



LA  
TRUFFE  
NOIRE

TRAITEUR DEPUIS  
1973



# ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE






## Nos Engagements



LA PRODUCTION



- ✓ Date de fabrication des produits à J-1 de la prestation
- ✓ DLC de J+3

- ✓ Référencement de fournisseurs locaux
- ✓ Respect de la saisonnalité des produits
- ✓ Respect de la chaîne du froid 
- ✓ Force de proposition pour les régimes spécifiques



# LES ACHATS RESPONSABLES



63 % de fournisseurs locaux  
✓ Géolocalisation



*Charte éthique des  
achats envoyée à nos  
fournisseurs*

- Référencement des fournisseurs
- Promouvoir les circuits courts
- Economie circulaire
- Sensibilisation RSE

*Tous les ans, un questionnaire sur les engagements RSE  
et DD est envoyé à l'ensemble de nos fournisseurs*

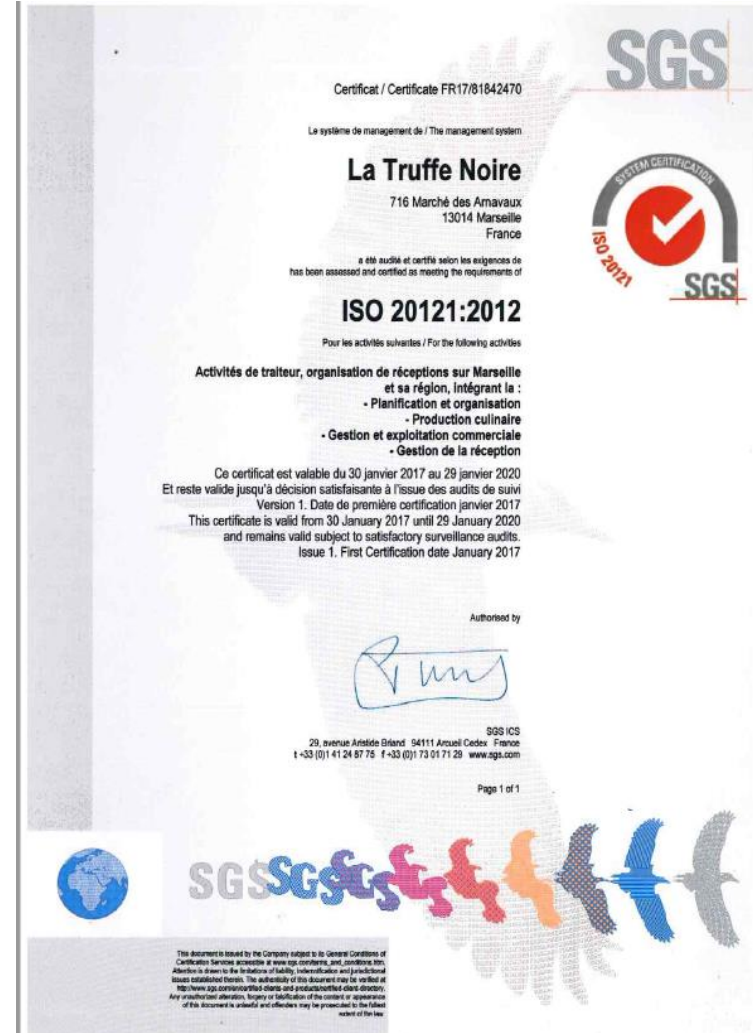
Nombre de questionnaires envoyée	Nombre de retours	Taux
30	14	47%

# LA CERTIFICATION ISO 20121



## Notre Certification ISO 20121

- La Truffe Noire est certifiée depuis 2017
- Seul traiteur dans les Bouches-du-Rhône a être certifié
- La norme ISO 20121 est la seule norme internationale liée au monde de l'évènementiel, avec la mise en place de normes pour la gestion du développement durable au sein de la politique RSE de l'entreprise



L'ISO 20121 A LA TRUFFE NOIRE®  
NOS ENGAGEMENTS RSE ...

PRIVILIGIER LES CIRCUITS COURTS  
63 % fournisseurs régionaux  
Respect de la SAISONNALITE



CHARTRE  
ACHATS  
RESPONSABLES  
SIGNEE



LES ACHATS RESPONSABLES

INNOVATION CULINAIRE  
PRODUITS DE QUALITE  
RESPECT DES NORMES  
RESPECT DE LA SAISONNALITE



LA PRODUCTION

Audits fournisseurs  
47% retours questionnaires

50 COLLABORATEURS  
COMMERCIAUX / CUISINIERS / LOGISTIENS



Analyse des dysfonctionnements  
Et suivi de actions correctives dans une  
démarche d'amélioration continue

Bien-être des salariés  
Formation du personnel  
Egalité des chances, diversité, handicap

Communication interne  
✓ Réunion services  
✓ Management visuel

Mesure de la  
SATISFACTION CLIENTS  
18,20

TRI DES DECHETS  
(verre, carton, cartouche, papier,  
capsules Nespresso)

REDISTRIBUTION  
ALIMENTAIRE

Formation  
des équipes  
EXTRA

Matériaux  
biodégradables



LA VALORISATION



LA RECEPTION



# REDISTRIBUTION ALIMENTAIRE



- ✓ Selon la demande du client
- ✓ Le nombre de convives sur prestation
- ✓ Absence de rupture de la chaîne du froid



**REDISTRIBUTION  
ALIMENTAIRE**



- ✓ Contact association (Restos du Cœur)
- ✓ Traçabilité des dons



*Quantité de repas redistribués depuis janvier 2019 : 1370 repas*



# LA POLITIQUE RSE

---

- ✓ La satisfaction de nos clients par un suivi commercial personnalisé de la prise de contact à l'encaissement.
- ✓ La réalisation de produits de qualité et innovants par le respect des exigences réglementaire en vigueur et le professionnalisme des chefs cuisiniers.
- ✓ L'amélioration continue de chaque service par l'analyse des dysfonctionnements et la mise en place d'actions correctives.
- ✓ L'anticipation des coûts par la mise en place d'un budget annuel par service
- ✓ L'optimisation des coûts au quotidien par l'ensemble des managers (achats, logistique, commercial)
- ✓ Préoccupations en matière sociale, environnementale, éthique, de droits de l'Homme et de consommateurs
- ✓ Le suivi d'évolution du personnel par des entretiens individuels et la mise en place d'un plan de formation dans les domaines culinaires, service en prestation et sécurité du travail.
- ✓ Une relation de travail clients / fournisseurs entre chaque service.



# LA CARTOGRAPHIE

