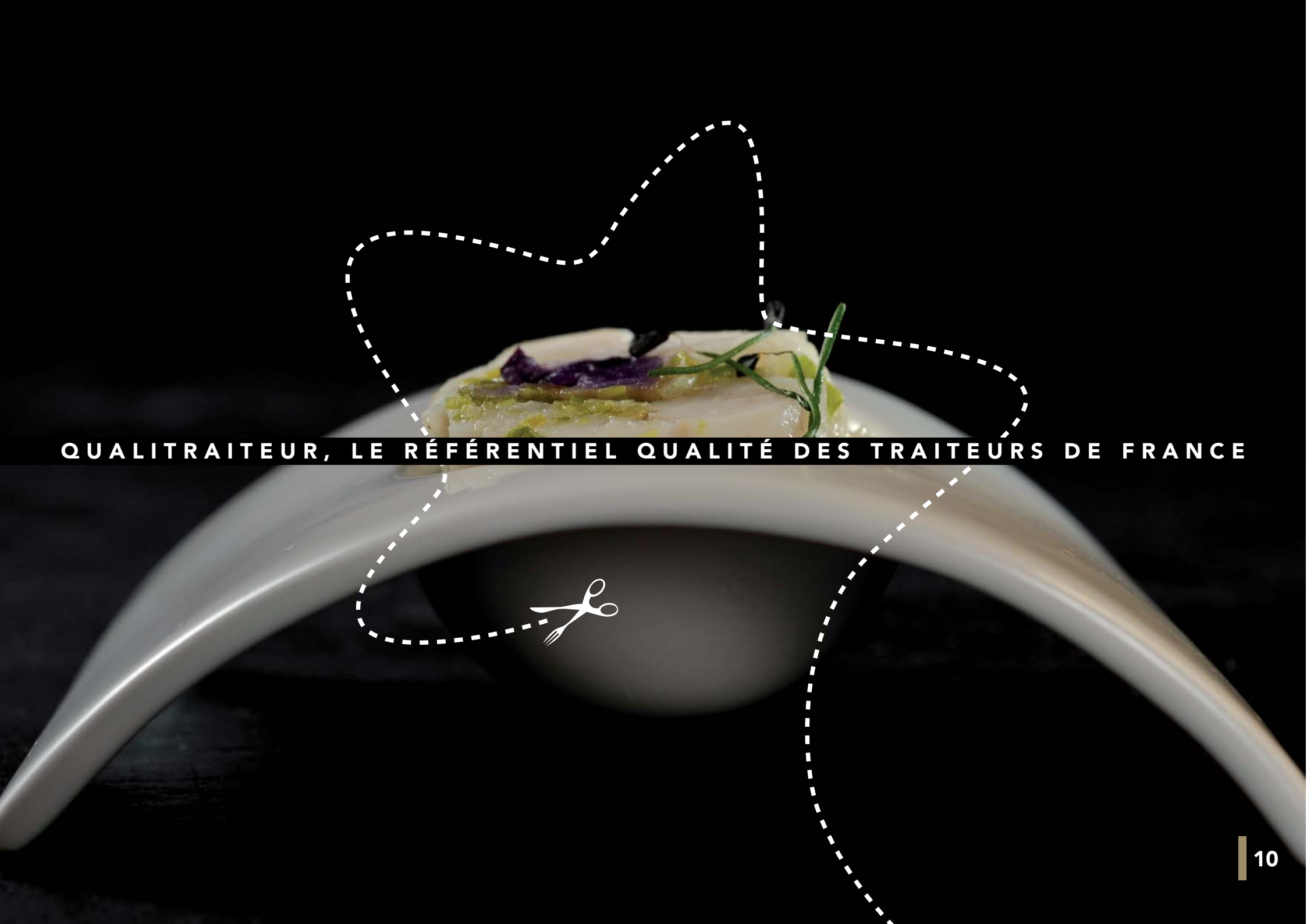
La commission de contrôle Qualité, représentée par le Conseil d'Administration et le cabinet extérieur, aura pour rôle de réagir et d'intervenir en cas de dysfonctionnement. Au cas où ses prescriptions ne seraient pas respectées, une exclusion pourrait être prononcée à l'encontre des adhérents.

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.



QUALITRAITEUR, LE RÉFÉRENTIEL QUALITÉ DES TRAITEURS DE FRANCE



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

QUALITRAITEUR, LE RÉFÉRENTIEL QUALITÉ 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, tous les Traiteurs de France ont reçu la certification Qualitrateur.

L'accueil et le suivi

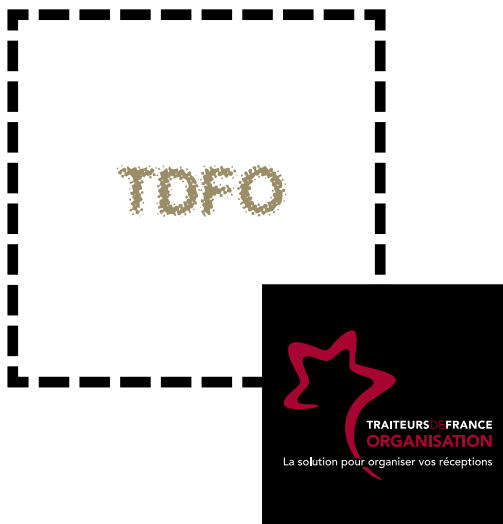
- L'assurance d'un accueil personnalisé et d'une écoute attentive
- Une assistance régulière de conseil et de suivi, formalisée par des documents écrits

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



TRAITEURS DE FRANCE, UNE RÉPONSE À L'ORGANISATION DE RÉCEPTIONS MULTI-SITES



Aujourd'hui le réseau Traiteurs de France, de par sa présence nationale (36 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.

TRAITEURS DE FRANCE, UNE RÉPONSE À L'ORGANISATION DE RÉCEPTIONS MULTI-SITES

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...)



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 dînatoire / 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 dînatoire / 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

TRAITEURS DE FRANCE, UNE RÉPONSE À L'ORGANISATION DE RÉCEPTIONS MULTI-SITES

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 dînatoire / 660 pax servis dans 6 villes

ISOBOX / cocktail dînatoire / 1 070 pax servis dans 10 villes

KERASTASE / cocktail dînatoire / 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 dînatoire / 1 506 pax servis dans 7 villes

UBIBENE / cocktail apéritif / 410 pax servis dans 6 villes

VENISE EVENEMENTS / cocktail dînatoire / 1 110 pax servis dans 4 villes

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



CHIFFRES D'AFFAIRES

151.703.286 € pour 36 TDF
(160.171.932,32 € en 2008/2009 pour 36 TDF)

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

58 % marché des entreprises
15 % marché des agences événementielles
20 % marché des particuliers
8 % autres marchés (événements sportifs, culturels,...)

LES RÉCEPTIONS

40 773 réceptions (29 377 en 2008/2009)
2 892 800 couverts servis (3 975 000 en 2008/2009)

LES TRAITEURS DE FRANCE EN CHIFFRES

LE PERSONNEL

1 462 salariés permanents pour 36 TDF
(1 613 salariés permanents en 2008/2009)
dont 41% de femmes

Budget annuel dédié à la formation : 494.000 €

LES ENTREPRISES

4 778 fiches satisfaction traitées (39% de taux de retour)
2 060 analyses microbiologiques effectuées chez les TDF
55 900 m² de surface totale des locaux (51 306 m² en 2008/2009)
4 097 870 € HT de montant des investissements (7 100 000 ? en 2008/2009)

Contact Presse

Carole Nicolas
06 74 08 92 57
01 40 26 53 75

cnicolas@tdfa.fr
www.tdfa.fr



**TRAITEURS
DE FRANCE**

La marque des créateurs de réceptions

CONTACT PRESSE : CAROLE NICOLAS 06 74 08 92 57 - 01 40 26 53 75

www.blog-traiteursdefrance.com

www.tdfa.fr