Communication sur le Progres

Saint Clair le Traiteur
2015

Lettre d'engagement

Monsieur le Secrétaire Général,

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

Notre maison a connu une année 2015 exceptionnelle avec l'arrivée du pavillon Dauphine : nous avons été impliqués dans l'intégration des équipes du Pavillon, la gestion du lieu et la sensibilisation du personnel Saint-Clair au fonctionnement d'un pavillon, nouveau pour notre maison. Notre communication sur le Progrès 2015 décrit entre autres, les différentes actions menées tout au long de l'année pour gérer au mieux cette année historique pour notre maison.

Pour renforcer notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial.
Je vous prie, d'agréer, Monsieur, nos meilleurs Salutations.

Eric PREVOTEL
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
- veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'homme

Les actions chez Saint Clair :

> *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 Saint-Clair 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 :
    - Environnement
    - Gaspillage alimentaire
    - Social / Sociétal

Ces questionnaires ont été réactualisés et 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, Saint-Clair 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.

> Saint-Clair le Traiteur travaille avec des fournisseurs engagés dans le développement durable.

Saint-Clair a conclu un partenariat d'exclusivité avec un loueur de matériel sur les évènements du PSG au Parc des Princes et au Stade de France : Lomarec.
Lomarec est adhérent au label LUCIE
Le label "Lucie" permet d'identifier les entreprises qui s'engagent en faveur du développement durable dans les domaines social, économique et écologique.
Ils se caractérisent sous forme de 7 engagements.
- Respecter les intérêts des consommateurs et des clients
- Préserver l'environnement
- Agir avec loyauté et responsabilité sur les marchés
- Valoriser le capital humain
- Respecter les droits fondamentaux de la personne
- Conjuguer l'intérêt de l'organisation avec l'intérêt général
- Assurer la transparence du système de décision et de contrôle

En 2015, Saint-Clair a augmenté de 5% sa collaboration avec Lomarec par rapport à 2014.

> *Saint Clair participe à des soirées ou actions caritatives*

1. Saint Clair le Traiteur soutient l'association Solidarités International en leur proposant l'impression de leurs cartes de vœux de fin d'année à nos frais, et notre participation à des soirées caritatives, dont leur soirée de bienfaisance qui a eu lieu à l'Hôtel d'Evreux le 9 novembre 2015.
2. La maison participe également chaque année à la soirée « rêves d'enfants » de l'AROP.
3. Par ailleurs, Saint Clair soutient les associations par des participations à leurs réceptions (Par exemple en 2015, Les étés de la Danse, et 3 autistes sans frontières, Le ruban Rose avec la fondation Estée Lauder et la Mairie de Paris : Le cancer du sein).
4. Enfin, en 2015, les employés de Saint-Clair ont participé à l'opération No Finish Line. La No Finish Line a récolté pour ses associations : 50 475 € avec 38 707 tours parcourus par 3353 participants.
   Le premier coureur a parcouru 154 tours pour 200 km. Saint Clair a totalisé 125 km avec 12 coureurs.
   Notre premier coureur a parcouru 16 tours.

> *Saint-Clair a conclu une collaboration avec l'ESAT des ateliers de la Bièvre*

Cette collaboration a permis la création et la fabrication de réhausses de buffets
Le Projet a commencé en Octobre 2014
Sur présentation d'un dessin, l'atelier a fabriqué un prototype sur lequel quelques modifications ont été apportées.
L'atelier a été force de proposition dans le choix des proportions et de la matière en respectant l'esprit du dessin d'origine.

Les 200 premières pièces ont été livrées tout début 2015.

> *Saint-Clair a mis en place des dons de surplus alimentaires au profit d'associations*

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Saint-Clair collabore avec des associations caritatives : lors d'annulation d'événements, les produits fabriqués mais non consommés sont donnés à différentes associations.

Pour exemple sur 2015 :
Le 8 janvier, des produits ont été distribués aux associations : Centre d'hébergement Pierre Petit (Association Aurore), Centre 19, Les Restos du Cœur, La Paroisse St Joseph des Nations (Hiver solidaire) et La Croix Rouge 95.

Le 2 octobre, 3 palettes de produits (pains, viennoiseries, salades, gâteaux) ont été données aux Restos du Cœur.

Objectif 2016-2017 :
Créer un partenariat avec l'entreprise Eqosphere pour assurer les dons de produits au Pavillon Dauphine : formation des équipes, affichages sur site, tests

> *Saint-Clair répond aux demandes spécifiques de consommateurs allergiques*

Afin de répondre aux régimes spécifiques de certaines personnes allergiques, Saint-Clair 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 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 Saint Clair :

> *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, une réunion trimestrielle avec le CHSCT ainsi qu'une réunion mensuelle avec les Délégués du Personnel sont organisées par l'entreprise.

Par ailleurs, la direction organise une réunion par an avec présentation aux salariés de l'entreprise 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, 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, langue étrangère

Sur 2015, 42% des effectifs ont été formés, soit une évolution de 9% par rapport à 2014.
Ces formations ont concerné 30% des employés, 30% des agents de maîtrise et 40% des cadres.

Processus de formation :

Etablissement plan de formation :

- Etablissement du plan de formation entre septembre et décembre,
- Plan élaboré en fonction des objectifs prioritaires de l'entreprise et des besoins exprimés au cours des entretiens annuels de fin d'année,
- Demande des souhaits à chaque service,
- Coûts prévisionnels des formations données par la RH,
- Arbitrage par la direction générale : en fonction des coûts mais également des formations qui ont été effectuées les autres années,
- Etablissement d'un projet de plan de formation,
- Consultation CE au cours de 2 réunions : septembre-octobre. et décembre,
- Application du plan de formation tout au long de l'année.

Choix des organismes :

- Techniques métiers,
- Organismes partenaires,
- Pas de critères particuliers.

Financement plan de formation :

- Par notre OPCA,
- Des demandes de prise en charge sont faites et sont envoyées au FAFIH avec conventions de formation signées et programme de formation,
- Réception de l'accord de prise en charge du Fafih.

> *Accueil et intégration des nouveaux arrivants*.

Pour faciliter l'intégration des nouveaux arrivants chez Saint-Clair le Traiteur, un livret d'accueil est remis à chaque nouvel entrant pour lui présenter l'entreprise.
Il a été mis à jour en 2015.

> *Saint Clair 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*.

Les partenariats sont opérationnels avec plusieurs écoles de management en hôtellerie, tourisme et restauration dont Les Compagnons du devoir et du Tour de France.
Chaque année, une dizaine apprentis sont présents en continu en production, pour une durée variant entre 1 an et 3 ans.
La taxe d'apprentissage est délivrée à une dizaine d'écoles chaque année.

> *Saint-Clair 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.

12 contrats de génération ont été signés pour l'année 2015.

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.

> *Saint Clair a pris des engagements en matière d'Egalité professionnelle hommes-femmes*

Ce plan d'action 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.

> *Saint-Clair travaille sur la pénibilité au travail*

3 thèmes abordés :
- La réduction des poly-expositions aux facteurs de pénibilité,
- L'amélioration des conditions de travail,
- L'aménagement des fins de carrière.

> *Intégration du Pavillon Dauphine à Saint-Clair*

Saint-Clair-le-Traiteur a, depuis Janvier 2015, repris l'exploitation du pavillon Dauphine, lieu concédé de la mairie de Paris. Saint-Clair s'était engagé à la reprise du personnel du Pavillon Dauphine. Pour assurer une intégration des équipes et accompagner ce changement, Saint-Clair a mis en place plusieurs actions :
- Accompagnement des collaborateurs vers les nouvelles méthodes Saint-Clair
- Organisation d'une journée porte ouverte pour une découverte des sites par les collaborateurs des 2 maisons.
- Transfert de compétences entre les 2 entités
- Transfert de collaborateurs entre le pavillon Dauphine et le laboratoire de production de Saint-Ouen l'Aumône.

Objectif 2016 :
Gestion de l'activité partielle pendant la période de travaux et donc de fermeture du pavillon.
Formation et transfert de compétences des collaborateurs pendant la fermeture du pavillon.

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 Saint Clair :

> *Saint Clair travaille au maximum les produits de saison :*

Respecter les rythmes naturels, c'est diminuer les cultures sous serre toujours très dispendieuses d'énergie et de produits phytosanitaires et éviter les transports depuis les pays lointains.

> *Pour diminuer son empreinte carbone, les fournisseurs référencés de produits alimentaires sont prioritairement des fournisseurs français et francilien*

En 2015, sur les 182 fournisseurs de produits alimentaires hors boissons référencés chez Saint-Clair-Le-Traiteur, 111 sont basés en Ile-de-France

Ils représentent 80,76% du chiffre d'affaire alimentaire hors boissons.

Sur les 31 fournisseurs qui représentent 80% de notre CA hors boissons, 26 d'entre eux sont en Ile de France soit 82.87%, pourcentage stable par rapport à 2014.

> *Saint-Clair fait appel à des fournisseurs de location d'art de la table franciliens*

Saint-Clair propose à ses clients de l'art de la table propre à notre maison. Nous pouvons également faire appel à des loueurs de matériels. En 2015, 100% de ces fournisseurs ont leurs entrepôts en Ile-de-France.

> *Saint Clair propose une carte contenant des produits Eco Responsables*

Une carte Eco responsable avec l'utilisation de produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique 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.

Exemple de produits éco-responsables :
- Saumon frais biologique
- Volaille fermière du Maine
- Volaille fermière Label Rouge
- Pains tranchés (campagne, aux raisins etc…) du fournisseur Patibio biologique
- Crevette de Madagascar BIO

En 2015, la carte de produits de sous-traitance s'est enrichie avec des produits issus de l'agriculture biologique : il s'agit notamment de yaourts, de plateaux de fromage et de petits pains individuels.

Objectif 2016-2017 :
Réflexion sur l'augmentation des produits eco-responsables : Echanges avec les fournisseurs de matières premières, développement de recettes éco-responsables…

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

Depuis plusieurs années, Saint Clair référence des vins issus de la viticulture biologique et raisonnée. De plus en plus de viticulteurs ont pris conscience de l'importance de mieux traiter leurs vignes : pour améliorer la qualité des sols, et de leurs vins.
A ce jour, ¾ de l'offre en vins proposée par Saint-Clair provient d'une agriculture raisonnée.

> *Sensibilisation des équipes Saint-Clair au gaspillage alimentaire :*

Le 16 octobre 2015, à l'occasion de la journée nationale contre le gaspillage alimentaire, Saint-Clair a renouvelé sa campagne d'affichage au sein des restaurants de l'entreprise pour sensibiliser son personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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

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

Les déchets de notre laboratoire situé à Saint-Ouen-l'Aumône sont traités par le centre de traitement AUROR'ENVIRONNEMENT (incinération). L'énergie récupérée sert au chauffage urbain de Cergy-Pontoise (95). Cette usine d'incinération est située à 1km de notre laboratoire.

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

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.

Tri du Carton :
En 2014, le tri du carton a été mis en place sur le site de production de Saint-Ouen l'Aumône. Une benne a été installée sur le parking du site, et les équipes ont été formées au tri.
Veolia se présente tous les 2 jours pour compacter les cartons présents dans la benne, et la vide 1 fois par semaine en moyenne.
Sur 2015, plus de 27 tonnes de cartons ont été collectées et revalorisées, soit 4 fois plus que l'année du lancement.

Biodéchets :
Nous avons initié le projet de tri des biodéchets avec notre prestataire de ramassage des déchets, Véolia. Plusieurs options ont été étudiées : bennes puis méthanisation, compostage… Au regard des contraintes réglementaires, la piste de la méthanisation a été privilégiée.
La mise en place effective du tri des biodéchets a été reportée sur 2016.

> *Gestion des ressources naturelles :*

Adhésion au programme M. Goodfish

Saint-Clair-Le-Traiteur a adhéré au programme Mr Goodfish en octobre 2013. Elle officialise notre engagement dans la sauvegarde des ressources halieutiques mondiales.

Ce programme a pour objectif d'éveiller l'attention de toute la filière pêche et des consommateurs sur l'évolution des ressources halieutiques et de proposer des solutions simples « pour qu'il y ait toujours du poisson demain ».

Le programme propose des recommandations : liste positive de poissons à proposer à la vente et à la consommation, selon 4 critères :

- L'état de la ressource : stocks jugés en bon état
- La taille : de maturité sexuelle, qui assure au moins 1 reproduction avant pêche.
- La saison : période la plus éloignée des périodes de reproduction
- Le statut de l'espèce
- ⇨ Edition 4 fois par an d'une liste positive de produits à proposer.

Par conséquent, nous privilégions les poissons de saison, dont les stocks sont jugés en bon état et qui ont été pêchés à l'âge adulte, ce qui assure au moins 1 reproduction avant pêche.

L'indicateur de suivi sur 2015 a donné :

Sur le 1er trimestre (du 22/12 au 19/03/2015), 45% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.
Sur le 2eme trimestre (du 20/03 au 21/06), 38% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.
Sur le 3ème trimestre (du 22/06 au 22/09), 56% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.
Sur le 4ème trimestre (du 23/09 au 20/12), 50% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Excepté sur le 3ème trimestre, il a été noté une baisse de l'indicateur par rapport à 2014.

Objectif 2016 :
Comprendre l'origine de cette baisse et déterminer les actions en interne pour améliorer cet indicateur.

> *Certification HQE des travaux du pavillon Dauphine*

Saint-Clair-le-Traiteur a, depuis Janvier 2015, repris l'exploitation du pavillon Dauphine, lieu concédé de la mairie de Paris.
Pour améliorer sa gestion et sa renommée, Saint-Clair a travaillé sur un projet de rénovation du lieu et de ses abords. Il a été convenu que l'ensemble du projet sera certifié HQE expérimental.
Les travaux ont lieu du 20 février au 22 Août 2016.
Le projet des travaux a été défini été validé sur le 2ème semestre 2015.

Ci-dessous, les cibles HQE déterminées sur le projet de travaux :

Cible	Niveau de performance visé
1. Relation du bâtiment avec son environnement immédiat	Performant
2. Choix intégré des produits, systèmes et procédés de construction	Performant
3. Chantier à faible impact environnemental	Très Performant
4. Gestion de l'énergie	Performant
5. Gestion de l'eau	Performant
6. Gestion des déchets d'activités	Très Performant
7. Maintenance – Pérennité des performances environnementales	Performant
8. Confort hygrométrique	Très Performant
9. Confort acoustique	Base
10. Confort visuel	Base
11. Confort olfactif	Performant
12. Qualité sanitaire des espaces	Base
13. Qualité sanitaire de l'air	Performant
14. Qualité sanitaire de l'eau	Très Performant

Objectif 2016 :
Respecter les cibles et assurer la certification HQE sur toute la durée des travaux.

Objectif 2017 :
Certification ISO 14001 du pavillon Dauphine

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 Saint Clair :

> *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 Saint-Clair le Traiteur 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.