

## COMMUNICATION SUR LE PROGRES

POTEL ET CHABOT  
2015



## Lettre d'engagement du Président

*Monsieur le Secrétaire Général,*

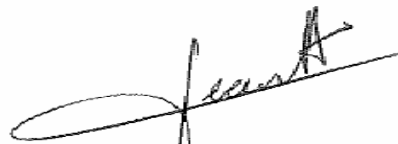
*Depuis 7 ans maintenant, Potel et Chabot est adhérent au Global Compact et soutient au quotidien les 10 principes du Pacte Mondial des Nations Unies, concernant les droits de l'Homme, les norme du travail, l'environnement et la lutte contre la corruption.*

*Les valeurs de notre maison, à savoir : L'excellence, La passion, L'innovation et L'engagement, nous aident à nous approprier pleinement les objectifs ambitieux que notre entreprise se fixent chaque année en terme de responsabilité sociétale.*

*L'année 2015 est marqué par plusieurs projets qui ont vu le jour et d'autres qui se perfectionnent. La communication sur le Progrès 2015 qui va suivre donnera un aperçu détaillé des actions menées et de celles à venir.*

*Pour renforcer notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial.*

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



**Franck JEANTET**  
**Président Directeur Général**

## P&C, engagée, responsable et citoyenne

Adhère au Global Compact, qui scelle notre engagement  
Intègre les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans  
notre activité

Potel et Chabot s'engage quotidiennement à:

### FAVORISER LA PROXIMITE

Approvisionnement  
français et franciliens  
Produits de saison et eco-  
responsables  
Laboratoire Paris 16ème  
Logistique intégrée Bezons  
Recrutement IDF ou local

### ETRE SOLIDAIRE

Actions de mécénat  
Galettes du cœur  
Fondation Sainte-Marie  
Carte Allergie

### LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

#### produits énergie

Signataire pacte national  
contre le gaspillage  
alimentaire  
Dons des surplus  
alimentaires  
Sensibilisation du personnel  
aux écogestes et anti-gaspi  
Tri sélectif  
Investissements matériels

### TRANSMETTRE ET FAIRE EVOLUER

Partenariats écoles  
hôtelières, apprentis  
Contrats génération  
Plan de formation

## 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.

La grande variété des fournisseurs référencés implique une grande variabilité dans leur implication vis-à-vis du développement durable. Lors des visites fournisseurs organisées conjointement entre les services Achats et Qualité, Potel et Chabot met à l'ordre du jour les questions relatives aux droits de l'Homme et au Développement Durable.

Objectif 2016 – 2018 :

Augmenter le nombre de partenariats avec les fournisseurs impliqués dans le développement durable.

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

1. Comme chaque année depuis 10 ans, le samedi 5 janvier, a eu lieu l'événement « galette des chefs, galettes du cœur ». Organisé à l'initiative de l'Association des Disciples d'Auguste Escoffier Paris, avec le soutien de Potel et Chabot, cet événement a permis, en janvier dernier, de reverser 9.600 euros au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC).

**Le cru 2015 a réuni les donateurs suivants :** Pierre Gagnaire, Pierre Hermé, Eric Kayser (Maison Kayser), Michel Rostang, Alain Dutournier, Guy Savoy, Guy Martin, Jacques Génin, l'Hôtel Meurice (Christophe Saintagne), Didier Coly (Costes), le Moulin de la Vierge, Potel et Chabot (Marc Rivière), Poilâne, Hélène Darroze, Saint Clair le Traiteur (Lionel Lallement) , Fauchon (Patrick Pailler), Patrice Hardy, la Grande Epicerie (Jean-Jacques Massé), la pâtisserie Thoumieux, Gilles Marchal, William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie) , la Closerie des Lilas, pâtisserie Eugène (Paris 17), Benoît Castel (Liberté pâtisserie)

2. Participation à des soirées caritatives dont Le dîner annuel de la fondation AVEC, présidée par le Pr Khatat, au profit de la lutte contre le cancer qui a eu lieu le 2 février 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.

**Dons de la « gamme élargie » :**

L'année 2015 a été marquée par le travail important effectué avec Eqosphere sur la mise en place et la sécurisation des dons de produits alimentaires « Gamme élargie ».

Plusieurs réunions de travail ont été nécessaires pour établir avec précision un cahier des charges reprenant pour l'ensemble des catégories de produits alimentaires, les conditions du don.

Une formation des équipes des pavillons test a été dispensée en octobre 2015.

Cette « gamme élargie » est encore en test pour valider les bonnes pratiques et si besoin modifier certains points du cahier des charges.

**Bilan des dons sur 2015 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 :

- 79 kg de fromage
- 283 kg de pain
- 61 kg de plateaux repas
- 4 kg de coulis
- 3 kg de salades
- 9 kg de jus de fruits
- 1 kg de mini sandwiches
- 2 kg de viande
- 1 kg de citrons verts
- 4 kg de pommes de terre

L'opération a permis de redistribuer près de 20 000 repas, Potel et Chabot a contribué en donnant 447 kg de denrées alimentaires.

**Objectif 2016 :**

- Validation du process de dons de produits « gamme élargie ».
- Mise en place sur le pavillon Cambon Capucines.

> Potel et Chabot répond aux demandes spécifiques de consommateurs allergiques

Afin de répondre aux régimes spécifiques de certaines personnes allergiques, Potel et Chabot a développé 2 outils :

- Création d'une carte Allergies : Plusieurs suggestions d'entrée, de plats et de desserts sont proposés à la carte, sans allergène, ou avec 1 allergène unique pour que le client, en amont de la réception, puisse choisir un plat sûr pour ces convives allergiques.  
La création de cette carte a nécessité en complément l'organisation de sessions de formations du personnel de production sur le risque allergènes et les bonnes pratiques de fabrication à appliquer pour fabriquer en toute sécurité les plats de la carte allergies.
- Développement informatique d'un document reprenant les allergènes majeurs des plats par réception : Afin de répondre de façon fiable à un consommateur, au moment de la réception, sur la présence ou non d'un allergène dans le plat servi, il a été développé un logiciel informatique permettant de délivrer ce document récapitulatif sur les lieux de la réception.  
Du fait de la complexité de ce développement, et du nombre important de services impliqués dans la mise en œuvre du document (Achats, Production cuisine, Production pâtisserie, système d'information, Qualité) il est à ce jour encore en test et non diffusé.

Objectif 2016 :

Document disponible sur l'ensemble des réceptions.

## 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 2015 :

Effectif en équivalent temps plein 2015 (avec CDD et vacataires) : 580

Effectif formé : 200 dont 78 femmes et 112 hommes

Heures totales de formation : 5375 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 et est toujours d'actualité.

> 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 2014, notre maison a accueilli plus de 32 contrats d'apprentissage et 401 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.



Pour plusieurs raisons, il n'a pas été possible d'organiser sur 2015 d'atelier. Cependant, le partenariat reste actif, et une prochaine session est prévue sur le 1<sup>er</sup> trimestre 2016.

> 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, nous avons recrutés plus de 11 Jeunes de moins de 26 ans en CDI.

> Potel et Chabot a pris des engagements en matière d'Egalité 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 et un audit a été réalisé par leurs soins.

Objectif 2016 :

Etablissement d'un plan d'action suite à la réception du rapport d'audit.

### 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 2015, qui représentent 62% du chiffre d'affaires, 84% 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.

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 2015 :

| jour  | Produit                 | Appellation   |
|-------|-------------------------|---|
| 24-05 | Crabe                   | FAO 27  |
| 25-05 | Pintade                 | Label Rouge   |
| 26-05 | Veau                    | France  |
| 27-05 | Filet de cabillaud      | Scraie Pêche raisonnée Eco responsable produit de Norvège |
| 28-05 | Melon                   | Agriculture Raisonnée                                     |
| 29-05 | Panais                  | Agriculture Raisonnée                                     |
| 30-05 | Asperges blanches       | Agriculture Raisonnée                                     |
| 31-05 | Cerise                  | Agriculture Raisonnée                                     |
| 01-06 | Miel                    | Agriculture Biologique                                    |
| 02-06 | Courgette               | Agriculture Raisonnée                                     |
| 03-06 | Tomate                  | Agriculture Raisonnée                                     |
| 04-06 | Oeuf                    | Agriculture Biologique                                    |
| 05-06 | Parmesan                | AOP   |
| 06-06 | poulet jaune des landes | Label Rouge   |
| 07-06 | Foie gras               | IGP Sud Ouest   |

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.

2 nouveaux partenariats ont vu le jour en 2015 :

- CHAMBELLAND, boulangerie 100% sans gluten.
- FRENCH DETOX, fabricant de jus de légumes et de fruits ultra-frais, 100% bio.

> 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 2015, plus de la moitié de l'offre sont des vins issus de la viticulture biologique et raisonnée.

Par ailleurs, un de nos fournisseurs de champagne s'applique à reconverter sa production en viticulture biologique.

> 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 Kat.recup 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 :**

En 2015, pour continuer le travail initié sur le site de Roland Garros depuis 2 ans, le tri des biodéchets sur le site du village a été additionné du tri des biodéchets sur le site des Loges.

Un gros travail de formation et de sensibilisation au quotidien des équipes a été nécessaire pour mener à bien cette action.

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 2016 : Tri du biodéchet effectif sur Chaillot.

> Prévention des déchets.

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.