

## COMMUNICATION SUR LE PROGRES

POTEL ET CHABOT  
2014



## Lettre d'engagement du Président

*Monsieur le Secrétaire Général,*

*En tant que Président Directeur Général, je souhaite, par la présente, vous confirmer notre soutien aux 10 principes du Pacte Mondial des Nations Unies, concernant les droits de l'Homme, les normes du travail, l'environnement et la lutte contre la corruption.*


*Notre volonté de faire progresser ces principes au sein de notre maison reste forte. Une veille sur la thématique de la responsabilité sociétale des entreprises est effectuée par notre responsable développement durable, via notamment la participation à plusieurs événements de notre association française du Pacte Mondial en 2014.*

*En 2015, nous participerons aux groupes de travail de la Ville de Paris organisés dans le cadre du COP 21 qui aura lieu en décembre à Paris.*

*Nous sommes fiers de présenter dans cette édition 2014 de notre communication sur le progrès les différents axes sur lesquels nous avons travaillé et sur lesquels nous comptons travailler dans les années à venir.*

*Afin de poursuivre notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial.*

*Je vous prie, d'agréer, Monsieur, nos meilleurs Salutations.*



Franck JEANTET  
Président Directeur Général

## I/ Droits de l'Homme

Les entreprises sont invitées à :

- promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme dans leur sphère d'influence
- veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'homme

Les actions chez Potel et Chabot :

> La société respecte la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme et s'assure que les fournisseurs et sous-traitants avec lesquels elle est amenée à travailler respectent la déclaration universelle des Droits de l'Homme.

En 2014, le questionnaire Développement Durable à destination des fournisseurs référencés par Potel et Chabot a été réactualisé : nous avons souhaité mutualiser le questionnaire Qualité et questionnaire Développement Durable. Ce questionnaire comprend différents chapitres :

- Information générale
- Politique achats
- Démarche Qualité
- Démarche Développement durable :
  - o Environnement
  - o Gaspillage alimentaire
  - o Social / sociétal

Ces questionnaires réactualisés ont été renvoyés à l'ensemble de nos fournisseurs alimentaires fin 2014.

Objectifs 2015 :

- Suite aux retours des questionnaires, établir le niveau d'implication de nos fournisseurs sur le développement durable.
- Impliquer dans cette démarche nos fournisseurs non alimentaires.

> Potel et Chabot participe à des soirées ou actions caritatives.

1. Pour la 9ème année consécutive, les gourmands se sont retrouvés le samedi 4 janvier, Place Saint Germain des Près, pour déguster et offrir les meilleures galettes des rois des grands Chefs cuisiniers et pâtisseries français, vendues au profit intégral d'une maladie orpheline.

Organisé, à l'occasion de l'Épiphanie, à l'initiative de l'Association des Disciples d'Auguste Escoffier avec le soutien de Potel et Chabot, cet événement a permis cette année de reverser 10.500 euros au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC).

Le cru 2014 a réuni les donateurs suivants : Pierre Gagnaire, Pierre Hermé, la Maison Kayser, Michel Troisgros, Alain Dutournier, Guy Savoy, l'Hôtel Meurice, Philippe Labbé (Shangri-La), Didier Coly (Costes), le Lutétia, l'Intercontinental Grand Hôtel (Christophe Raoux), le Moulin de la Vierge, Potel et Chabot, Poilâne, Hélène Darroze, la Grande Epicerie, Saint Clair le Traiteur, le George V, Michel Rostang, Lucas Carton, les Bistronomes, Bakery, William Ledeuil, la Closerie des Lilas, Clerardin, Jean-François Rouquette (Hyatt Vendôme), Jérôme Gangneux (6 New-York), Boulangerie Thierry (Senlis)...

2. Participation à des soirées caritatives dont :

- Le dîner annuel caritatif de l'AMREF (1<sup>ère</sup> organisation africaine internationale de santé publique) de collecte des dons pour financer leurs grands projets, en particulier la formation et l'accompagnement des sage-femmes en Afrique. Il s'est déroulé cette année le 19 Novembre au pavillon Cambon Capucines.
- Le dîner Sidaction réalisé sur le pavillon d'Armenonville le 23 janvier.
- Le dîner annuel de la fondation AVEC, présidée par le Pr Khayat, au profit de la lutte contre le cancer qui a eu lieu le 31 janvier au château de Versailles.

> Potel et Chabot a signé le Pacte National contre le gaspillage alimentaire.

Potel et Chabot a été le premier acteur de sa profession à s'engager dans le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire et l'a formalisé en signant le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire le 25 Septembre 2013 en présence du ministre délégué en charge de l'agro-alimentaire, M. Guillaume Garot.

**Objectifs :**

Diminuer les déchets de produits non consommés sur les lieux de réception.

Depuis plusieurs années, Potel et Chabot est engagé dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire. La signature du pacte permet à Potel et Chabot d'officialiser son engagement.

**Mise en place :**

1. Partenariat avec Eqosphere, plateforme intelligente de mise en relation de donneurs et de receveurs : dans le cas du gaspillage alimentaire entre traiteur et association caritative.
2. Participation aux réunions organisées par la Mairie de Paris et le ministère de l'agro-alimentaire sur le gaspillage alimentaire.

**Bilan des dons sur 2014 sur Roland Garros :**

Partenariat avec le Chaînon manquant, et mutualisation des surplus alimentaires durant la quinzaine avec 2 des autres intervenants sur le stade.

Il a été donné :

- 145,8 kg de fromage
- 85,4 kg de pain + 14 pains individuels
- 2 terrines
- 8 litres de jus de fruits
- 9,9 kilos de fruits frais
- 2,5 kilos de petits fours
- une centaine de pièces cocktails

Sur l'ensemble de l'opération ayant contribué à près de 15 000 repas, nous avons participé à environ deux tiers des repas (environ 10 700).

En fin d'année, nous avons établi un plan d'actions avec Eqosphere pour augmenter les catégories de produits revalorisables : intégrer des produits frais, élaborés en fixant les conditions encadrant les dons.

**Objectif 2015 :**

- Test et mise en place effective du don de produits des gammes élargies sur le pavillon Gabriel.
- Mise en place sur l'autre pavillon : Cambon Capucines.

## II/ Normes internationales du travail

Les entreprises sont invitées à :

- respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective
- contribuer à l'élimination du travail forcé ou obligatoire
- contribuer à l'abolition effective du travail des enfants
- contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi et de profession.

Les actions chez Potel et Chabot :

> La société dispose d'un Comité d'Entreprise (CE) et d'un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT) qui sont systématiquement consultés et impliqués dans les décisions prises par la Direction.

Une réunion mensuelle avec le CE et les Délégués du Personnel et une réunion trimestrielle avec le CHSCT sont organisées par l'entreprise.

Par ailleurs, la direction organise 2 réunions par an avec présentation aux salariés des résultats de l'entreprise et de la stratégie mise en place pour l'année à venir, actant par la même, la transparence de ses actions.

> Tous les salariés ont un entretien annuel et individuel d'évaluation avec leur manager afin de faire le point sur le rôle de chacun durant l'année écoulée et de préparer l'année à venir.

Des objectifs sont fixés pendant cet échange et validés conjointement.

> La société établit chaque année un plan de formation pour ses salariés.

Le plan de formation est établi avec chaque responsable de service.

La formation vise à permettre à chaque personne, indépendamment de son statut, d'acquérir et d'actualiser des connaissances et des compétences favorisant son évolution professionnelle, ainsi que de progresser d'au moins un niveau de qualification au cours de sa vie professionnelle. Elle constitue un élément déterminant de sécurisation des parcours professionnels et de la promotion des salariés.

Tous les collaborateurs de l'entreprise sont visés.

Quelques exemples de formation :

- ☐ Techniques métiers (cuisine, pâtisserie, permis poids lourd...)
- ☐ Commercial
- ☐ Management, cohésion d'équipe
- ☐ Sécurité des aliments
- ☐ Sécurité : sauveteurs secouristes au travail, gestes et postures
- ☐ Informatique, bureautique, langues étrangères

En 2014 :

Effectif en équivalent temps plein 2014 (avec CDD et vacataires) : 574

Effectif formé : 235 soit 41 % de l'effectif dont :

- > 66,4 % d'employés
- > 17,9 % d'agents de maîtrise
- > 15,7 % de cadres

Heures totales de formation : 4642 heures dont 2450 pour la formation spécifique faite pour Roland Garros avec environ 110 vacataires formés.

> Accueil et intégration des nouveaux arrivants.

Pour faciliter l'intégration des nouveaux arrivants chez Potel et Chabot, un livret d'accueil est remis à chaque nouvel entrant pour lui présenter l'entreprise.  
Il a été mis à jour en 2013.

> Potel et Chabot développe depuis longtemps des partenariats avec des écoles d'Hôtellerie – Restauration, et s'implique dans la formation professionnelle de son secteur d'activité, en accueillant chaque année, des stagiaires, des apprentis (CAP, BEP et Bac pro) et des jeunes sous contrat de qualification.

La Maison Potel et Chabot est soucieuse de la qualité de son personnel de service.  
Ainsi, nous sommes très exigeants en terme de savoir, savoir faire et savoir être.

Pour ce faire, Potel et Chabot entretient depuis de nombreuses années un excellent relationnel et un partenariat étroit avec les meilleurs Ecoles Hôtelières françaises comme l'Ecole hôtelière de Paris Médéric, le Lycée Guillaume Tirel, le Lycée Albert de Mun, l'Ecole Ferrandi, Vatel, l'Institut Paul Bocuse, etc...

Ces Ecoles réputées et exigeantes sont garantes des valeurs et du savoir faire qu'exige le secteur de la restauration, ce qui, pour nous, représente une valeur sûre de la qualité des enseignements transmis aux élèves que nous accueillons.

Potel et Chabot intervient directement au sein de ces Ecoles afin d'y rencontrer les meilleurs talents.

Nous participons aux forums des entreprises et aux travaux pratiques organisés par ces Ecoles.  
A ces occasions, nous établissons un premier contact avec les étudiants afin de leur présenter notre maison. Nous appréhendons leur technicité et leur comportement face à une clientèle de luxe à dimension internationale.

Nous travaillons au quotidien pour accueillir parmi nous les meilleurs éléments.  
Notre politique de gestion des ressources humaines est de valoriser la richesse d'un parcours par l'alternance et par les stages. En 2013, notre maison a accueilli plus de 35 contrats d'apprentissage et 368 stagiaires.

L'une de nos exigences les plus chères repose sur le savoir être de nos collaborateurs face à nos clients. L'image de notre maison se transmet ainsi et nous nous voulons irréprochables sur cet aspect.

> Potel et chabot est partenaire de la fondation Hospitalière Sainte-Marie

L'objectif est de créer des ateliers de pâtisserie destinés à stimuler l'attention, la mémoire, les sphères sensorielles de patients atteints de la maladie d'Alzheimer ; la signature d'une convention de partenariat a été effective le 20 avril 2013.

2 sessions chaque année depuis 2013 d'une dizaine de patients à chaque fois.

3 phases :

- visite de l'atelier (2h)
- 2 ateliers de pâtisserie d'1/2 journée à chaque fois, pendant lesquels les patients fabriquent des produits de pâtisserie qu'ils remportent chez eux.

En 2014 :

- 1<sup>ère</sup> session : les 17, 18 et 19 mars 2014 au siège Chaillot – laboratoire du 3<sup>ème</sup> étage à la pâtisserie.
- 2<sup>ème</sup> session : les 3, 4 et 5 novembre 2014 au siège Chaillot – laboratoire du 3<sup>ème</sup> étage à la pâtisserie

> Potel et Chabot favorise l'emploi des seniors dans l'entreprise et le transfert de compétences.

Le contrat de génération va venir remplacer le plan d'action senior qui comprend :

- Le recrutement de salariés âgés dans l'entreprise,
- Le développement des compétences et des qualifications, et l'accès à la formation ainsi que le transfert de compétences avec des juniors,
- L'aménagement des fins de carrières et la transition entre l'activité et la retraite avec la réalisation des entretiens de seconde partie de carrière.

## Description

Un nouveau type de contrat de travail, dénommé "*contrat de génération*" fait son entrée en 2013 dans le Code du travail, aux articles L5121-6 et suivants. Son objectif est de permettre à un salarié senior de transmettre ses connaissances et son savoir-faire à un jeune, en le formant à temps partiel, sans que l'entreprise supporte des charges trop importantes. Cela traduit l'importance de la gestion active des âges et de la transmission des compétences pour le dynamisme de l'économie française, pour préserver l'expérience et les compétences dans nos entreprises, et intégrer les nouvelles compétences qu'apportent les jeunes.

Potel et Chabot a signé un accord Contrat de génération en septembre 2013.

En 2014, 2 contrats de génération ont été signés.

> Potel et Chabot a pris des engagements en matière d'Égalité professionnelle hommes-femmes.

Cet accord a pour objectif général de parvenir à une représentation équilibrée des femmes et des hommes à tous les niveaux de l'entreprise.

Les dispositions contenues dans cet accord portent sur les trois domaines d'action suivants :

- L'embauche,
- La formation professionnelle,
- La rémunération effective.

> Potel et Chabot a conclu un accord en 2012 sur la pénibilité au travail.

Le service des ressources humaines est en cours de réflexion sur la mise en place des nouvelles dispositions légales.

Nous travaillons en collaboration avec les services de santé au travail sur ces problématiques.

### III/ Environnement :

Les entreprises sont invitées à :

- appliquer l'approche de précaution aux problèmes touchant à l'environnement.
- prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement.
- favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

Les actions chez Potel et Chabot :

> Potel et Chabot a formalisé sa Politique ACHATS en 2013.

La politique des achats chez Potel et Chabot permet de s'assurer :

- De l'équité et l'intégrité de nos relations avec les fournisseurs,
- D'une relation de partenariat de long-terme : prise en compte mutuelle des attentes du partenaire pour une évolution positive en parallèle.  
Fidélité, réactivité, écoute.
- De privilégier les circuits courts pour garantir une meilleure traçabilité, une excellence produit, une communication fiable, une pérennité des approvisionnements.
- Du respect de la législation en vigueur notamment concernant la réglementation alimentaire et sociale par la validation des questionnaires Qualité et Développement Durable.
- Du respect des engagements contractuels (délais de commande, prix négociés, délais de paiement). La signature d'un cahier des charges entre les 2 parties formalise cet engagement.
- D'une sécurisation des approvisionnements : disposer de plusieurs fournisseurs par groupe d'articles pour palier une rupture de stock, faire jouer la concurrence et pérenniser les approvisionnements.

> Pour diminuer son empreinte carbone, les fournisseurs référencés de produits alimentaires sont des fournisseurs français et franciliens.

Sur les 36 fournisseurs alimentaires (hors boissons) en 2014, qui représentent 61% du chiffre d'affaires, 90% sont des fournisseurs basés en Ile-de-France.

> Potel et Chabot favorise l'utilisation de produits de saison.

Sur la carte cuisine et pâtisserie, la saisonnalité est indiquée pour certains plats comprenant des produits spécifiques.

En 2014, concernant les produits de la mer, un document sur les périodes de pêche a été diffusé à l'ensemble des équipes commerciales pour les guider dans leurs propositions.

Par ailleurs, en complément de la carte qui est modifiée tous les semestres, une offre mensuelle composée de 2 entrées, 4 plats chauds (2 poissons, 2 viandes), 2 desserts qui mettent en valeur plusieurs produits de saison est élaborée à destination des équipes commerciales.



> Potel et Chabot propose une carte contenant des produits Eco Responsables.

Une carte Eco responsable avec l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, agriculture raisonnée ou labellisés comme Label Rouge, Fermier, Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Un sigle est apposé sur la carte cuisine et pâtisserie pour faciliter la sélection de ces produits par les équipes commerciales.

Sur le tournoi de Roland Garros, 1 produit par jour minimum est un produit éco-responsable  
Sur 2014 :

Jour	Produit	Appellation
25-05	Fraise	Agriculture Raisonnée
26-05	Asperges blanches + Œufs	Agriculture Raisonnée + Agriculture Biologique
27-05	Volaille des Landes	IGP
28-05	Tomate	Agriculture Raisonnée
29-05	Melon Cavaillon	AOC + Agriculture Raisonnée
30-05	Asperges vertes	Agriculture Raisonnée
31-05	Carottes fanes	Agriculture Raisonnée
01-06	Filet d'agneau + petits pois	IGP + Agriculture Biologique
02-06	Parmigiano Reggiano	AOP
03-06	Abricots	Agriculture Raisonnée + AOC
04-06	Foie gras du Sud Ouest	IGP
05-06	Romaine + crabe	Agriculture Raisonnée + FAO 27
06-06	Cabillaud	Eco responsable produit de Norvège
07-06	Graine de lin + quinoa	Agriculture Biologique
08-06	Fromages + langoustines	AOP + FAO27 produit d'Ecosse

Par ailleurs, nous favorisons les partenariats avec des fournisseurs qui s'engagent sur le développement durable.

Nous avons recensé en 2014 par exemple 2 fournisseurs :

- SALMAC Seafood Ltd ; il a reçu l'approbation de la Seafish Authority's Responsible Fishing Scheme et le label FOA27 pour ses produits de langoustines : plus de 70% des langoustines approvisionnées en 2014 viennent de ce fournisseur.
- SOBEVAL, notre fournisseur principal de veau, est engagé dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années.

> La carte des vins contient une sélection de vins issus de la viticulture biologique, biodynamique ou raisonnée.

Depuis plusieurs années, Potel et Chabot référence des vins issus de la viticulture biologique et raisonnée.

En 2014, la proportion de vins issus de la viticulture biologique et raisonnée proposée à la carte est de 62%.

Par ailleurs, un travail de réduction des emballages et du poids du verre a été mis en place chez notre principal fournisseur de champagne.

> La gestion des déchets : tri sélectif, recyclage et valorisation du papier/carton, piles, cartouches d'encre, néons et verre.

**Tri sélectif :**

Sur nos différents sites, le tri des déchets est en place depuis plusieurs années : papier/carton, verre et autres déchets.

Concernant le papier, 100% de nos supports de communication sont faits à partir de papier PEFC (Programme de reconnaissance des certifications forestières) : papier issu de forêts durablement gérées.

C'est la société PAPREC qui collecte nos corbeilles à papiers sur chacun de nos sites. Le reporting annuel que PAPREC nous fait parvenir nous permet de définir des pistes de progrès.

Sur 2014, le tri et la collecte des capsules Nespresso a été mis en place sur nos pavillons.

**Cartouches d'encre :**

Mise en place d'un système avec l'entreprise MondialToner pour la reprise des cartouches.

Le prestataire se déplace sur appel téléphonique pour venir reprendre l'ensemble des toners vides des différents services.

**Piles et batteries :**

Les piles et les batteries sont reprises par la société Screlec environnement.

**Biodéchets :**

Pour renouveler le test effectué sur 2013 sur le site de Roland Garros, le tri des biodéchets sur le site du village a été renouvelé en 2014. Sur cette édition, les biodéchets étaient collectés dans des bennes à l'arrière du village et une collecte était organisée chaque jour.

Mise en place du tri des biodéchets sur Chaillot :

Un projet a été initié début 2014 avec notre prestataire de ramassage des poubelles, SITA, sur la mise en place du tri des biodéchets sur Chaillot.

Un audit du site a été effectué début mars qui a donné lieu à un rapport et des préconisations de notre prestataire. Nous privilégions la filière de méthanisation.

Les contraintes du lieu, du voisinage et de notre cœur de métier ont décalé la date de mise en place effective.

Objectif 2015 : Tri du biodéchet effectif sur Chaillot.

> Prévention des déchets.

- La Ville de Paris propose une mission de diagnostic et d'accompagnement individuels à la prévention et à l'amélioration de la gestion de leurs déchets pour des structures privées et publiques.

Cette démarche, confiée au bureau d'études GIRUS, a pour objectif d'accompagner des structures volontaires dans un projet de réduction de leurs déchets, dans un souci de gain environnemental mais aussi financier.

Le pavillon Gabriel s'est porté volontaire et a engagé cette démarche en septembre 2013.

Après l'audit du cabinet en 2013, plusieurs pistes ont été proposées.

**Actions 2014 :**

Le pavillon Gabriel a mené une campagne de pesée des biodéchets sur plusieurs prestations différentes (petit-déjeuner, déjeuner, cocktail).

Les résultats ont permis, après consolidation, de déterminer un tonnage moyen annuel, afin de déterminer si nous étions soumis à l'obligation de tri des biodéchets. Le pavillon Gabriel le sera au 1<sup>er</sup> janvier 2016.

Objectif 2015 : Etudier les différentes options pour le tri des biodéchets afin de préparer sa mise en place.

Par ailleurs, un plan d'actions et des indicateurs ont été établis sur différentes thématiques :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La réduction de production d'emballages
- Le réemploi
- L'amélioration de la valorisation des déchets
- Le tri des déchets dangereux.

Objectif 2015 : Suivre ce plan d'actions et les indicateurs associés.

- Concernant l'activité traiteur de Potel et Chabot, pour réduire la quantité de déchets, la majorité des contenants utilisés est non jetable : utilisation de service en porcelaine, en inox, et en verre. Ils sont lavés et réutilisés.

Pour les coffrets repas, des matériaux en bois ou cartons sont utilisés.

Par ailleurs, pour le transport, les produits sont stockés dans des containers sur grilles inox.

> Une démarche de certification ISO 14001 pour le pavillon Gabriel a été engagée sur 2012.

Potel et Chabot a entamé une démarche de certification ISO 14001 des pavillons dont il a la gestion. Le système de management environnemental mis en place prend notamment en compte les aspects architecturaux du bâtiment avec des projets de travaux de rénovation et une exploitation des lieux pour permettre une certification HQE exploitation.

Objectif de certification :

- Pavillon Gabriel : 2018.

#### IV/ Lutte contre la corruption

Les entreprises sont invitées à :

- agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots de vin.

Les actions chez Potel et Chabot :

> Une charte éthique d'engagement a été rédigée et validée par la direction générale.

Cette charte éthique professionnelle fixe les principes encadrant les comportements de chacun au sein de l'entreprise.

Elle s'axe sur plusieurs thèmes :

- Principes directeurs, tels que le respect des lois et réglementations, des règles et procédures, des clients et de l'image de Potel et Chabot et le respect mutuel, esprit de collaboration, honnêteté et intégrité,
- Comportement vis-à-vis des partenaires et des tiers,
- Utilisation des équipements de l'entreprise,
- Utilisation des informations,
- Environnement, santé et sécurité,
- Système d'alerte professionnelle interne.

Elle est en cours de diffusion après examen de l'inspection du travail. Elle est distribuée avec le « kit » intégration des nouveaux entrants.