SAINT CLAIR
LE TRAITEUR

THE GLOBAL COMPACT
WE SUPPORT

2018

Saint Clair le Traiteur

Communication sur le Progrès

Lettre d'engagement

Monsieur le Secrétaire Général,

En tant que Directeur Général, je souhaite vous confirmer, pour la 11ème année, notre soutien aux 10 principes du Pacte Mondial des Nations Unies, concernant les droits de l'Homme, les normes de travail, la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption.

Durant l'année 2018, les équipes de Saint Clair le Traiteur ont travaillé sur plusieurs projets en lien avec l'environnement, le social et le sociétal. La communication sur le Progrès 2018 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.

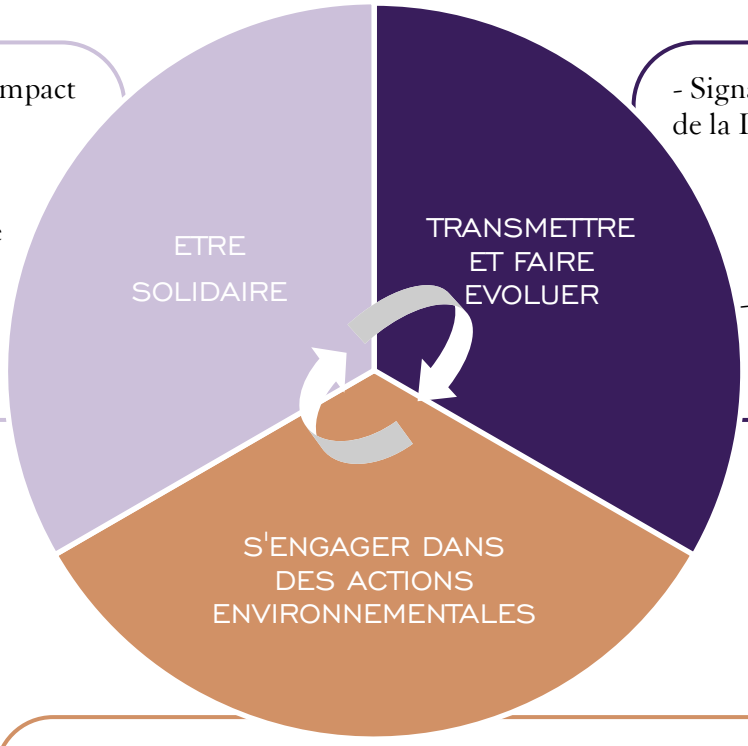
Eric PREVOTEL
Directeur Général

Démarche Développement durable
Saint Clair Le Traiteur

NOS ENGAGEMENTS

Saint Clair le Traiteur, entreprise Engagée, Responsable et Citoyenne

- Adhère Global Compact
- Mécénat
- Référencement de produits issus du commerce équitable
- Dons des surplus alimentaires



- Signataire de la Charte de la Diversité
- Partenariats écoles hôtelières, apprentis
- Contrat génération
- Plan de formation
- Label Entreprise du Patrimoine vivant
- Recrutement IDF

- Réduction empreinte carbone
- Approvisionnements français et franciliens
- Produits de saison et éco-responsables
- Logistique intégrée
- Sensibilisation du personnel aux éco-gestes et anti-gaspi
- Tri sélectif, recyclage du papier, pile, verre
- Gestion des ressources naturelles
- Produit d'entretien Ecolabel SWAN

Saint Clair le Traiteur adhère **depuis 2009** au **Global Compact**, pacte Mondial de l'ONU, qui scelle notre engagement et intègre les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans notre activité.

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.

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.
Ces questionnaires ont été envoyés à l'ensemble de nos fournisseurs alimentaires en 2018.
A fin 2018, **92**% de nos fournisseurs en produits frais nous ont fait un retour, et **71**% de nos fournisseurs de produits d'épicerie.

Objectif 2019 :
Augmenter le nombre de partenariats avec les fournisseurs impliqués dans le développement durable faire l'analyse des retours questionnaires.

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

Saint Clair a conclu un partenariat avec un loueur de matériel sur les évènements du Paris Saint-Germain au Parc des Princes et au Stade de France : Lomarec, 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 2018, Saint Clair a maintenu sa collaboration avec Lomarec.

> Saint Clair participe à des soirées ou actions caritatives

- 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 de reverser cette année 16 000€ au profit des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC).
  Le cru 2018 a réuni les donateurs suivants: Christophe Larrat et Lionel Lallement (Saint Clair le Traiteur), 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, Jocelin Herland (Le Meurice), Romain Meder (Plaza Athénée), Eric Fréchon (Le Bristol), Alain Dutournier, Nicolas Sale (Le Ritz Paris), Christophe Saintagne (Papillon), Olivier Mille (La Closeraies des Lilas), Jean-Luc Poujauran, Gilles Marchal, Fransisco Merino (Le Raphaël), 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 Galles (Stéphanie Le Quellec), Angelina, West in Paris (David Réal), Kaus, La Grande Epicerie, Régalade (Bruno Doucet), Christian Vabret, Marc Veyrat...

- La maison participe chaque année à la matinée « Rêves d'enfants » de l'AROP en faveur d'enfants de centres sociaux et de maisons d'accueil afin de leur faire découvrir l'univers du ballet et de l'opéra. En 2018, les dons recueillis grâce à cet événement ont notamment permis d'inviter plus de 400 enfants à assister à la représentation Don Quichotte.

> 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 2018 :
Le 6 mars, un cocktail a été annulé en dernière minute, il a été distribué 2700 pièces cocktail salées, 430 pièces cocktail sucrées, 15 repas sandwiches, 8 plateaux repas aux associations.
Le 13 avril, 225 repas ont été collecté et redistribué auprès d'une association de restauration et redistribution solidaire, en partenariat avec le Chaînon Manquant, suite à une annulation.

>Saint Clair travaille en collaboration avec l'ESAT d'Ezanville

Depuis novembre 2017 Saint Clair travaille en partenariat avec l'Etablissement et Services d'aide par le Travail d'EZANVILLE, afin de confectionner des origamis.
L'ESAT accueille des hommes et des femmes orientés par la CDAPH du fait de leur reconnaissance de travailleur handicapé (déficience mentale légère à moyenne sans déficience motrice).

> 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'entrées, 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 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 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 2018 nous avons répondu et adapté nos menus à l'ensemble des demandes d'allergie, afin de satisfaire notre clientèle.
Sur les événements sportifs, tels que sur le Parc des Princes et sur le Stade de France, les allergènes sont disponibles à l'ensemble des convives.

Nos objectifs en 2019 : étendre la communication des allergènes sur l'ensemble de nos prestations, créer et référencer de nouveaux produits sans allergène.

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 social et économique (CSE) qui est systématiquement consulté et impliqué dans les décisions prises par la Direction.

Une réunion tous les deux mois avec le CSE, est organisée par l'entreprise.

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

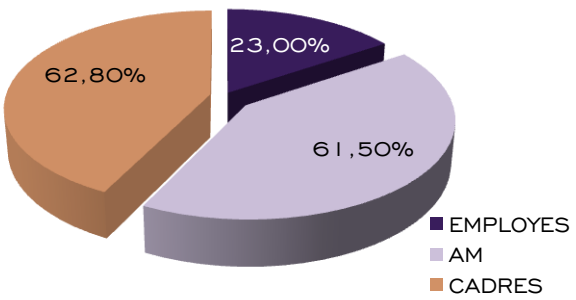
Des objectifs sont fixés pendant cet échange, validés conjointement.

> 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

Des équipes formées



Sur 2018, **36.5**% des effectifs ont été formés.
Ces formations ont concerné **23**% des employés, **61.5**% des agents de maîtrise et **62.8**% 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 l'entreprise
- 15% du plan de formation est financé par notre OPCA, le FAFIH, en leur transmettant des demandes de prise en charge pour chaque formation.

Formation personnel de service

En amont des événements de grande ampleur, des petites formations sont organisées 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 est révisé chaque année.

> 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...

Ces écoles 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 sure de la qualité des enseignements transmis aux élèves que nous accueillons.

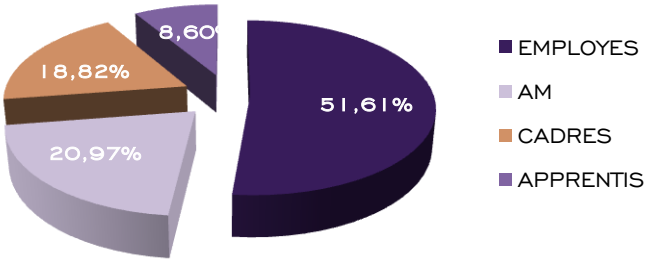
Nous travaillons au quotidien pour accueillir parmi nous les meilleurs éléments. En 2018, notre maison a accueilli **16 contrats d'apprentissage** et **18 stagiaires**.

Notre politique de gestion des ressources humaines est de valoriser la richesse d'un parcours par l'alternance et par les stages.

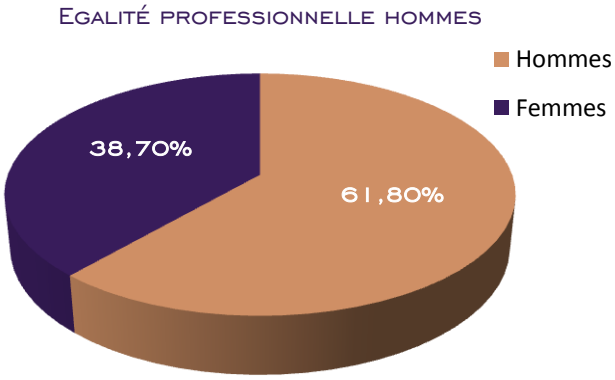
> Saint Clair favorise l'emploi des seniors dans l'entreprise et le transfert de compétences.

Saint Clair porte une grande importance à la gestion active des âges et de la transmission des compétences pour le dynamisme, pour préserver l'expérience et les compétences dans notre métier, et intégrer les nouvelles compétences qu'apportent les jeunes.

En 2018 :
L'âge moyen des salariés Saint Clair est de **36.5 ans**, pour une ancienneté moyenne de **6.1 ans.**
La répartition par catégories socioprofessionnelle pour **186** collaborateurs fixes est :



> 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.

> Saint Clair signe la Charte de la Diversité

Saint Clair le Traiteur a signé la Charte de la Diversité, s'engageant contre toutes formes de discrimination sous toutes ses formes et dans toutes les étapes de gestion des ressources humaines que sont notamment l'embauche, la formation, l'avancement ou la promotion professionnelle des collaborateurs.

En vertu de cette Charte, nous nous engageons à :

- Sensibiliser et former nos dirigeants et collaborateurs impliqués dans le recrutement, la formation et la gestion des carrières aux enjeux de la non-discrimination et de la diversité
- Chercher à refléter la diversité de la société française et notamment sa diversité culturelle et ethnique dans notre effectif, aux différents niveaux de qualification.
- Communiquer auprès de l'ensemble de nos collaborateurs et nos partenaires sociaux, notre engagement en faveur de la non-discrimination et de la diversité, et informer sur les résultats pratiques de cet engagement.

> Saint Clair diffuse une charte de comportement à ses collaborateurs

Une charte de Comportement Professionnel est diffusée auprès de tous nos collaborateurs et des nouveaux embauchés.

Elle regroupe les attitudes que doivent adopter les collaborateurs dans l'entreprise afin de créer un environnement de travail sain, stimulant et performant :

- attitude relationnelle respectueuse vis-à-vis des clients, des fournisseurs / prescripteurs
- attitude relationnelle respectueuse vis-à-vis des collaborateurs et collègues de travail
- privilégier la rencontre et l'échange oral
- respect de règles, des autres, de leur travail et de leurs valeurs.

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.

En France, l'alimentation est le premier poste d'émission de gaz à effet de serre des ménages et représente 27% de leur empreinte carbone.

En effet, avant d'arriver dans l'assiette, un aliment, est cultivé, transformé, conservé, emballé, transporté, cuisiné. Toutes ces étapes consomment plus ou moins d'énergie et sont à l'origine d'émissions de gaz à effet de serre, elles aussi plus ou moins importantes.

L'impact carbone des aliments dépend principalement de plusieurs critères tels que la présence de protéines animales, le respect de la saisonnalité, le mode de production, la provenance et le mode d'acheminement, le degré de transformation, le mode de conservation.

Saint Clair favorise une offre alimentaire plus durable, c'est-à-dire, un système économiquement efficace, socialement juste et écologiquement viable.

Les actions chez Saint Clair :

> Saint Clair a formalisé sa Politique ACHATS

La politique des achats chez Saint Clair 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.

> 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 2018, sur les **226** fournisseurs de produits alimentaires hors boissons référencés chez Saint Clair le Traiteur, **156** sont basés en Ile-de-France.

Ils représentent **85.99**% du chiffre d'affaires alimentaire hors boissons.

Sur les 36 fournisseurs qui représentent **80**% de notre CA hors boissons, 31 d'entre eux sont en Ile-de-France soit **86.11**%.

L'ensemble des produits de la famille Volaille sont d'origine France.

En 2018 nous avons acheté:
- **100**% du lait d'origine France, cela représente plus de **11T**.
- **100**% des œufs d'origine France, cela représente plus de **14T**
- **100**% de farine d'origine France, cela représente plus de **7T**

> 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.

Nous favorisons les partenariats avec des fournisseurs qui s'engagent sur le développement durable.
Par exemple :
- SOBEVAL, notre fournisseur principal de veau, est engagé dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années.
- CHEDEVILLE (charcuterie), a investi dans un nouveau laboratoire de fabrication.
- HIODEE, fournisseur de produits de la mer 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, fournisseur de produits consommables (conditionnements) utilisés en production, et ces produits sont recyclables, biodégradables et compostables.

En 2018, nous avons dans notre logiciel d'achats plus de **100** références issues de l'Agriculture Biologique.
En 2018 sur l'ensemble de nos achats, nous avons acheté en moyenne 5% de matières premières issues de l'Agriculture Biologique.

Objectif 2019 : Enrichir les cartes par des produits locavores et des produits bio.
Refonte de notre carte économat et référencement de nouveaux produits éco-responsables

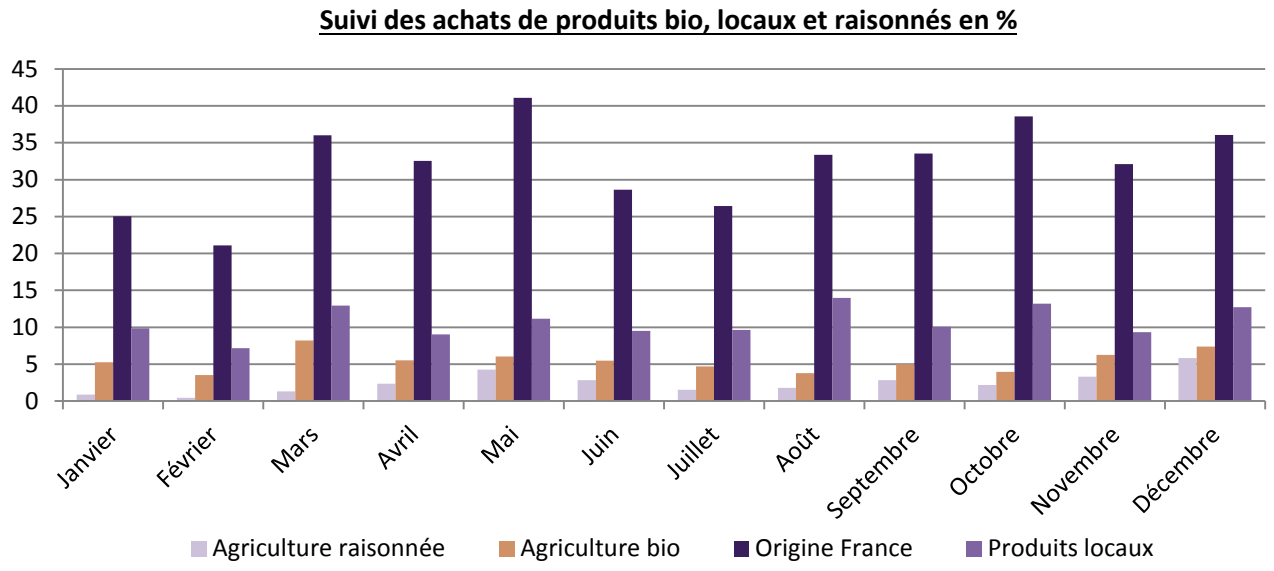
> Saint Clair a fait évoluer son logiciel de commande pour suivre des indicateurs

Le Pavillon Dauphine Saint Clair a entamé une démarche de certification ISO 14001. Au sein de son système de management environnemental, plusieurs objectifs concernent les produits alimentaires et en particulier les matières premières utilisées. Afin de créer des indicateurs de suivi, nous avons fait évoluer notre logiciel de commande.

Nous avons indiqué dans chacune des fiches techniques de nos matières premières si le produit est « agriculture biologique », « locale », « française » et « raisonnée ».

Pour les produits « agriculture biologique », « française » et « raisonnée », il suffit de cocher et pour les "produits locaux" il faut cocher en fonction de la distance, 3 possibilités 50km, 150km ou 200km.

L'objectif est d'extraire de façon automatique via un formulaire, les volumes d'achats des produits « agriculture biologique », « locales », « françaises », « raisonnée » et de suivre ainsi des indicateurs.



Objectif 2019: Améliorer nos résultats et se fixer des objectifs.

> Gestion des ressources naturelles :

- Saint Clair apporte une attention toute particulière à la gestion des ressources naturelles :

Les produits à base de thon rouge sont interdits dans la carte Saint Clair pour soutenir le travail de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) et des associations (WWF) dénonçant une surpêche massive aggravée par les activités illégales, un manque de suivi et de contrôle des pêcheries.

Liste des produits interdits chez Saint Clair		Danger/Risque/ Raison
Produit sec	Huile de palme	Protection des forêts
Poissons	Escolier noir Grenadier Sabre noir Brosme Dorade rose Thon rouge Lingue bleue Lingue franche Marlin Perche Raie Requin Sole tropicale	Protection des espèces Et préservation de la Biodiversité
Divers	Produit à base d'OGM	Préservation de la biodiversité

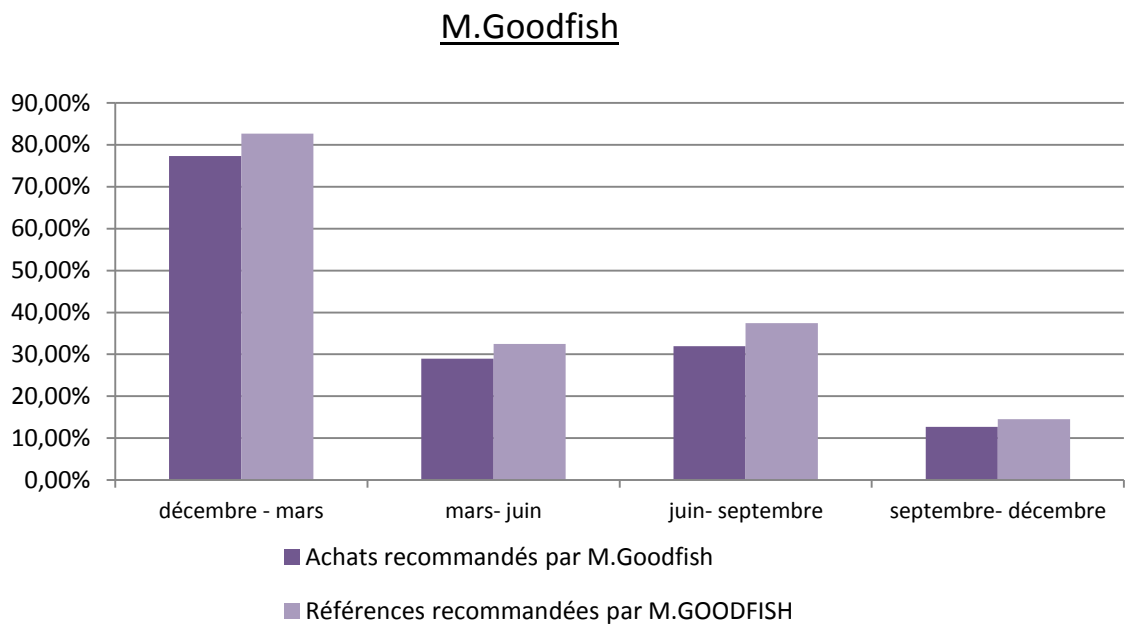
- <u>Adhésion au programme M. Goodfish</u>

Saint Clair le Traiteur a adhéré au programme Mr Goodfish en octobre 2013. Cette adhésion 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 2018 :

- Sur le 1er trimestre (hiver), **82.7**% des références achetées par Saint Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr Goodfish.
- Sur le 2ème trimestre (pintemps), **32.49**% des références achetées par Saint Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr Goodfish.
- Sur le 3ème trimestre (été), **37.47**% des références achetées par Saint Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.
- Sur le 4ème trimestre (automne), **14.55**% des références achetées par Saint Clair font partie des espèces privilégiées par le programme Mr GoodFish.

Objectif 2019 : 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.

> 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.
En 2018, **90**% de l'offre en vins proposée par Saint Clair provient d'une agriculture raisonnée.

> Saint Clair sensibilise ses équipes au gaspillage alimentaire

Une campagne d'affichage est menée au sein de notre entreprise chaque année, à l'occasion de la journée contre le gaspillage.

> 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 2018, **100**% de ces fournisseurs ont leurs entrepôts en Ile-de-France.

> Saint Clair a défini un plan d'alimentation durable

PLAN ALIMENTATION DURABLE SAINT CLAIR 2018

Engagements Saint Clair le Traiteur	
Jus de fruits	
Proposer des jus de fruits 100% pur jus	√
Proposer des jus de fruits issus d'exploitations biologiques/ HVE	√
Eaux	
Proposer des eaux minérales et gazeuses en bouteilles consignées	√
Vins	
Proposer des vins issus d'exploitations biologiques, biodynamiques ou HVE	√
Café, thé, infusion	
Proposer des cafés issus de l'agriculture biologique et/ ou du commerce équitable	√
Proposer des thés et infusions issus de l'agriculture biologique et/ ou du commerce équitable	√
Fruits et légumes	
Utiliser des fruits et légumes cultivés en saison et en France (surgelés compris)	√
Utiliser des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique (surgelés compris)	√
Utiliser des fruits et légumes exotiques issus du commerce équitable	√ (sur 1 référence la banane)
Proposer des fruits et légumes locaux (Ile-de-France)	√
Féculents, céréales et pain	
Proposer des féculents/ des céréales issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable	√
Proposer du pain fabriqué en France et/ ou labellisé agriculture biologique et/ ou HVE	√
Protéines animales et végétales	
Utiliser des viandes et charcuteries labellisées Agriculture biologique, Label rouge ou Bleu Blanc Cœur	√
Utiliser des viandes bovines et charcuteries élevées, abattues et transformées en France	√
Communiquer l'origine de la viande	√
Proposer des alternatives végétariennes ou végétaliennes	√
Protéines animales et végétales	
Proposer des œufs issus de poules élevées en plein air et/ou certifiés biologiques	√
Proposer des plats à base de poissons, crustacés et mollusques non menacés par la surpêche	√
Proposer des plats à base de poissons, crustacés et mollusques labellisés MSC, ASC, ou issus de l'aquaculture biologique	√
Utiliser des fromages labellisés AOP ou issus de l'agriculture biologique	√
Proposer des épices, condiments et produits transformés issus de l'agriculture biologique	√
Sensibilisation des collaborateurs et clients	
Indiquer les éléments durables des plats sur la carte (mention des labels, plats végé, etc)	√
Réduction du gaspillage alimentaire	
Distribuer des excédents à des associations d'aide alimentaire	√ (sous conditions)
Respecter les consignes de tri en vigueur sur le site	√ (s'adapter au lieu)

>Saint Clair utilise du matériel Eco-label, certifié PEFC

- Le papier

Le papier référencé chez Saint Clair est uniquement certifié PEFC, afin de promouvoir la gestion durable de la forêt. Cela représente **2493** ramettes en 2017 **soit 47 de moins qu'en 2017.**

- Les produits d'entretien

La **totalité** du matériel Saint Clair au laboratoire de Saint-Ouen l'Aumône est nettoyé avec **3** produits d'entretien ayant l'Eco-label **SWAN**.

Topmatic Clean (Ecolab) – Détergent pour plonge vaisselle.
Solid Clean (Ecolab) – Détergent solide pour plonge vaisselle
Toprinse Clean (Ecolab) – Produit tensioactif pour le séchage automatique de la vaisselle.

L'Eco-Label **SWAN** est une certification officielle, internationale et indépendante originaire d'Europe du nord, destinée à mettre en avant les solutions professionnelles les plus respectueuses de l'environnement. Les organismes Ecolabel Swan et Ecolabel Européen travaillent en étroite coopération. L'objectif de SWAN est de fournir aux consommateurs des produits respectueux de l'environnement.

En revanche, les produits lessiviels bactéricides, à usage alimentaire, n'existent pas encore en Eco-label. Nous restons donc attentifs aux avancées technologiques.

Objectif 2019 : référencer de nouveaux produits éco-labélisés.

>Saint Clair optimise les tournées logistiques

Saint Clair a investi dans un logiciel de géolocalisation ainsi, les tournées logistiques sont optimisées chaque jour afin de **réduire notre empreinte Carbone**.
Notre flotte de véhicules est aux dernières normes Euro VI et en ajoutant de **l'AdBlue®** (solution aqueuse d'urée) nous diminuons la consommation de gasoil et donc nous réduisons notre impact sur l'environnement.
100% de nos chauffeurs ont été formés à l'éco-conduite permettant une conduite automobile adaptée à nos camions : économe en carburant, écologique et économique. Cette conduite a un impact significatif sur la consommation et l'environnement, ainsi que sur la sécurité.
En effet, sur 2018 nous avons vu baisser notre consommation en carburant.

>Saint Clair a mis en place des indicateurs pour suivre de consommation d'énergie

Afin de contrôler nos consommations et gérer notre impact environnemental nous avons mis en place un suivi d'indicateur sur nos consommations d'énergie.
L'objectif étant de réduire nos consommations pour les années à venir

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

Nous travaillons en permanence sur la réduction de la consommation d'énergie tant par des Eco gestes en interne, que par la systématisation des ampoules à basse consommation, l'utilisation de matériels économes en énergie, le suivi des indicateurs d'énergie, le distributeur d'eau (lave-mains, doseurs de lessiviels passés en basse pression…).

- Tri sélectif :

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

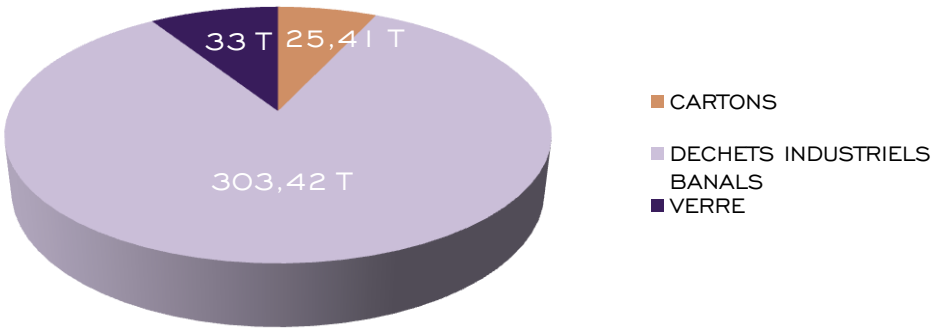
Les déchets de notre laboratoire situé à Saint-Ouen l'Aumône sont traités par le centre de traitement AUROR'ENVIRONNEMENT (incinération). L'énergie récupérée sert au chauffage urbain de Cergy-Pontoise (95). Cette usine d'incinération est située à 1km de notre laboratoire.

- Tri du carton :

Le tri du carton est mis en place sur le site de production de Saint-Ouen l'Aumône. Une benne est installée sur le parking du site, et les équipes sont formées au tri.
Veolia se présente tous les jours pour compacter les cartons présents dans la benne, et la vider 1 fois par semaine en moyenne.
Sur **2018**, plus de **25.41** tonnes de cartons ont été collectées et revalorisées, ce qui est équivalent à l'année précédente.

Objectif 2019: Investir dans un compacteur

Tonnage collecté par matière pour 2018



- Biodéchets :

Nous avons initié le projet de tri des biodéchets avec notre prestataire de ramassage des déchets, Veolia. Plusieurs options ont été étudiées : bennes puis méthanisation, compostage… Au regard des contraintes réglementaires, la piste de la méthanisation a été validé en fin d'année 2018
2019 nous permettra d'avoir les premiers résultats.

- Piles et batteries :

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

- Cartouches d'encre :

Un nouveau partenariat de **recyclage de cartouches d'encre** avec la société CONIBI a été mis en place.
Le prestataire se déplace sur appel téléphonique pour venir reprendre l'ensemble des toners vides des différents services.

> La prévention des déchets

Concernant l'activité traiteur de Saint Clair, 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.
Par ailleurs, pour le transport, les produits sont stockés dans des containers sur grilles inox.

> Une seconde vie pour nos bouteilles de vin

Sur 2018, notre Maison a eu le privilège d'organiser plus de 5000 réceptions d'exception et d'élaborer pour certaines d'entre elles, de délicats accords mets et vins. Dans le cadre de notre engagement développement durable, nous collectons ces bouteilles vides afin d'en recycler le verre de manière classique. Toujours animés par la volonté d'un engagement éco-responsable auprès de nos clients nous avons souhaité offrir un cadeau innovant en transformant nos bouteilles de vin en verres de dégustation.

Objectif 2019: poursuivre notre action pour des événements

> Démarche environnementale du Pavillon Dauphine

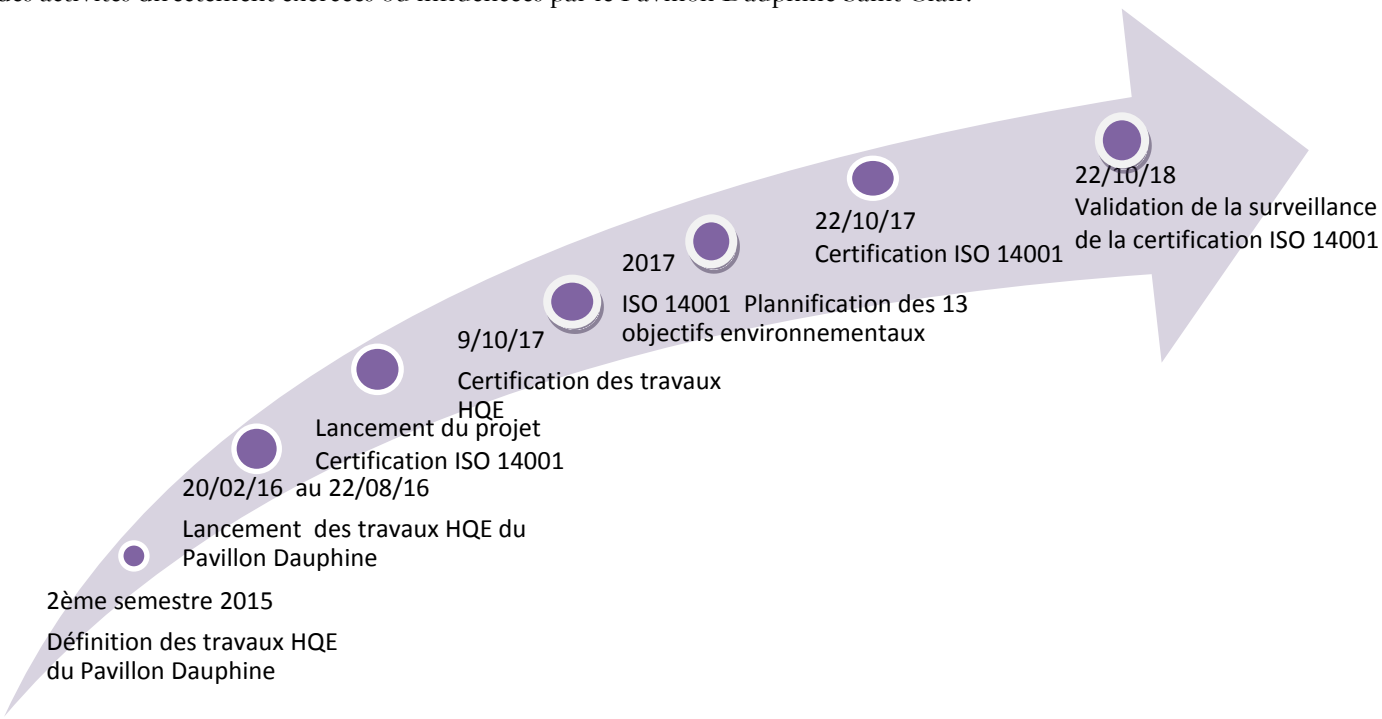
Saint Clair le Traiteur a, depuis Janvier 2015, repris l'exploitation du Pavillon Dauphine, lieu concédé de la Mairie de Paris.

Pour améliorer sa gestion et sa renommée, Saint Clair a travaillé sur un projet de rénovation du lieu et de ses abords.

Le Pavillon Dauphine Saint Clair a été **certifié ISO 14001 le** 22 novembre 2017.

L'engagement historique de Saint Clair en matière de développement durable ainsi que l'emplacement du Pavillon au sein du bois de Boulogne ont conduit la Direction à mettre en place et à maintenir un "système de management environnemental" conforme à la norme ISO 14001 version 2015.

Cette démarche a pour ambition de piloter et de réduire les impacts négatifs sur l'environnement des activités directement exercées ou influencées par le Pavillon Dauphine Saint Clair.



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.