

COMMUNICATION SUR LE PROGRES

POTEL ET CHABOT
2017



Lettre d'engagement du Président

Monsieur le Secrétaire Général,

L'année 2018 signe la 10^{ième} année d'adhésion de la Maison Potel et Chabot au Global Compact, cela traduit notre forte implication à soutenir 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.

L'année 2017 a été marquée par l'aboutissement deux projets d'entreprise regroupant l'environnement, le social et le sociétal : la mise en place du tri des biodéchets au sein de Potel et Chabot ainsi que le partenariat avec l'Institut Paul Bocuse dont l'objectif est de former nos collaborateurs et d'assurer la transmission de notre savoir-faire.

La communication sur le Progrès 2017 ci-après détaille les actions menées ainsi que nos objectifs pour les années suivantes.

Pour renforcer notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial du Global Compact.

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 :

> *Potel et Chabot a conclu une collaboration avec l'entreprise "L'atelier du courrier" pour la collecte du courrier de l'Atelier de Bezons. Cette société revendique sa vocation sociale et solidaire avec 80% de ses salariés qui sont en situation d'handicap.*

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

1. Pour la 13ème année consécutive, le samedi 7 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 12 500 euros au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC).

Le cru 2017 a réuni les donateurs suivants : Jérôme Banctel et Marc Lecomte (La Réserve Paris), Thierry Burlot (Castel), le Café de la Paix, Yves Camdeborde (Comptoir du Relais), Gontran Cherrier, Emile Tabourdiau, Didier Coly (Costes), Christian Constant, la Closerie des Lilas, Hélène Darroze, Restaurant Dessirier, Bruno Doucet (La Régالade), Julien Dumas (Lucas Carton), Alain Dutournier (Carré des Feuillants), François Gagnaire (Anicia), Cédric Grolet (Le Meurice), Pierre Hermé, Karamel, Eric Kayser, Lionel Lallement (Saint Clair le Traiteur), Christian Le Squer (Four Seasons George V), Gilles Marchal, Guy Martin (Le Grand Véfour), Thierry Marx (Mandarin Oriental), Jean-Jacques Massé (La Grande Epicerie), Romain Meder (Hôtel Plaza Athénée), Christophe Michalak, le Moulin de la Vierge, Benoît Nourrit (Restaurant Alliance), Maison Poilâne, Jean-Luc Poujauran, Sébastien Reul et Francisco Merino (Hôtel Raphaël), Maison Rostang, Marc Saillard, Christophe Saintagne (Papillon), Nicolas Sale (Ritz Paris), Guy Savoy, Marie Soria et Marc Rivière (Potel et Chabot), Antony Terrone (The Peninsula Paris), Sylvestre Wahid (Thoumieux)...

2. Participation à des soirées caritatives dont Le dîner du Sidaction dans le Salon d'Honneur du Grand Palais le 26 Janvier 2017, 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 30 janvier 2017 au château de Versailles, le dîner "Sur les bancs de l'école", association de soutien aux familles d'enfants avec autisme, cette soirée s'est déroulée au Pavillon Vendôme le 27 Novembre 2017.

> *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 :

Acteur du groupe de travail "Education, sensibilisation et formation" dans le cadre du deuxième Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Bilan des dons sur 2017 :

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 :

- 261 kg de pain
- 194 kg de légumes
- 46 kg de plateaux repas
- 36 kg de fromage
- 16 kg de fruits
- 18 kg de gâteaux

L'opération a permis de redistribuer près de 4500 repas, Potel et Chabot a contribué en donnant 571 kg de denrées alimentaires. (soit 1142 repas).

Sur événement Traiteur à Paris :

Suite à l'annulation d'un dîner le 28/03/17, la cliente a souhaité faire un don alimentaire. En collaboration avec Eqosphere, 500 couverts (entrées, plats et desserts) et 350 couverts de pain ont été redistribués au Resto du Coeur.

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

> 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 2018, nous allons améliorer le développement informatique en automatisant l'information allergènes pour les produits de la pâtisserie en déterminant les allergènes majeurs de ces produits. Nous projetons également d'identifier les produits qui sont sans allergènes dans la carte.

Pour la nouvelle carte de 2017, des pièces cocktails adaptées au régime végétarien et à l'allergie au gluten ont été créées et identifiées afin de répondre plus facilement aux demandes spécifiques. En 2017, nous avons également établi un partenariat avec la boulangerie Chambelland à qui nous achetons de petits pains individuels sans gluten.

Objectif 2018 :

Document disponible sur l'ensemble des réceptions.

Création de nouveaux produits sans les allergènes les plus souvent rencontrés

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 2017 :

Effectif en équivalent temps plein 2017 (avec CDD et vacataires) : 542

Effectif formé (vacataires compris) : 283 dont 85 femmes et 198 hommes

Heures totales de formation : 2024 heures dont 824 heures pour la formation spécifique faite pour Roland Garros avec environ 206 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.

Un partenariat avec l'Institut Paul Bocuse a été mis en place et nous accueillons 20 étudiants en 3ème année.

Afin d'approfondir la volonté de Potel et Chabot de transmettre son savoir-faire, un partenariat avec l'Institut Paul Bocuse a été mis en place en 2017: Une spécialisation en 3ème année d'étude a été créée "L'art de recevoir par Potel et Chabot" qui a suscité l'intérêt de 20 étudiants. Depuis septembre 2017 et jusqu'à Avril 2018, des professionnels de Potel et Chabot deviennent intervenants au sein de l'école à Ecully sur leur domaine d'expertise. Par ailleurs, une période d'immersion d'un mois pour les étudiants au sein des différents services de Potel et Chabot est organisée sur Janvier 2018.

L'objectif de ce partenariat est de former les nouvelles générations aux techniques et spécificités d'un traiteur, organisateur de réceptions.

Des objectifs pédagogiques ont été établis pour permettre aux étudiants d'acquérir des compétences sur les métiers qui composent un TOR, à savoir :

- Le Service,
- La Mise en scène
- L'Hygiène et sécurité des aliments
- La Production
- La Logistique et matériel
- Le Commerce
- La Gestion de projet
- Les Ressources humaines

Les étudiants ont la possibilité de clôturer leur année par un stage de 6 mois au sein d'un des services de Potel et Chabot.

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 2017, notre maison a accueilli plus de 39 contrats d'apprentissage et 350 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.

Objectif 2018: Poursuivre ce partenariat pour la rentrée 2018 / 2019 en prenant en compte les pistes d'optimisation recueillies lors de cette 1ère année

> 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 24, 26 et 27 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.

Nous notons la fin du contrat de génération par l'Etat.

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

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

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 est sensibilisée 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 2018 :

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, celle-ci a été remise à jour en 2017.

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 2017, plus de 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 2017 :

Jour	Produit Menu OR	Appellation	Produit Menu ARGENT	Appellation
28-05	Foie gras	Indication Géographique Protégée	Fraise	Agriculture Raisonnée
29-05	Asperges blanches	Agriculture Biologique	Melon	Agriculture Raisonnée
30-05	Agneau	Français	Parmesan	Appellation d'Origine Protégée
31-05	Foie gras	Indication Géographique Protégée	Poulet Jaune des Landes	Label Rouge
01-06	Veau	Français	Veau	Français
02-06	Tomate jaune Parmesan	Agriculture raisonnée Appellation d'Origine Protégée	Veau	Français
03-06	Bœuf	Français	Fruits rouges	Agriculture Raisonnée
04-06	Foie gras	Indication Géographique Protégée	Tomate cœur de boeuf	Agriculture Raisonnée
05-06	Entrée : Betterave jaune, carotte et chiodia Petits pois Oeuf Plat : bar Pleurote monte cristo Asperges vertes Dessert : fruits rouges	Agriculture Raisonnée Français Agriculture Biologique Agriculture Biologique Ile de france Agriculture Biologique Agriculture Biologique	Entrée : Bar Courgette Plat : Poulet Jaune des Landes Carotte, céleri et artichaut Dessert : fruits rouges	Agriculture Biologique Agriculture Raisonnée Label Rouge Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique
06-06	Veau	Français	Asperges vertes Quinoa	Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique
07-06	Crabe Poulet Jaune des Landes	FAO 27 Label Rouge	Melon	Agriculture Raisonnée
08-06	Asperges vertes	Agriculture Raisonnée	Tomate Baie de goji	Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique
09-06	Tomates jaune et orange	Agriculture Raisonnée	Carotte de créance	Agriculture Raisonnée
10-06	Asperges blanches d'Anjou	Agriculture Biologique	Crabe	FAO 27
11-06	Langoustine Bœuf	FAO 27 Français	Asperges blanche	Agriculture Biologique

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.

Depuis plusieurs années, nous collaborons avec un fabricant de qualité, Lafitte, qui nous fournit en IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest. Leurs canards sont fermiers élevés en plein air, élevés au minimum 102 jours et sont gavés au maïs grain entier (non OGM).

En 2017, nous avons référencé un fournisseur de légumes avec qui nous travaillons en direct sans intermédiaire, Jardin des Roys. C'est un producteur familial de Tours, puisque c'est la dixième génération d'agriculteur, ils produisent des mini-légumes sans utiliser de pesticides et alternant les cultures.

Nous avons également remplacé un produit lessiviel très acide par un dégraissant non corrosif et qui ne nécessite pas le port d'Equipeement de Protection Individuelle lors de son utilisation.

> 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 2017, entre 40 et 50% 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 : Suez

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

En 2017, c'est la société Suez qui a repris la totalité de la gestion des déchets (verre, carton/papier, déchet industriel banal (DIB) et biodéchets) sur les différents sites.

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.

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

Cartouches d'encre :

En 2017, Kat.recup a réalisé 4 reprises de cartouches (janvier, février, mai et juillet).

En septembre 2017, nous avons signé un contrat avec la société Conibi pour la reprise des cartouches.

Des identifiants ont été créés pour les différents sites Potel et Chabot afin que chaque référent puisse se connecter à l'interface Conibi pour demander une collecte des toners vides.

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 :

Depuis 4 ans nous participons au tri des biodéchets durant le tournoi de Roland Garros, en 2017 le process a évolué puisque sur le site des Loges, trois collecteurs ont été installés. Ces machines étaient directement reliées à une cuve de récupération.

Le tri des biodéchets a été renouvelé sur les sites Le Village et Le Roland Garros.

Les équipes opérationnelles ont été formées, sensibilisées en amont et tout au long du tournoi.

En Octobre 2017, Potel et Chabot a mis en place le tri des biodéchets sur son site de production.

Après avoir choisi Suez pour la collecte des biodéchets, nous avons travaillé en collaboration pour définir les besoins en matériel et en support de communication.

Pour que le process fonctionne et soit adopté par les équipes opérationnelles nous avons programmé une réunion d'information et une sensibilisation lors du lancement du projet.

Le tri des biodéchets est effectif au laboratoire de production et à la cantine du personnel.

Nous avons également envoyé une communication interne et fait une campagne de flyers dans le but d'informer et de sensibiliser tous les acteurs de Potel et Chabot.

Suez se charge de collecter nos biodéchets à fréquence de 3 fois par semaine pour les transformer en biogaz par méthanisation.

> 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 : mars 2019.

V/ 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.