



CAHIER DES CHARGES - REFERENCEMENT TRAITEUR
PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRES DE CANNES
SOCIETE D'ECONOMIE MIXTE POUR LES EVENEMENTS CANNOIS

Table des matières

1. Introduction	4
1.1 Présentation de la Société d'Économie Mixte pour les Événements Cannois (SEMEC) – Une société à mission	4
1.2 Contexte et enjeux de l'événementiel à Cannes	4
I. Contexte	5
II. Enjeux	5
2. Description des besoins	6
2.1 Description détaillée des services attendus	6
I. Qualité service traiteur pour divers événements (professionnels & grand public, galas, conférences, festivals, etc.)	6
II. Proposition de menus variés et adaptés à différents types d'événements et de publics	6
III. Gestion des contraintes spécifiques liées aux lieux et aux infrastructures	7
2.2 Logistique et énergie	7
I. Fiche de Liaison	7
3. Exigences techniques	8
3.1 Qualité des produits :	8
I. Qualité & Origine des produits	8
II. Respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire en vigueur (HACCP)	8
III. Procédure de Contrôle et d'Admission :	9
3.2 Compétences du personnel :	10
I. Expérience avérée dans la restauration événementielle haut de gamme	10
II. Formation en gestion du service, en accueil client et en hygiène alimentaire	10
III. Capacité à s'adapter à un environnement exigeant et à des demandes spécifiques	11
IV. Uniformes	11
V. Neutralité du personnel	11
3.3 Matériel, logistique et équipements :	12
I. Disponibilité des ressources nécessaires pour assurer les prestations dans les délais impartis	12
II. Gestion autonome des équipements de service	12

III. Véhicules de transport	12
IV. Équipements de cuisine	12
V. Sous-traitance	13
3.4 Sécurité	13
4. Critères RSE	13
4.1 Critères environnementaux.....	13
I. Approvisionnement durable	13
II. Gestion des déchets	14
III. Réduction de l’empreinte carbone	14
IV. Utilisation des matériaux écologiques	15
V. Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	16
4.2 Critères sociaux.....	16
I. Conditions de travail	16
II. Relation avec les parties prenantes	17
III. Engagement communautaire.....	17
4.3 Critères économiques.....	17
I. Transparence.....	17
II. Viabilité financière	18
4.4 Sensibilisation et communication	18
5. Modalités de suivi et de contrôle	19
5.1 Méthodes de suivi de la qualité des prestations.....	19
5.2 Modalités de contrôle des livraisons, des services sur site et des laboratoires	19
5.3 Procédures de gestion des réclamations et des litiges éventuels.....	20
5.4 Contrôle par la SEMEC.....	20
6. Annexes.....	21
6.1 Guide de l’organisateur- Plans des lieux d'événements	21
6.2 Fiche de liaison – Logistique et énergie.....	21
6.3 Documents RSE – Politique RSE et Accueillir durablement le monde	21
6.4 Plan zone de collecte de tri	21
6.5 Plan des offices traiteur, plan de la gare routière et Bistingo.....	21

1. Introduction

1.1 Présentation de la Société d'Économie Mixte pour les Événements Cannois (SEMEC) – Une société à mission

Depuis 1983, le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, le grand bâtiment blanc et vitré de la Croisette, avec sa vue à couper le souffle sur la mer est le lieu incontournable pour les événements professionnels, les spectacles et les festivals mondialement célèbres.

Il accueille en moyenne 150 événements sur 320 jours par an, générant près d'un milliard d'euros de retombées économiques annuelles.

En 2022, il est devenu le **premier centre de congrès à adopter le statut de société à mission**, avec pour objectif principal « d'Accueillir durablement le monde » en se concentrant sur trois piliers : « **connecter #Cannes** », « **prendre soin &Cannes** » et « **révéler @Cannes** ».

Les compétences des équipes du Palais des Festivals et des Congrès permettent d'obtenir toutes les qualifications nécessaires pour tenir un rang de **leader** dans un **marché ultra-concurrentiel**. Il s'appuie d'abord sur sa politique **Responsabilité Sociétale des Entreprises – Qualité, Sécurité, Environnement (RSE-QSE)**. Il prend aussi en compte les enjeux de **développement durable**.

Afin de répondre à tous les clients et pouvoir respecter leurs critères les plus exigeants, le Palais des Festivals et des Congrès fait donc le choix de l'**excellence**.

En 2009, le Palais des Festivals et des Congrès est ainsi devenu le **premier centre européen de congrès triplement certifié** ISO 9001(Qualité), ISO 14001 (Environnement), OHSAS 18001 (Santé et sécurité).

La ville est fière d'être une « Destination Innovante Durable » (DID). Cette reconnaissance mobilise tous les acteurs du territoire pour proposer des offres responsables dans l'hôtellerie, la restauration, les transports, le shopping et les loisirs culturels.

Aujourd'hui, le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes est certifié ISO 9001(Qualité), ISO 18788 (Sûreté/Sécurité), ISO 20121 (Événementiel Durable).

1.2 Contexte et enjeux de l'événementiel à Cannes

I. Contexte

Cannes est mondialement reconnue comme une destination exceptionnelle pour l'organisation de festivals et d'événements professionnels de tout ordre. La destination Cannes a reçu le titre de meilleure destination au monde en 2022, 2023 et 2024 ainsi que meilleure destination d'Europe de 2021 à 2024 par l'organisme World Travel Awards.

Elle accueille de nombreux événements prestigieux dans des domaines aussi variés que le cinéma, l'immobilier, le médical et les nouvelles technologies. Cette effervescence événementielle contribue à sa renommée internationale et à son attractivité touristique, économique et culturelle.

La SEMEC joue un rôle central dans l'organisation et la promotion de ces événements. Forte de son expertise et de son professionnalisme, elle œuvre à la mise en valeur du patrimoine culturel et à la dynamisation de l'économie locale à travers des événements d'envergure.

II. Enjeux

Dans ce contexte, l'événementiel à Cannes revêt plusieurs enjeux majeurs

Rayonnement international : Les événements organisés à Cannes sont des vitrines de renommée mondiale, attirant chaque année un public international de personnalités influentes, d'artistes de talent et de professionnels de divers secteurs. Ils contribuent ainsi à promouvoir la ville sur la scène internationale et à renforcer son image de destination de prestige.

Développement économique : L'événementiel génère des retombées économiques significatives pour Cannes et sa région, notamment à travers le tourisme, l'hôtellerie, la restauration, le commerce et les services. Il constitue un moteur essentiel de l'économie locale en créant des emplois, en stimulant les activités commerciales et en dynamisant les investissements

Cohésion sociale et culturelle : Les événements rassemblent une large diversité de publics, favorisant les échanges interculturels, la convivialité et le vivre-ensemble. Ils participent à la construction d'une identité collective et à l'enrichissement de la vie sociale et culturelle de la communauté cannoise.

Innovation et créativité : Cannes est reconnue comme un terreau fertile pour l'innovation et la créativité. Les événements qui s'y déroulent sont des laboratoires d'idées, d'expérimentations artistiques et technologiques, contribuant ainsi à stimuler l'innovation dans divers domaines et à positionner la ville comme un pôle d'excellence.

Durabilité et responsabilité : Face aux défis environnementaux et sociaux, l'événementiel à Cannes s'engage à adopter des pratiques durables et responsables, visant à réduire son empreinte écologique, à promouvoir l'inclusion sociale et à préserver le patrimoine naturel et culturel de la région.

En résumé, l'événementiel à Cannes constitue un vecteur essentiel de développement économique, culturel et social, contribuant à faire rayonner la ville à l'échelle mondiale tout en préservant son identité et ses valeurs. La SEMEC s'engage à relever ces défis avec professionnalisme, créativité et engagement, pour faire de chaque événement un succès et une source de fierté pour la ville et ses habitants.

2. Description des besoins

2.1 Description détaillée des services attendus

I. Qualité service traiteur pour divers événements (professionnels & grand public, galas, conférences, festivals, etc.)

La SEMEC propose un service traiteur de qualité pour une variété d'événements, allant des galas prestigieux aux conférences professionnelles et festivals renommés. Votre équipe de chefs et de serveurs expérimentés sera dédiée à offrir une expérience culinaire exceptionnelle, où chaque détail compte.

En plus du goût, une attention particulière sera portée à la présentation des plats et à l'esthétisme des dressages, afin de sublimer chaque création culinaire. Chaque événement bénéficiera ainsi de plats visuellement élégants, parfaitement équilibrés et adaptés à l'ampleur et au caractère unique de l'occasion.

II. Proposition de menus variés et adaptés à différents types d'événements et de publics

Il est attendu du Traiteur référencé une large gamme de menus personnalisés et diversifiés afin de satisfaire les goûts et les préférences de tous vos convives, tout en tenant compte des régimes alimentaires modernes et spécifiques (végétariens, végétaliens, sans gluten, etc.).

Que ce soit pour un dîner de gala, un cocktail dinatoire ou un déjeuner léger pendant un séminaire, le traiteur sélectionné doit pouvoir offrir des menus équilibrés et adaptés à chaque occasion.

Le Traiteur référencé devra privilégier les produits locaux et de saison, afin de garantir une expérience culinaire satisfaisante pour les clients et respectueuse de l'environnement.

III. Gestion des contraintes spécifiques liées aux lieux et aux infrastructures

Le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes est conçu pour s'adapter à diverses configurations d'événements, mais nous comprenons que chaque événement a ses propres contraintes.

Nos équipes sont expertes en gestion logistique, s'assurant que tous les aspects techniques et infrastructurels soient pris en compte pour garantir un service traiteur fluide et efficace, quelles que soient les limitations du lieu. Le responsable Food and Beverage sera votre contact direct sur site.

IV. Engagement social et économique

Le Traiteur référencé au Palais des Festivals et Congrès de Cannes devra s'engager activement sur le plan économique et social pour soutenir le dynamisme local et répondre aux attentes de la ville.

Il sera essentiel qu'il contribue à la création d'emplois en recrutant des collaborateurs issus de la ville, favorisant ainsi le développement de compétences locales et une insertion professionnelle durable. En outre, cet engagement devra s'accompagner d'un investissement régulier dans la formation, permettant aux employés d'acquérir de nouvelles compétences et de se perfectionner, tout en assurant la qualité des services offerts au Palais des Festivals et des Congrès de Cannes.

Par ailleurs, le traiteur devra privilégier les fournisseurs locaux pour ses matières premières, valorisant ainsi les produits régionaux et soutenant les agriculteurs et producteurs des alentours.

En intégrant des références locales dans ses menus et en mettant en avant le patrimoine gastronomique régional, il contribuera à promouvoir la culture culinaire de la Côte d'Azur auprès des visiteurs. Cet ensemble d'initiatives économiques et sociales renforcera l'image d'un traiteur responsable et impliqué dans la vie de la communauté locale, en parfaite adéquation avec les valeurs du Palais des Festivals et Congrès de Cannes.

2.2 Logistique et énergie

I. Fiche de Liaison

Le Traiteur référencé doit envoyer, au minimum 15 jours avant chaque événement, une fiche de liaison (annexe 6.2) aux adresses suivantes : chatelain@palaisdesfestivals.com ; guillabert@palaisdesfestivals.com ; ainsi qu'à son interlocuteur en régie exposant ou client. Cette démarche est nécessaire pour établir le bon de commande et la facturation liée à la prestation d'électricité, qui est payante.

Il est impératif de préciser en objet du mail le nom de l'évènement concerné. Cette fiche de liaison permettra de détailler les besoins en logistique et en énergie pour les espaces intérieurs et extérieurs.

Dans l'enceinte de la SEMEC, toute demande de puissance sur site devra être signalée auprès de la régie concernée et figurer sur la fiche de liaison pour l'établissement d'un devis. A chaque évènement un coffret de 10KW est recommandé. La puissance par installation ne pouvant dépasser 20KW.

A noter que l'électricité, est comprise dans le forfait d'utilisation des offices Lérins et Ambassadeurs (2 x 20 KW).

3. Exigences techniques

3.1 Qualité des produits :

I. Qualité & Origine des produits

Le Traiteur référencé devra s'adapter et proposer des menus spécifiques ainsi que des suggestions de présentation aux clients. Il doit garantir l'équilibre des repas, la qualité des ingrédients utilisés et les qualités nutritionnelles des plats proposés. Les préparations culinaires doivent être créatives, variées et soignées.

Les produits de base doivent être de première qualité, d'une fraîcheur irréprochable et non surgelés. Les produits surgelés, utilisés à titre exceptionnel, devront être signalés.

Dans une démarche de qualité sociale et environnementale, la SEMEC souhaite valoriser l'approvisionnement issu de l'agriculture biologique, de l'agriculture raisonnée, des circuits courts et producteurs locaux, des produits de saison, rémunérant les producteurs à un juste prix.

Les produits à privilégier seront issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et de saison.

Le pain utilisé et servi devra être non industriel et non congelé. Les ingrédients et aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) sont interdits. Les jus de fruits devront obligatoirement être 100% pur jus.

II. Respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire en vigueur (HACCP)

Le Traiteur référencé doit se conformer strictement aux lois, règlements et normes en vigueur, tant au niveau communautaire que national, concernant les traiteurs et les services de restauration, en ce qui concerne la salubrité, la sécurité et l'hygiène des matériels et du personnel impliqué.

Il doit également respecter le "paquet hygiène", notamment les règlements (CE) 852/2004 et (CE) 853/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que le règlement (CE) 178/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires et leur traçabilité.

En s'appuyant sur le guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène (GBPH) et la méthode HACCP, le Traiteur référencé s'oblige à mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire associé aux principes de traçabilité totale et de maîtrise des non-conformités.

Les denrées alimentaires utilisées dans la préparation des plats doivent être conformes aux législations et réglementations communautaires et nationales applicables, qu'elles soient générales ou spécifiques. Le Traiteur référencé doit mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire des produits proposés, en maintenant leur comestibilité et leurs qualités nutritives et gustatives.

Il doit veiller à l'application correcte des règles à toutes les étapes de fabrication, de transport et de service de ses produits en respectant les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis à l'agrément sanitaire.

Il appartient au Traiteur référencé de s'assurer que les températures de service soient optimales, qu'il s'agisse de plats chauds ou froids, et qu'elles respectent les règles HACCP en vigueur lors de la distribution de la prestation (cf. notamment l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant).

Les liaisons froides doivent être garanties par un transport approprié : les conditionnements doivent être propres et sains et le véhicule doit respecter la chaîne du froid. De même, les liaisons chaudes doivent être assurées par un transport adapté, les aliments chauds étant conditionnés immédiatement après cuisson dans des contenants propres et sains. Également les remises en température doivent respecter le procédé réglementaire. Les conditionnements et emballages doivent protéger les aliments contre toute altération extérieure (humidité, bactéries, poussière, etc.).

Le Traiteur référencé se doit de pouvoir fournir en tout temps lors de sa prestation, les documents attestant de son suivi figurant dans son plan de maîtrise sanitaire.

Le Traiteur référencé doit informer la SEMEC dans les plus brefs délais et par tous les moyens de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire lié aux denrées servies. En cas de non-respect des obligations sanitaires, d'hygiène et de sécurité alimentaire, la SEMEC appliquera les sanctions (pénalités et autres mesures coercitives) dans les conditions prévues dans le contrat de référencement.

III. Procédure de Contrôle et d'Admission :

Les conditions de vérification et d'admission consistent à s'assurer, au moment et sur le lieu de livraison, de la conformité entre la qualité et la quantité livrées et celles inscrites sur le bon de commande.

Si la commande ne respecte pas le devis validé en termes de composition, si les produits ne répondent pas aux normes ou aux caractéristiques prévues dans les documents contractuels, ou si la

quantité livrée ne correspond pas à la commande, le prestataire devra soit reprendre l'excédent, soit compléter la livraison afin de satisfaire les besoins du client.

S'il est incapable de compléter la livraison, la SEMEC appliquera des sanctions dans les conditions prévues au contrat de référencement. Le responsable Food and Beverage de la SEMEC pourra s'assurer de la présence d'une fiche technique qui doit obligatoirement accompagner chaque livraison.

Cette fiche technique doit préciser l'origine des fruits et légumes, des viandes et des produits de la pêche, ainsi que les ingrédients utilisés dans chaque plat préparé. Elle permet au personnel d'informer les convives sur la composition des plats, afin de prendre en compte les risques d'allergies ou les régimes alimentaires spécifiques.

Si le Traiteur référencé ne fournit pas cette fiche après réclamation de la SEMEC, il sera tenu responsable de tout problème d'allergie ou d'intoxication alimentaire.

La SEMEC se réserve le droit de contrôle et de faire contrôler :

- La conformité du moyen de transport,
- Les conditions de livraison : état et température à l'intérieur du camion frigorifique,
- L'état des emballages et du conditionnement,
- La température du produit à la livraison conformément aux seuils réglementaires,
- La qualité du produit (aspect, odeur, goût, couleur, etc.),
- L'organisation des offices,
- Le plan de salle

3.2 Compétences du personnel :

I. Expérience avérée dans la restauration événementielle haut de gamme

Le Traiteur référencé doit démontrer une expérience solide et confirmée dans le domaine de la restauration événementielle haut de gamme. Cette expérience inclut la participation à des événements prestigieux tels que des galas, des conférences internationales et des festivals de renommée mondiale.

II. Formation en gestion du service, en accueil client et en hygiène alimentaire

Il est recommandé que les membres du personnel suivent une formation en gestion du service, en hygiène alimentaire, en accueil client, y compris pour une clientèle internationale. La maîtrise de l'anglais est donc préconisée pour assurer une communication fluide avec les clients étrangers et répondre efficacement à leurs attentes.

Il est également recommandé de maîtriser les techniques de service à la française.

Les membres du personnel doivent obligatoirement accueillir les clients avec professionnalisme et courtoisie, tout en répondant de manière proactive à leurs besoins.

III. Capacité à s'adapter à un environnement exigeant et à des demandes spécifiques

Le Traiteur référencé et les membres de son personnel doivent posséder une grande flexibilité et la capacité de s'adapter rapidement à des environnements changeants et exigeants. Ils doivent être capables de répondre efficacement à des demandes spécifiques, qu'il s'agisse de modifications de dernière minute, de régimes alimentaires particuliers ou de contraintes logistiques. Cette adaptabilité est essentielle pour assurer le bon déroulement des événements et satisfaire les attentes des clients.

Les membres du personnel doivent être polyvalents et capables de s'adapter à une variété de types d'événements et de publics. Qu'il s'agisse de déjeuners d'affaires, de dîners de gala, de réceptions de mariage ou de congrès, le personnel doit être en mesure de fournir un service approprié et de maintenir un niveau de qualité élevé, quel que soit le contexte ou le profil des invités.

IV. Uniformes

Le personnel doit être doté d'un uniforme professionnel et élégant, adapté à l'événement. L'uniforme contribue à l'image de qualité et de prestige de la SEMEC que nous souhaitons véhiculer lors de chaque prestation ou événement. L'uniforme doit être une tenue homogène pour tout le personnel de service. Il doit être propre et bien entretenu. Une présentation soignée et uniforme est essentielle pour renforcer la cohérence visuelle et l'identité de votre service traiteur.

V. Neutralité du personnel

Le personnel de service étant au contact d'une clientèle variée, internationale et multiconfessionnelle, il se doit de respecter le principe de neutralité, directement lié aux activités de service public assumées par la SEMEC, et qu'elle applique dans ses activités de manière générale.

À ce titre, tous les signes ostentatoires témoignant d'une appartenance politique, associative ou religieuse sont interdits. De même, toute sollicitation de photos ou d'autographes est strictement prohibée.

3.3 Matériel, logistique et équipements :

I. Disponibilité des ressources nécessaires pour assurer les prestations dans les délais impartis

Le Traiteur référencé doit garantir la disponibilité de toutes les ressources nécessaires pour assurer les prestations dans les délais impartis. Cela inclut une planification rigoureuse et une gestion proactive des approvisionnements et des stocks.

Le Traiteur référencé doit s'assurer qu'il dispose de suffisamment de personnel qualifié, de matières premières et d'équipements pour répondre à toutes les demandes sans retard.

II. Gestion autonome des équipements de service

Le Traiteur référencé est responsable de la gestion autonome de ses équipements de service, tels que la vaisselle, la verrerie, les couverts et les appareils d'électroménager etc. Il doit fournir et entretenir ces équipements, garantissant qu'ils sont en parfait état, propres et adaptés à chaque type d'événement. En cas de casse ou de perte, le Traiteur référencé doit être en mesure de les remplacer rapidement pour assurer le bon déroulement des prestations.

III. Véhicules de transport

Le Traiteur référencé doit disposer ou louer des véhicules adaptés, en parfait état de fonctionnement, et réfrigérés si nécessaire, pour garantir un transport sécurisé des denrées alimentaires et des équipements tout en respectant la chaîne du froid. La ponctualité, la fiabilité des livraisons, et une maintenance régulière des véhicules sont essentielles pour satisfaire les clients et respecter les normes environnementales.

IV. Équipements de cuisine

Le Traiteur référencé doit fournir lors de ses prestations des équipements de cuisine professionnels en bon état de fonctionnement pour la préparation des repas. Cela peut inclure des fours, des réfrigérateurs, des plans de travail, des étuves et tout autre équipement nécessaire à la préparation et à la conservation des aliments. Les équipements doivent être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

La SEMEC pourra mettre à disposition, contre paiement d'un forfait et dans des conditions à définir au contrat de référencement, l'office Lérins et l'office Ambassadeur ainsi que les chambres froides attenantes. L'utilisation de l'office comprend, 2 Coffrets de 20 KW et le nettoyage de l'office.

V. *Sous-traitance*

Le Traiteur référencé ne pourra en aucune façon sous-traiter sa prestation, sans avoir obtenu l'accord préalable et écrit de la SEMEC. Le Traiteur référencé restera redevable de la redevance sur le chiffre d'affaire de la prestation sous-traitée.

3.4 Sécurité

Le Traiteur référencé s'engage à fournir à la sécurité du Palais au minimum 72h avant chaque prestation :

- Le nom du responsable couvrant l'évènement
- La liste de son personnel et des lieux de réception
- La distribution à son personnel des bracelets à l'effigie de sa société pour une identification visuelle sur site

Le traiteur devra se charger de solliciter les accréditations requises pour les événements auprès des organisateurs.

4. Critères RSE

Le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, en s'engageant dans les certifications ISO 9001 (Qualité), ISO 18788 (Sûreté/Sécurité), ISO 20121 (Événementiel Durable) et dans une démarche d'entreprise à mission ayant pour raison d'être : « Accueillir durablement le monde ».

Dans ce cadre, le Palais des Festivals et Congrès de Cannes accordera une attention particulière aux propositions du Traiteur référencé favorisant les produits et services à faible impact environnemental.

De plus, dans la même logique, le Palais des Festivals et Congrès de Cannes valorisera les mesures visant à limiter la production de déchets (emballages et alimentaires) ainsi que les modalités de gestion des surplus.

4.1 Critères environnementaux

I. Approvisionnement durable

Le Traiteur référencé devra présenter une politique d'approvisionnement durable favorisant les circuits courts, les produits biologiques et de saison. Une attention particulière sera portée aux produits disposant de labels écoresponsables (AB, Fairtrade, MSC, etc.) et à l'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture locale.

Le Traiteur devra aussi mettre en avant des équipements et des technologies énergétiquement efficaces pour minimiser l'impact environnemental lors de la transformation des produits alimentaires.

II. Gestion des déchets

Le Traiteur référencé présentera dans le mémoire technique de son offre la mise en place du tri-sélectif dans son organisation et notamment l'organisation mise place pour répondre aux obligations depuis :

- La loi Grenelle II de 2010 de la réduction du gisement de déchets, tri à la source et valorisation des bio déchets suivants le seuil visé à l'article R. 543-225 du Code de l'environnement applicable aux bio déchets et applicable aux déchets d'huiles alimentaires.
- La loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au sein du Palais des Festivals et Congrès de Cannes, le Traiteur référencé se conformera à la gestion d'évacuation des déchets figurants dans le règlement intérieur et aux instructions du personnel des équipes de nettoyage.

Pour rappel, l'évacuation des déchets est assurée par notre prestataire de nettoyage, des bennes de tri seront mises à disposition à chaque évènement.

Les déchets recyclables et tous les emballages dans un sac transparent dans une benne jaune ; les ordures ménagères résiduelles, dans un sac fermé noir, dans une benne grise ; les cartons devront impérativement être mis à plat, puis jeter dans le container situé au Parvis côté Bistingo et le verre sera jeté dans la colonne située au Parvis à côté du Puit de Lumière.

Le Traiteur référencé indiquera également son organisation sur les lieux de réception. Pour toutes les prestations, le Traiteur référencé fournira les sacs nécessaires à la collecte des déchets. Il fournira au minimum deux types de sacs : l'un pour les déchets sans tri (sac noir) et l'autre pour les déchets recyclables (sacs transparents).

III. Réduction de l'empreinte carbone

Le Traiteur référencé devra mettre en œuvre des mesures concrètes pour réduire l'empreinte carbone de ses activités, en favorisant l'utilisation de moyens de transport écoresponsables pour la livraison des repas et en optimisant la logistique afin de limiter les trajets inutiles.

Il s'engagera également à réduire les consommations énergétiques en s'appuyant sur des équipements modernes et éco-efficients, contribuant ainsi à une gestion plus durable de ses opérations.

IV. Utilisation des matériaux écologiques

Le Traiteur référencé est encouragé à limiter les emballages superflus et à utiliser des matériaux recyclables. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il devra ajuster les portions et les quantités au nombre de convives. Le conditionnement non individuel des condiments sera privilégié autant que possible.

La législation européenne sur les emballages alimentaires vise à garantir la sécurité des consommateurs et à réduire l'impact environnemental.

Pour un traiteur, cela signifie utiliser des matériaux conformes aux normes de sécurité alimentaire et respectueux de l'environnement.

Les matériaux à éviter incluent les plastiques à usage unique non biodégradables, les contenant en polystyrène expansé, et ceux contenant des substances dangereuses comme le bisphénol A (BPA). Le Traiteur référencé doit privilégier les emballages réutilisables, recyclables ou compostables pour se conformer à cette législation et minimiser son empreinte écologique.

La vaisselle jetable doit être biodégradable ou recyclable. Si le Traiteur référencé fournit des gobelets, verres, assiettes jetables, pailles, couverts, bâtonnets et mélangeurs en plastique, ces produits devront respecter la loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, le décret n°2016-1170 du 30 août 2016 et l'article L541-10-5 du Code de l'environnement. Ils devront pouvoir être compostés et contenir au moins 50 % de matériaux d'origine biologique.

<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>

La loi vise à transformer notre économie linéaire, produire, consommer, jeter, en une économie circulaire.

Elle se décline en cinq grands axes :

- Sortir du plastique jetable ;
- Mieux informer les consommateurs ;
- Lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire ;
- Agir contre l'obsolescence programmée ;
- Mieux produire.

V. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Traiteur référencé s'engage à mettre en place des mesures efficaces pour minimiser les excédents alimentaires. Cela inclut l'ajustement précis des portions et des quantités en fonction du nombre de convives prévu, ainsi que l'utilisation de techniques de préparation et de conservation optimisées pour réduire les pertes.

En outre, le Traiteur référencé doit proposer une solution de redistribution sociale des surplus alimentaires encore consommables.

Les denrées non servies mais restant propres à la consommation devront être collectées et redistribuées à des associations caritatives ou à des banques alimentaires locales. Le Traiteur référencé veille à établir des partenariats avec ces organisations et à assurer une logistique adaptée pour la collecte et la redistribution, tout en respectant les normes sanitaires en vigueur. Cette démarche vise à réduire le gaspillage tout en contribuant à une solidarité locale et à une meilleure utilisation des ressources alimentaires.

4.2 Critères sociaux

I. Conditions de travail

Le Traiteur référencé devra garantir des conditions de travail respectueuses des droits humains et conformes aux réglementations en vigueur en assurant un environnement de travail sécurisé grâce à l'identification et la gestion proactive des risques pour la santé et la sécurité, incluant la fourniture d'équipements de protection appropriés et l'organisation de formations régulières sur les bonnes pratiques en matière de sécurité.

Il devra également veiller à une rémunération équitable des employés, respectant les barèmes salariaux, garantissant le paiement des heures supplémentaires et offrant des conditions contractuelles claires et transparentes.

Par ailleurs, le Traiteur référencé s'engage à promouvoir l'égalité des chances et à lutter contre toute forme de discrimination, en mettant en place des processus de recrutement, de formation et de promotion basés exclusivement sur les compétences, tout en valorisant la diversité et l'inclusion au sein de ses équipes.

II. Relation avec les parties prenantes

Le Traiteur référencé devra entretenir des relations de confiance et de coopération avec l'ensemble des parties prenantes, y compris :

- Les fournisseurs : Favoriser des relations éthiques et durables implique de sélectionner des partenaires partageant les mêmes valeurs environnementales et sociales, tout en établissant des contrats transparents.
- Les collaborateurs : Promouvoir un dialogue social constructif par l'établissement de canaux de communication ouverts, l'écoute active et la résolution rapide des conflits potentiels.
- Les clients : Offrir un service respectueux et écoresponsable signifie anticiper leurs besoins, fournir des solutions sur mesure et répondre efficacement à leurs attentes en matière de durabilité.

III. Engagement communautaire

Le Traiteur référencé devra s'impliquer dans des actions bénéfiques pour la communauté locale en soutenant des initiatives solidaires et caritatives à travers sa participation active à des programmes locaux tels que des collectes de fonds, le soutien à des associations ou l'engagement dans des événements communautaires.

Il devra également contribuer au développement économique local en collaborant avec des producteurs régionaux pour valoriser l'agriculture locale, favoriser la création d'emplois et réduire les émissions liées au transport. Par ailleurs, le Traiteur sera encouragé à participer à des projets éducatifs ou sociaux, notamment en sensibilisant les jeunes et les groupes locaux à la protection de l'environnement et aux pratiques alimentaires responsables.

4.3 Critères économiques

I. Redevance

Le Traiteur référencé devra s'acquitter, auprès de la SEMEC, d'une redevance de 12% du chiffre d'affaires réalisé auprès des clients finaux de la SEMEC. Les conditions de versement de cette redevance seront précisées dans le contrat de référencement.

II. Transparence

Le Traiteur référencé devra assurer une gestion transparente de ses activités en veillant à fournir des informations claires et vérifiables sur ses processus de production et ses prestations, afin d'instaurer un climat de confiance et de responsabilisation auprès des parties prenantes.

Cette transparence s'étendra également à la communication des coûts et des processus, avec la présentation d'éléments budgétaires détaillés et une explication précise des services inclus dans chaque prestation, garantissant ainsi une relation commerciale honnête et équilibrée.

La déclaration du chiffre d'affaires de la prestation réalisée sera à fournir à la comptabilité au plus tard 10 jours après chaque événement, avec des pièces justificatives à l'appui (commande client, factures...).

III. Viabilité financière

Le Traiteur référencé devra démontrer sa stabilité financière afin de garantir une prestation de qualité durablement. Cette stabilité repose sur une gestion rigoureuse des ressources et des investissements, visant à optimiser les dépenses et à favoriser une croissance durable.

Elle inclut également la capacité à anticiper et à gérer les risques financiers grâce à des stratégies adaptées permettant de prévoir les aléas économiques, de maintenir des flux de trésorerie équilibrés et de renforcer la résilience face aux imprévus.

4.4 Sensibilisation et communication

I. Engagement auprès des clients

Le Traiteur référencé devra sensibiliser ses clients à l'importance d'adopter des comportements écoresponsables lors des événements.

Cette démarche comprendra la communication d'informations sur les mesures environnementales mises en place, telles que l'utilisation d'équipements durables, la mise en œuvre du tri des déchets ou la sélection de menus écologiques.

Il s'agira également de proposer des suggestions concrètes pour minimiser l'impact écologique des participants, notamment en les encourageant à adopter des gestes simples comme le tri des déchets ou l'utilisation de gobelets réutilisables.

II. Certifications et labels

Le Traiteur référencé devra mettre en avant les certifications et labels attestant de son engagement en faveur de la qualité, de la durabilité et de la responsabilité sociétale, tels que :

- ISO 20121 (Événementiel durable), ISO 14001 (Gestion Environnementale), Ecotable, Zéro Déchet, Engagé Anti-Gaspillage, Qualitraiteur...
- Labels bio, équitables ou environnementaux : Garantissant l'utilisation d'ingrédients de qualité, produits dans le respect de l'environnement et des droits des travailleurs.

III. Innovation et amélioration continue

Le Traiteur référencé devra adopter une démarche d'amélioration continue en recherchant constamment de nouvelles solutions pour réduire son impact environnemental, notamment par l'investissement dans des technologies innovantes ou des processus écoresponsables visant à optimiser ses prestations.

Cette approche inclura également l'intégration des retours d'expérience, grâce à une analyse systématique des événements passés afin d'identifier les axes d'amélioration. Par ailleurs, le Traiteur sera encouragé à participer activement à des initiatives sectorielles en collaborant avec des associations professionnelles ou des partenaires pour promouvoir l'innovation durable et partager les meilleures pratiques.

5. Modalités de suivi et de contrôle

5.1 Méthodes de suivi de la qualité des prestations

Les Traiteurs référencés seront soumis à une obligation de moyens quant à la satisfaction des clients de la SEMEC. En cas de manquement à cette obligation, un premier avertissement sera établi. Au bout de trois avertissements sur la durée du contrat, le contrat pourra être résilié dans les conditions prévues au contrat de référencement.

5.2 Modalités de contrôle des livraisons, des services sur site et des laboratoires

La SEMEC se réserve le droit de contrôler et de faire contrôler à tout moment et sans préavis les installations des Traiteurs référencés et le respect des clauses de ce présent cahier des charges.

Ces contrôles pourront intervenir tant sur les installations présentes sur le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, que dans les infrastructures du Traiteur référencé, à l'occasion des événements pour lesquels le Traiteur référencé intervient.

Le Traiteur référencé s'engage à respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que la charte RSE fournisseurs que la SEMEC met en œuvre vis-à-vis de ses clients.

Le Traiteur accepte sans réserves les contrôles sanitaires inopinés réalisés à la demande de la SEMEC par un Cabinet spécialisé dans le domaine préventif de la vérification et du contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, tant dans ses laboratoires de production que lors du service sur site;

Ces coûts de contrôle sont à la charge de la SEMEC.

Le Traiteur référencé prendra à sa charge le coût de la mission d'Audit diligentée annuellement par la SEMEC. Cet Audit sera facturé directement par le Cabinet spécialisé.

La grille de contrôle déposée auprès de la SEMEC devra atteindre une évaluation de 70% de conformité.

Dans le cas contraire, la présente procédure prévoit, dans un délai maximum de 90 jours, la possibilité d'un 2ème Audit, toujours à la charge du Traiteur référencé.

En cas de Non-conformité lors du 2ème Audit par rapport aux 70% requis sur la grille de contrôle du Bureau de Vérification, la présente convention deviendra automatiquement caduque et le Traiteur référencé perdra donc son référencement.

Le Traiteur référencé, après avoir réalisé sa mise en conformité, pourra dans un délai de 1 an, après la date du 1er Audit, solliciter la signature d'une nouvelle convention auprès de la SEMEC.

Le rapport de contrôle de notre Cabinet d'expertise sera adressé au Traiteur référencé par la SEMEC, afin qu'il puisse l'utiliser comme support de travail pour améliorer sa mise en conformité.

Le Traiteur s'engage sans réserve à subir, à l'initiative du Cabinet d'expertise, des prélèvements de surfaces ou à des fins d'analyses microbiologiques sur l'ensemble des prestations alimentaires se trouvant dans l'enceinte du Palais des Festivals et Congrès de Cannes.

A des fins d'amélioration de qualité continue, la SEMEC se réserve la possibilité de faire progresser le taux de conformité de la grille de contrôle, après échange avec le Traiteur référencé.

5.3 Procédures de gestion des réclamations et des litiges éventuels

Les Traiteurs référencés devront s'assurer du suivi des réclamations de leurs clients. Un retour trimestriel sera demandé à chaque Traiteur référencé concernant les actions faites à la suite des réclamations et litiges sur l'année réalisée.

5.4 Contrôle par la SEMEC

Chaque année, les traiteurs référencés auront l'obligation de fournir à la SEMEC un récapitulatif du chiffre d'affaires de l'intégralité de leurs prestations réalisées sur les sites occupés par la SEMEC et/ou ses clients organisateurs, y compris l'espace dénommé Pantiero.

Cet état du chiffre d'affaires réalisé devra être certifié par un commissaire aux comptes, ou à minima un expert-comptable.

La SEMEC se réserve le droit de procéder à des contrôles financiers du chiffre d'affaires déclaré par le traiteur. Le traiteur accepte ces contrôles et fera diligence à fournir tous les justificatifs demandés.

6. Annexes

6.1 Guide de l'organisateur- Plans des lieux d'événements

6.2 Fiche de liaison – Logistique et énergie

6.3 Documents RSE – Politique RSE et Accueillir durablement le monde

6.4 Plan zone de collecte de tri

6.5 Plan des offices traiteur, plan de la gare routière et Bistingo