

COMMUNICATION SUR LE PROGRES

POTEL ET CHABOT
2018



Lettre d'engagement du Président

Monsieur le Secrétaire Général,

Depuis 2009, Potel et Chabot est adhérent au Global Compact et durant ces 11 dernières années nous nous sommes engagés 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.

En 2018, nous avons consolidé nos partenariats notamment avec l'Institut Paul Bocuse pour transmettre notre savoir-faire à la jeune génération. Nous avons également référencé de nouveaux fournisseurs qui sont engagés dans le développement durable.

Après un an de travaux, 2018 marque la réouverture du Pavillon Gabriel pour lequel une certification Iso 14001 est en cours.

La communication sur le Progrès 2018 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 14ème année consécutive, le samedi 6 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 16 000 euros au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC).

Le cru 2018 a réuni les donateurs suivants : Marie Soria et Marc Rivière (Potel et Chabot), Nicolas Beaumann (Maison Rostang), Pierre Hermé, Yves Camdeborde, Christophe Raoux (Peninsula), Christophe Morey (Le Shangri-la), Benoit Castel, Jocelyn Herland (Le Meurice), Romain Meder (Plaza Athénée), Eric Fréchon (Le Bristol), Alain Dutournier, Nicolas Sale (Le Ritz Paris), Christophe Saintagne (Papillon), Olivier Mille (La Closerie des Lilas), Jean-Luc Poujauran, Gilles Marchal, Fransisco Merino (Le Raphaël), Christophe Larrat et Lionel Lallement (Saint Clair le Traiteur), Guy Savoy, Bryan Esposito (Hôtel du Collectionneur), Julien Duboué (B.O.U.L.O.M), Myriam Sabet (Maison Aleph), Jacques Genin, Taillevent (David Bizet), Poilâne, Guy Martin, Prince de de Galles (Stéphanie Le Quellec), Angelina, West in Paris (David Réal), Kaus, La Grande Épicerie, Régalade (Bruno Doucet), Christian Vabret, Marc Veyrat...

2. Participation à des soirées caritatives tout au long de l'année :

Au Château de Versailles le 5 février 2018, dîner annuel de la fondation AVEC, présidée par le Pr Khayat, au profit de la lutte contre le cancer qui a eu lieu à la galerie des Batailles.

Au Pavillon Vendôme, dîner le 29 mars au profit de l'association l'Etoile de Martin et le 7 avril dîner caritatif Atout Coeur en présence de l'Ambassadeur du Cambodge.

Au Pavillon Gabriel, pour ses 15 ans l'association Le Refuge a organisé son premier gala caritatif le 26 novembre.

Au Pavillon Cambon Capucines, le 31 mai deuxième soirée de gala de l'ICM (Institut du Cerveau et de la Moelle épinière), au mois d'octobre, dîner le 1er pour la Fondation ARC qui est dédiée à la recherche sur le cancer, le 8 octobre dîner pour TAGLIT (jeunesse Israélienne) et le 16 octobre dîner AMREF Flying Doctors (ONG de santé publique en Afrique). Le 3 décembre, dîner LINK pour AIDES deux jours après la Journée Mondiale de Lutte contre le sida.

> 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 2018 :

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 :

- 377 kg de pain
- 265 kg de légumes
- 33 kg de plateaux repas
- 29 kg de fromage
- 62 kg de fruits

L'opération a permis de redistribuer près de 5500 repas, Potel et Chabot a contribué en donnant 716 kg de denrées alimentaires. (soit 1432 repas).

Sur événement Traiteur à Paris :

Suite à l'annulation de deux réceptions les 25 mai et 8 décembre 2018, les clients ont souhaité faire un don alimentaire.

En collaboration avec Eqosphere, 60 couverts (entrées, garnitures, viennoiseries et pains) et 150 couverts (plat et burgers) 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 proposées 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 ses 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 élaborer en toute sécurité les plats de la carte allergies.

Pour la nouvelle carte 2019, des produits adaptés aux régimes végétariens et vegans ont été élaborés, ce qui va permettre d'uniformiser l'offre gastronomique pour les personnes allergiques lors des réceptions.

En 2018, nous avons identifié les allergènes majeurs des produits de la pâtisserie afin de les intégrer automatiquement au développement informatique. Cette base de données est prête mais suite à l'installation d'un nouveau logiciel nous devons travailler en 2019 afin qu'il y ait une compatibilité entre les deux canaux d'information.

Objectif 2019 :

Document disponible sur l'ensemble des réceptions.

Création de nouveaux produits adaptés aux régimes végétariens et vegans

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 2018 :

Effectif en équivalent temps plein 2018 (avec CDD et vacataires) : 500

Effectif formé (vacataires compris) : 286 dont 104 femmes et 182 hommes

Heures totales de formation : 2243 heures de formation avec 286 personnes formées (y compris vacataires).

> 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.

Potel et Chabot participe au projet Des Etoiles et des femmes.

Ce projet est une initiative de la Table de Cana sur une idée originale d'Alain Ducasse, qui permet à 12 femmes éloignées de l'emploi de suivre une formation d'un an en alternance pour obtenir un CAP cuisine en partenariat avec des Cheffes d'établissements prestigieux, gastronomiques ou étoilés.

En juillet 2018, Marie Soria, chef de cuisine de Potel et Chabot s'est engagée dans ce projet.

Le 15 octobre, Annie a débuté son apprentissage au sein du laboratoire de production.

Le partenariat avec l'Institut Paul Bocuse a été renouvelé sur l'année 2018-2019 pour accueillir des étudiants de la spécialisation "L'art de recevoir par Potel et Chabot"

Après une 1ère année de partenariat et un bilan positif du dispositif de formation, Potel et Chabot et l'Institut Paul Bocuse ont renouvelé l'ouverture de la spécialisation "L'art de recevoir par Potel et Chabot". L'organisation de l'année a été aménagée pour laisser une place encore plus grande d'échanges et d'immersion au sein de l'entreprise.

En effet, les 8 étudiants en 3ème année ont passé 6 semaines sur Paris au dernier trimestre 2018, dans les différents postes en production, pour comprendre et apprendre le fonctionnement d'un traiteur, organisateur de réceptions. Par ailleurs, la période d'immersion dans les services opérationnels et support de l'entreprise a été allongée de plusieurs semaines pour que les étudiants soient au contact quotidien des professionnels.

Les objectifs pédagogiques ont été renouvelés 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

Enfin, un stage de 2 à 6 mois sera effectué par les étudiants au sein d'un service de Potel et Chabot, au choix de l'étudiant, pour clôturer leur formation.

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 2018, notre maison a accueilli plus de 40 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.

> 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 17, 18 et 19 octobre derniers, nous avons accueilli un nouveau groupe de 4 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'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 appliquée aux nouveaux salariés soit la même pour les femmes et les hommes et ne soit fondée 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.

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 2018, 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, 2 plats chauds (1 poisson, 1 viande), 2 desserts qui mettent en valeur plusieurs produits de saison. Cette carte 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 2018 :

Jour	Produit Menu OR	Appellation	Produit Menu ARGENT	Appellation
27-05	Salade d'herbes	Agriculture Raisonnée	Asperges	Agriculture Raisonnée
28-05	Foie gras Noisettes	Indication Géographique Protégée Noisettes du piémont IGP	Burrata	Indication Géographique Protégée
29-05	Veau	Français	Petits pois Mourons des oiseaux	Agriculture Biologique Agriculture Raisonnée
30-05	Tomates	Agriculture Raisonnée	Poulet jaune des Landes	Label Rouge
31-05	Bœuf	Français	Veau Cabillaud Skreï	Français Pêche raisonnée
01-06	Foie gras Cabillaud Skreï	Indication Géographique Protégée Pêche raisonnée	Quinoa Veau	Agriculture Biologique Français
02-06	Agneau	Français	Salade d'herbes	Agriculture Raisonnée
03-06	Asperges	Agriculture Biologique	Caille	Français
04-06	Poulet jaune des Landes	Label Rouge	Tomates Burrata	Agriculture Raisonnée Indication Géographique Protégée
05-06	Entrée : Quinoa Légumes Plat : Bar Petits pois/ courgette Epeautre Dessert : Fenouil Crème	Agriculture Biologique Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique Agriculture Biologique Agriculture Biologique Agriculture Biologique	Entrée : Filet de bar Courgette Plat : Canette Dessert : Fraises	Agriculture Biologique Agriculture Biologique Label Rouge Agriculture Raisonnée
06-06	Veau	Français	Crème Pain	Agriculture Biologique Agriculture Biologique
07-06	Asperges vertes	Agriculture Raisonnée	Œuf parfait	Agriculture Biologique
08-06	Black cod	MSC	Poulet jaune des Landes	Label Rouge
09-06	Caviar Filet de bœuf	Français Français	Asperges	Agriculture Raisonnée
10-06	Parmesan Noisettes	Appellation d'Origine Protégée Noisettes du Piémont IGP	Foie gras	Indication Géographique Protégée

Par ailleurs, nous favorisons les partenariats avec des fournisseurs qui s'engagent sur le développement durable.

Nous avons recensé en 2014 par exemple deux fournisseurs :

- SALMAC Seafood Ltd ; il a reçu l'approbation de la Seafish Authority's Responsible Fishing Scheme et le label FAO 27 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.

Trois 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.

En 2018, recensement de deux nouveaux fournisseurs :

- BOURDICAUT, fournisseur de volaille dont une gamme de volaille certifiée "Bleu - Blanc - Coeur".
- RESURRECTION, une marque 100% bio et locale, qui fabrique des crackers à partir des sous-produits issus du processus de fabrication de la bière.

Un de nos fournisseurs de produits de la mer, Reynaud, a testé un emballage alternatif à la caisse polystyrène en 2018.

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

- COMATEC, représente 35% 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'agriculteurs, ils produisent des mini-légumes en privilégiant l'alternance des cultures et en excluant l'utilisation de pesticides. Depuis début 2018, Jardin des Roys est en conversion Bio et donc certifié Ecocert.

Nous avons également remplacé un produit lessiviel très acide par un dégraissant non corrosif et qui ne nécessite pas le port d'Equipement 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 2018, 40% 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.

Cartouches d'encre :

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

En 2018, il y a eu 3 passages pour le site de Chaillot (mai, septembre et décembre).

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 5 ans nous participons au tri des biodéchets durant le tournoi de Roland Garros, en 2018, 4 sites étaient concernés :

- Les loges
- Le Village
- Le Hameau
- Le Restaurant Roland Garros

Pour le laboratoire de production, c'est Suez qui 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.

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

Le Pavillon a rouvert en juin 2018.

Objectif de certification :

- Pavillon Gabriel : quatrième trimestre 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.