

Certification et collaboration d'excellences pour Skandi & Pergo.

Skandi & Pergo, traiteur historique du groupe Esprit Pergo, annonce sa certification à la norme ISO 20 121 et une collaboration inédite avec le Chef étoilé Stéphane Tournié. La poursuite d'un parcours remarquable pour le traiteur toulousain qui réaffirme ainsi ses valeurs de marque et son engagement.

UNE CERTIFICATION QUI COURONNE LES EFFORTS DE SKANDI & PERGO



Depuis **1997**, *Skandi & Pergo*, traiteur événementiel sur mesure investi et adapté pour répondre aux demandes des **particuliers, professionnels et clubs sportifs**, n'a cessé d'évoluer jusqu'à devenir un **acteur privilégié de la métropole Toulousaine** tout en gardant ses **valeurs d'origine : l'esprit d'équipe, la convivialité, le partage, la transparence et l'écoute**. Fier de ses racines, il revendique le **terroir du Sud-Ouest en promouvant les produits locaux et de saison**.

Toujours plus engagé, *Skandi & Pergo* décide en **2023**, d'entreprendre une **démarche de certification ISO 20 121**.

La norme internationale et certifiable ISO 20 121, destinée à tout le secteur événementiel, repose sur des **critères de management et de responsabilités environnementales, sociétales et économiques** de l'organisation avec pour objectif « *d'identifier les enjeux clés de développement durable de l'activité d'une entreprise, en concertation avec les parties prenantes, et les intégrer à l'organisation. Puis fournir un cadre pour être performant tout en étant écoresponsable et responsable* ».

En ce sens, les équipes de *Skandi & Pergo* ont délimité des **indicateurs de progression chiffrés et orienté leurs actions autour de 3 grands axes** :

1. *Conforter le bien-être de leurs collaborateurs en renforçant le confort au travail et la montée en compétences*
2. *Limiter l'impact environnemental par la gestion des déchets, tout en limitant l'empreinte carbone*
3. *Optimiser les achats responsables et renforcer la sensibilisation externe sur leur démarche*

Bien que le travail acharné autour de cette certification ait commencé il y a **plus d'un an et demi**, l'engagement de *Skandi & Pergo* remonte à **plus de 10 ans**. Avec l'obtention du label

Qualivores en 2015, la lutte pour éviter le gaspillage lors de la production, les partenariats avec la Banque Alimentaire, Hector le Collector, AHMP, Coll'cycle, Aveyron Labo, Cler'Vert, les investissements dans du matériel dernière génération afin de réduire les consommations en énergie, le choix de fournisseurs locaux et réputés ou encore la reconnaissance, en juillet 2022, du réseau *Traiteurs d'Avenir*, « Engagé pour des événements durables ».

C'est d'ailleurs ce sur quoi Thomas Fantini, dirigeant du groupe *Esprit Pergo* met l'accent : « *Les mots ne valent rien sans les actes et nous, nous sommes passés à l'acte ! Nous sommes au rendez-vous des enjeux de notre profession, nous espérons que les donneurs d'ordres le seront également.* »

Conscient du contexte tendu dans lequel évolue le secteur des métiers de bouche, mais avec la **profonde envie de pousser ce secteur vers le haut et de le valoriser aux yeux de tous**, Thomas Fantini met en lumière

la nécessité **de reconnaître le travail remarquable des professionnels de la restauration et de ses équipes**.

Avec l'obtention de cette norme de qualité **en 2023 pour une autre entité, Falcou** et en 2024 pour *Skandi & Pergo*, le groupe *Esprit Pergo* se positionne comme un **pionnier en Midi-Pyrénées dans le milieu**. Ainsi, Thomas Fantini espère « *fédérer ses confrères et propulser une nouvelle dynamique, bénéfique à tous* ».

En effet, le groupe *Esprit Pergo* ne **compte pas s'arrêter en si bon chemin** puisqu'il envisage dès lors de **faire certifier les restaurants du groupe**.



Stéphane Tournié © Dominique Viet

UNE CARTE CO-SIGNÉE AVEC LE CHEF DE RENOM STÉPHANE TOURNIÉ

La certification s'accompagne également d'une collaboration d'excellence avec le **chef étoilé des Jardins de L'Opéra à Toulouse, Stéphane Tournié**. Une **montée en gamme de la carte et en compétence des équipes**, tout en restant **accessible**, telle est l'ambition.

Si cette envie commune de travailler en **étroite collaboration** s'est déjà concrétisée par le passé, la volonté d'aller plus loin **a vu le jour à l'occasion de la Coupe du Monde de Rugby France 2023, et plus particulièrement lors d'un repas de la Table du Président du Village Rugby Toulouse Métropole** pour laquelle Stéphane Tournié avait également élaboré un menu prestigieux.

« *La relation avec Thomas et ses équipes est simple, facile et nos deux visions de la profession se font écho. Il s'agit avant tout d'une affaire humaine, où l'apport est mutuel, le partage entre professionnels est inspirant pour chacun et les échanges des compétences entre nos équipes sont plus qu'enrichissants* ».

C'est ainsi qu'ils ont fait **naître l'idée de réaliser, ensemble, une carte inédite**. Le challenge sera alors de taille au fil des saisons, avec l'ambition **de travailler 2 collections par an**, comprenant différents menus **qui reflèteront les valeurs du chef et de Skandi & Pergo : l'excellence, la qualité, l'authenticité, la créativité, la convivialité et le terroir**.



À propos du groupe *Esprit Pergo* :

Le groupe de restauration Esprit Pergo à Toulouse est un ensemble d'établissements culinaires réputés pour offrir des expériences gastronomiques de haute qualité. Ce groupe est connu pour sa diversité de restaurants, chacun offrant une ambiance unique et une cuisine raffinée, allant des plats traditionnels français aux créations contemporaines.

Depuis 20 ans, Esprit Pergo se distingue par son engagement envers l'excellence culinaire et le service client. Les restaurants et entités du groupe sont dirigés par des chefs talentueux qui privilégient l'utilisation de produits frais, locaux et de saison pour créer des menus innovants et savoureux. L'accent est mis sur la qualité des ingrédients et la présentation soignée des plats, visant à offrir une expérience gastronomique mémorable à chaque visite. En outre, les établissements du groupe Esprit Pergo sont conçus pour offrir des cadres accueillants et élégants, idéaux pour divers types d'occasions, que ce soient des repas d'affaires, des dîners spéciaux ou des rassemblements familiaux. L'attention portée aux détails dans la décoration et l'atmosphère contribue à faire de chaque repas une expérience agréable et unique.