

COMMUNICATION SUR LE PROGRES

POTEL ET CHABOT
2016




Lettre d'engagement du Président

Monsieur le Secrétaire Général,

Potel et Chabot adhère au Global Compact depuis 9 années ; notre maison soutient au quotidien les 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.

En 2016, les équipes de Potel et Chabot ont travaillé sur plusieurs projets en lien avec l'environnement, le social et le sociétal. La communication sur le Progrès 2016 ci-après détaille les actions entreprises sur les 4 thématiques : droits de l'Homme, conditions de travail, environnement et lutte contre la corruption, ainsi que les objectifs ambitieux pour les années 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

Approvisionnements 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.

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 12 ans, le samedi 9 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, cette année de reverser 12 000 euros dont 9 500 au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC). En hommage à **Véronique Geoffroy de Bourgies**, journaliste et épouse du photographe culinaire **Stéphane de Bourgies**, disparue lors des attentats du 13 novembre 2016, les **Disciples d'Auguste Escoffier** ont également versé 2 500 euros à son association, Zazakely Sambatra (soutien social et culturel aux enfants de Madagascar).

Le cru 2016 a réuni les donateurs suivants : Pierre Hermé, Eric Kayser, Michel Rostang, Guy Savoy, Guy Martin, Jacques Génin, Arnaud Faye, Arnaud Lallement, Pierre Gagnaire (Gaya), Alexandre Bourdas, Christian Constant, l'Hôtel Meurice, L'Hôtel Plaza Athénée, Le Burgundy Paris, Didier Coly (Costes), Potel et Chabot (Marc Rivière), Poilâne, Saint Clair le Traiteur (Lionel Lallement), Fauchon (Patrick Pailler), la Grande Epicerie (Jean-Jacques Massé), Gilles Marchal, William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie), Le 6 New-York (Jérôme Gangneux), Restaurant Alliance (Benoît Nourrit), Le Lido, Benoît Castel (Liberté), le Café de la Paix, la Closerie des Lilas...

2. Participation à des soirées caritatives dont 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 1 février 2016 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 en place sur le pavillon Gabriel depuis début 2016.

Bilan des dons sur 2016 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 :

- 9 kg de fromage
- 230 kg de pain
- 10 kg de plateaux repas
- 92 kg de salades
- 25 kg de légumes
- 18 kg de gâteaux

L'opération a permis de redistribuer près de 15 000 repas, Potel et Chabot a contribué en donnant 384 kg de denrées alimentaires.

Groupe de travail Pacte 2 (2016-2020) :

Potel et Chabot a participé aux réunions du comité opérationnel de pilotage du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, et a proposé plusieurs actions en faveur de ce pacte, sur 2 thèmes principaux :

- les dons de surplus alimentaires,
- la formation et la sensibilisation de notre réseau d'influence et de nos collaborateurs et apprentis à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Objectif 2017-2020 :

- Création d'un module de formation sur la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de notre Académie Potel et Chabot
- Sensibilisation de nos collaborateurs et apprentis à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise en place des dons de surplus alimentaires 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.

En 2016, le service Production cuisine a modifié les fiches techniques des produits afin de sécuriser l'information allergène. Les modifications pour le service Production pâtisserie est en cours, c'est pourquoi le développement informatique est toujours à ce jour en test et non diffusé.

Objectif 2017 :

Document disponible sur l'ensemble des réceptions.

Création d'une carte allergie pour les pièces cocktails

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 **4 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 2016 :

Effectif en équivalent temps plein 2016 (avec CDD et vacataires) : 585

Effectif formé (vacataires compris) : 278 dont 108 femmes et 170 hommes

Heures totales de formation : 2366 heures dont 708 heures pour la formation spécifique faite pour Roland Garros avec environ 177 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.

> 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 2016, notre maison a accueilli plus de 35 contrats d'apprentissage et 380 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.

Les 18, 19 et 20 juillet derniers, nous avons accueilli un nouveau groupe de 5 patients.

3 phases :

- visite de l'atelier et dégustation (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.

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

Depuis 2013, l'entreprise est engagé dans un accord sur le Contrat de Génération.

Négocié pour 3 ans, Potel et Chabot s'est engagé sur le développement des compétences et des qualifications, 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 est également pris en compte dans l'accord.

L'entreprise s'engage à recruter 15 jeunes âgés de moins de 26 ans en CDI, 20 contrats en alternance et au moins 10 stages par an. L'entreprise s'engage également à maintenir le taux d'emploi des salariés âgés de plus de 57 ans au taux actuel, soit 8% de l'effectif total.

> 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.

Potel et Chabot s'engage :

- sur le recrutement, afin que la répartition Hommes / Femmes de l'entreprise reflète celle des taux de sortie des filières de formation du secteur de l'hôtellerie - restauration ;
- sur la formation professionnelle, afin de veiller à un accès égal aux actions de formation
- sur la rémunération et la classification, en veillant à ce que la rémunération appliquées aux nouveaux salariés soient les mêmes pour les femmes et les hommes et ne soient fondées que sur les qualifications et les expériences acquises ainsi que sur les responsabilités confiées aux salarié(e)s.

> 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 2017 :

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.

En 2016, 80% du chiffre d'affaires de produits alimentaires est réalisé avec des fournisseurs basés en Ile-de-France.

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

Potel et Chabot prend l'initiative de proposer tous les mois une carte cuisine et pâtisserie composée essentiellement de produits de saison, 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.

Par ailleurs, sur notre carte cuisine et pâtisserie nous indiquons la saisonnalité de certains plats comprenant des produits spécifiques.

> 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 2016 :

| Jour | Produit Menu OR | Appellation | Produit Menu ARGENT | Appellation |
|-------|--|---|--------------------------------|---|
| 22-05 | Tomates Saint-Pierre | Agriculture Raisonnée Marine Stewardship Council | Melon | Agriculture Raisonnée |
| 23-05 | Agneau | Français | Salade de pousses Foie gras | Agriculture Raisonnée Indication Géographique Protégée |
| 24-05 | Foie gras | Indication Géographique Protégée | Fraise | Agriculture Raisonnée |
| 25-05 | Veau | Français | Fenouil | Agriculture Raisonnée |
| 26-05 | Salade d'été Abricot | Agriculture Raisonnée | Tomate Pintade des Landes | Agriculture Raisonnée Label rouge |
| 27-05 | Salade Asperge verte | Agriculture Raisonnée | Veau Tomate | Français Agriculture Raisonnée |
| 28-05 | Asperge blanche | Agriculture Biologique | Veau Roquette | Français Agriculture Raisonnée |
| 29-05 | Caille Foie gras Fraise Gariguette | Français Indication Géographique Protégée Agriculture Raisonnée | Foie Gras | Indication Géographique Protégée |
| 30-05 | Asperges vertes Veau | Agriculture Raisonnée Français | Poireau Mangue | Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique |
| 31-05 | Œuf Légine | Agriculture Biologique Marine Stewardship Council | Tomate | Agriculture Raisonnée |
| 01-06 | Crabe | FAO 27 | Asperge | Agriculture Raisonnée |
| 02-06 | Poulet Jaune des Landes Foie gras | Label Rouge Indication Géographique Protégée | Asperge verte Skrei | Agriculture Biologique Pêche durable |
| 03-06 | Parmesan Asperge blanche | Appellation d'Origine Protégée Agriculture Biologique | Céleri Agneau | Agriculture Raisonnée Français |
| 04-06 | Langoustine Bœuf | FAO 27 Français | Foie Gras | Indication Géographique Protégée |
| 05-06 | Fraise gariguette | Agriculture Raisonnée | Asperges blanche Turbot | Agriculture Biologique Label rouge |

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 fournisseurs se sont engagés dans une démarche développement durable en 2016 :

- ULTI, jus de fruits frais
- CHEDEVILLE (charcuterie), a investi dans un nouveau laboratoire de fabrication.
- HIODEE, fournisseur de produits de la mer et qui est partenaire de Mister Goodfish

Nous privilégions également la collaboration avec des fournisseurs engagés dans le développement durable pour le choix de nos contenants alimentaires :

- COMATEC, représente 27% du chiffre d'affaire de produits consommables (conditionnements) utilisés en production et ces produits sont recyclables, biodégradables et compostables.

> 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 2016, 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 après l'envoi d'un mail pour venir collecter l'ensemble des toners vides des différents services. En 2016, il y a eu 3 passages (mars, juin et septembre).

Piles et batteries :

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

Compteurs d'eau aux bornes Ecobac :

En 2016, des compteurs d'eau ont été installés sur les bornes de désinfection au sein du laboratoire de production afin de suivre la consommation d'eau et d'agir en cas de variation importante.

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.

En 2016, c'est le site « Le Roland Garros » qui a été inclus dans la démarche de tri des biodéchets.

En 2016, sur le site de Chaillot, nous avons rencontré plusieurs prestataires de ramassage et traitement des biodéchets afin de comparer leurs offres. La piste privilégiée est un traitement par méthanisation et compostage.

Objectif 2017 : 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 en cours.

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.

Le Pavillon Gabriel a validé sa phase de travaux sur l'année 2017 – 2018.

Objectif de certification :

- Pavillon Gabriel : 2019.

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.