

COMMUNICATION SUR LE PROGRES

SAINT CLAIR LE TRAITEUR
2016

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.

L'année 2016 a été marquée par les travaux de rénovation du pavillon Dauphine et sa réouverture le 24 Août 2016. Notre maison a souhaité réaliser les travaux selon la norme HQE et permettre dans un horizon 2017 une certification ISO 14001 de l'activité d'organisation de réceptions du pavillon. Notre communication sur le Progrès 2016 expose les tenants et aboutissants de ces 2 projets menés conjointement.

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 :
 - o Environnement
 - o Gaspillage alimentaire
 - o 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 événements 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 2016, Saint-Clair a maintenu sa collaboration avec Lomarec par rapport à 2015.

> Saint-Clair participe à des soirées ou actions caritatives

1. La maison participe chaque année à la soirée « rêves d'enfants » de l'AROP.
2. Par ailleurs, Saint-Clair soutient les associations par des participations à leurs réceptions (Par exemple en 2016, Les étés de la Danse, et 3 autistes sans frontières).

> 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 2016 :

Le 23 mars, un cocktail de 230 personnes a été annulé en dernière minute, il a été donné à l'association Le Chaînant manquant.

Le partenariat avec un organisme pour le don de surplus alimentaires au pavillon Dauphine a été reporté à 2018, du fait du décalage des travaux du pavillon et des objectifs environnementaux fixés dans le cadre de la démarche de certification ISO 14001.

> 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.

En 2016, le service cuisine a été réorganisé pour détacher une personne à temps plein sur la mise à jour des fiches techniques.

Objectif 2017 :

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 2016, 25% des effectifs ont été formés.

Ces formations ont concerné 20% des employés, 20% des agents de maîtrise et 60% 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.

Formation personnel de service

Saint Clair le Traiteur réalise des formations chaque année sous forme de module de stage de 4 heures dispensée par une Conseillère en image et en style.

L'objectif de cette formation est de sensibiliser les participants à l'impact de leur présentation sur les clients et de leur apprendre les bonnes pratiques sur le plan de l'hygiène, de l'esthétique, de la posture, du soin de soi mais également sur les éléments du langage.

Des séances de coaching individuel sont également réalisés. En 2016, 20 entretiens de coaching d'1 heure 30 ont été dispensés.

En amont des événements de grande ampleur, des petites formations sont organisés afin de former notre personnel extra et intérimaire sur les valeurs du service et la satisfaction client.

Lors de ces réunions de groupe sont développés les gestes techniques et la qualité du service client à travers le savoir être et le comportement : les phrases clés de l'accueil, la gestion du temps client, personnaliser la relation avec les attentions portées aux clients, se mettre dans un état d'esprit positif pour transmettre énergie et enthousiasme.

> 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.



La Maison Saint Clair le traiteur est soucieuse de la qualité de son personnel de service et de cuisine. Nous sommes très exigeants en terme de savoir, savoir faire et savoir être.

Pour ce faire, Saint Clair le Traiteur 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 Auguste Escoffier, l'Ecole Jean Drouant, 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.

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.

> 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.

Bilan 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 2016, sur les 183 fournisseurs de produits alimentaires hors boissons référencés chez Saint-Clair-Le-Traiteur, 115 sont basés en Ile-de-France

Ils représentent 82% du chiffre d'affaire alimentaire hors boissons.

Sur les 34 fournisseurs qui représentent 80% de notre CA hors boissons, 27 d'entre eux sont en Ile de France soit 79,41%.

> 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 2016, 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.

En 2016, la carte s'est enrichie de plusieurs nouvelles références labellisées.

Exemple de produits éco-responsables :

- Saumon frais biologique
- Volaille fermière du Maine, volaille de Loué
- Canette de Challans
- Volaille fermière Label Rouge
- Pains tranchés (campagne, aux raisins etc...) du fournisseur Patibio biologique
- Crevette de Madagascar BIO
- Œufs BIO



- Huitres Label Rouge
- Fraise du Périgord
- Piment d'Espelette AOC

Objectif 2017 : Enrichir les cartes par des produits locaux.

> 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.

> 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 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.

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 2016, plus de 31,2 tonnes de cartons ont été collectées et revalorisées, soit 7 tonnes de plus qu'en 2015.

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 2017.

> 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 2016 a donné :

Sur le 1^{er} trimestre (du 22/12 au 19/03/2015), 56,42% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Sur le 2^{ème} trimestre (du 20/03 au 21/06), 343,59% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Sur le 3^{ème} trimestre (du 22/06 au 22/09), 55,26% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Sur le 4^{ème} trimestre (du 23/09 au 20/12), 38,43% des références achetées par Saint-Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Globalement sur l'année 2016, il a été noté une augmentation des références achetées privilégiées par le programme par rapport à 2015.

Objectif 2017 :

Améliorer cet indicateur en privilégiant les achats pendant les périodes conseillées du programme.

- Matières naturelles privilégiées sur les décors de mise en scène

Le service décoration en collaboration avec les équipes commerciales privilégient les matières naturelles pour tout support de décoration (verre, bois, métal), ainsi que les fleurs de saison.

> 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 et validé sur le 2^{ème} semestre 2015.

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

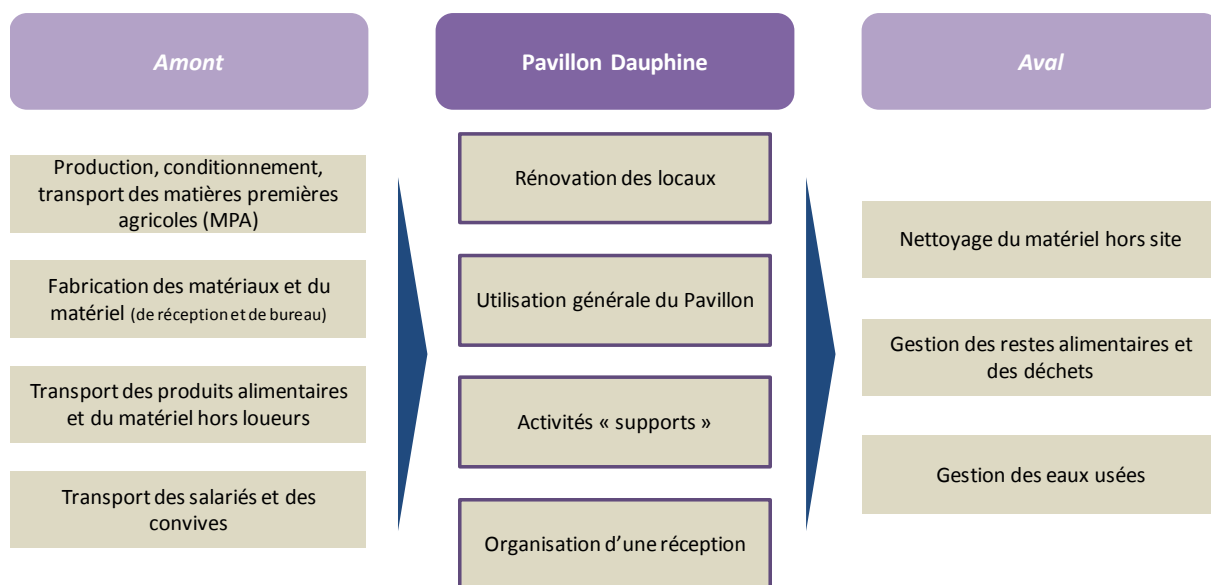
Cible	Niveau de performance visé
1. Relation du bâtiment avec son environnement immédiat	Performant
2. Choix intégré des produits, systèmes et procédés de construction	Performant
3. Chantier à faible impact environnemental	Très Performant
4. Gestion de l'énergie	Performant
5. Gestion de l'eau	Performant
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

L'audit HQE s'est déroulé en 2 phases : un 1^{er} audit en février 2016, et un second sur le 1^{er} trimestre 2017. Ces audits ont permis de montrer le respect des cibles fixées.

> Certification ISO 14001 du pavillon Dauphine

En 2016, le pavillon Dauphine a commencé son projet de certification ISO 14001.

Il a été réalisé son analyse environnementale et la rédaction du programme de management environnemental. Le domaine d'application du système de management environnemental a été déterminé comme suit :



Pour l'année 2017, plusieurs aspects environnementaux significatifs ont été déterminés :

Périmètre	Aspects environnementaux (=source d'atteinte de l'environnement)		Principaux impacts environnementaux associés (= atteinte à l'environnement)	
	Activités de Saint Clair ou de ses partenaires	Sous-activités de Saint Clair ou de ses partenaires	Impacts réels et potentiels	Thématiques
Amont	Production, conditionnement et transport des matières premières agricoles	Production des matières premières agricoles	Pollution des milieux (pesticides, engrais chimiques) Emissions de GES Consommation d'eau	Changement climatique Emissions et rejets dans le milieu Consommation d'eau
Amont	Production, conditionnement et transport des matières premières agricoles	Transport des matières premières agricoles	Emissions de GES Pollution de l'air	Changement climatique Emissions et rejets dans le milieu
Amont	Fabrication des matériaux et du matériel	Matériel et fournitures de bureau	Consommation de ressources (terres rares pour le matériel informatique, bois / plastique pour les bureaux, bois pour le papier, minéraux pour les encres)	Utilisation de ressources
Amont	Transport des produits alimentaires finis ou semi-finis et du matériel hors loueurs	/	Emissions de GES Pollution de l'air	Changement climatique Emissions et rejets dans le milieu
Amont	Transport des salariés et des convives	Salariés	Emissions de GES Pollution de l'air	Changement climatique Emissions et rejets dans le milieu

Pavillon	Utilisation générale du Pavillon	Chauffage, climatisation, ventilation	Consommation d'électricité et de gaz	Consommation d'énergie
Pavillon	Utilisation générale du Pavillon	Eclairage	Consommation d'électricité	Consommation d'énergie
Pavillon	Utilisation générale du Pavillon	Utilisation des sanitaires et cuisine	Consommation d'eau	Consommation d'eau
Pavillon	Activités support	Utilisation du matériel informatique	Consommation d'électricité	Consommation d'énergie
Pavillon	Activités support	Entretien des espaces intérieurs	Consommation d'eau Pollution des milieux (produits d'entretiens)	Consommation d'eau Emissions et rejets dans le milieu
Pavillon	Activités support	Entretien des espaces extérieurs (arrosage, nettoyage)	Consommation d'eau pour l'arrosage des végétaux et le nettoyage des allées Bruit (tonte, souffleur)	Consommation d'eau Bruit
Pavillon	Organisation d'une réception	Nettoyage du matériel sur site	Consommation d'eau Consommation d'électricité (eau chaude)	Consommation d'eau Consommation d'énergie
Aval	Gestion des restes alimentaires et des déchets	Restes alimentaires	Production de déchets (émissions de GES, occupation de l'espace)	Production de déchets
Aval	Gestion des restes alimentaires et des déchets	Déchets	Production de déchets (émissions de GES, occupation de l'espace, pollution des milieux)	Production de déchets

Objectif 2017 : Certification du Pavillon Dauphine ISO 14001.

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.