

Communication sur le Progrès 2019 Potel et Chabot



United Nations
Global Compact



Lettre d'engagement du Président

Monsieur le Secrétaire Général,

Depuis 2009, Potel et Chabot est adhérent au Global Compact et durant ces 12 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 2019, Potel et Chabot a pris la décision de recruter une référente Développement Durable afin d'accélérer la transition écologique et solidaire de la maison. Potel et Chabot s'engage également à obtenir, à l'horizon 2021, la certification ISO 20121 relative à l'événementiel responsable.

La communication sur le Progrès 2019 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 meilleures Salutations.



Franck JEANTET
Président Directeur Général

Présentation de la société Potel et Chabot

La Maison Potel et Chabot, leader français des réceptions de prestige depuis 1820, dispose d'un savoir-faire unique et reconnu. Gastronomie d'exception, service sur-mesure, scénographie, art de la table, mobilier, décoration... Tous ces savoir-faire sont maîtrisés en interne et mis au service du client.

L'entreprise s'appuie sur une équipe de 380 femmes et hommes fixes (jusqu'à 1 500 en période de forte activité), un laboratoire de production de 2 500m² en plein cœur de Paris et une plateforme logistique de 5 000m² à Bezons.

Ambassadeur de l'art de vivre à la française, Potel et Chabot crée des événements sur-mesure de deux à cinq mille personnes partout en France et aux quatre coins du monde. En particulier, Potel et Chabot dispose de sept pavillons exclusifs à Paris.

Acteur majeur des Grands Événements, Potel et Chabot réalise chaque année plusieurs milliers de prestations pour les grands rendez-vous internationaux : Roland Garros, la Biennale Paris, Chantilly Arts & Élégance – Richard Mille, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Salons aéronautiques (Bourget, Farnborough, etc.).



Photo 1 – Réception Potel et Chabot au Château de Versailles

Potel et Chabot, une entreprise engagée

PRESERVER LES RESSOURCES NATURELLES

- Politique d'achats intégrant des critères environnementaux
- Prévention et valorisation des déchets



LUTTER CONTRE L'EXCLUSION

- Aide à l'insertion professionnelle
 - Soutien aux malades
 - Lutte contre la précarité alimentaire



TRANSMETTRE ET FAIRE EVOLUER

- Formation des collaborateurs
- Partenariats avec des écoles hôtelières



FAVORISER LA PROXIMITE

- Approvisionnements français et franciliens
- Laboratoires à Paris 16ème
 - Matériel à Bezons



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 violation des droits de l'homme. »

Les actions chez Potel et Chabot en matière de droits de l'homme se concentrent sur les axes suivants :

- Insertion professionnelle des personnes en grande difficulté ;
- Soutien aux personnes atteintes de maladies graves ;
- Lutte contre la précarité alimentaire ;
- Réponse aux demandes des consommateurs allergiques.

A. Insertion professionnelle des personnes en grande difficulté

Potel et Chabot a renouvelé en 2019 sa 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 en situation de handicap.



Potel et Chabot s'est également engagée avec les Traiteurs Événementiels de Paris à proposer à ses clients de participer au financement de l'ARES, association œuvrant pour l'insertion professionnelle de personnes en grande exclusion tels que des SDF ou des jeunes sans qualification. Pour ce faire, pour chaque réception, Potel et Chabot propose à ses clients de reverser 10 centimes d'euros par convive en abondant du même montant. Grâce à la générosité des clients de Potel et Chabot et à l'engagement de la maison, 7100€ ont pu être redistribués à l'ARES en 2019.



B. Soutien aux personnes atteintes de maladies graves

Le samedi 5 janvier 2019, pour la 15ème année consécutive, Potel et Chabot était aux côtés de grands chefs cuisiniers, boulangers et pâtisseries français sur la place Saint-Germain-des-Prés pour vendre des galettes des rois. Organisée à l'occasion de l'épiphanie et à l'initiative de l'Association des Disciples d'Auguste Escoffier Paris, l'opération « La Galette des Chefs, la Galette du Cœur » est un événement caritatif dont les bénéfices sont reversés intégralement au profit de l'Association des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques (POIC), maladie orpheline. Un record a été battu cette année avec plus de 500 galettes et tourtes salées vendues, qui ont ainsi permis de récolter 16 000 euros.

Le cru 2019 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, Francisco 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 Galles (Stéphanie Le Quellec), Angelina, West in Paris (David Réal), Kaus, La Grande Épicerie, Régalade (Bruno Doucet), Christian Vabret, Marc Veyrat...



Photo 2 - L'ambassadeur de notre maison Jean-Pierre Biffi (à gauche) lors de l'édition 2019 de l'opération "La Galette des Chefs, la Galette du Cœur"

Par ailleurs, pour la sixième année consécutive depuis 2013, Potel et Chabot est partenaire de la fondation Hospitalière Sainte-Marie. L'objectif de cette collaboration est de créer des ateliers de pâtisserie destinés à stimuler l'attention, la mémoire ainsi que les sphères sensorielles de patients atteints de la maladie d'Alzheimer. Ainsi, les 15, 16 et 17 juillet derniers, nous avons accueilli un nouveau groupe de cinq patients. Après une visite de l'ensemble des ateliers de production, la fabrication intégrale de sablés, de mini cakes aux fruits et de sucettes en chocolat, une dégustation a eu lieu le 17 juillet après-midi dans le jardin potager du siège social. Chaque patient est reparti avec une boîte remplie de ses fabrications.



Photo 3 - Le groupe de patients atteints d'Alzheimer accompagnés des équipes de Potel et Chabot

Enfin, Potel et Chabot a organisé les événements caritatifs de certains de ses clients, indiqués dans le tableau ci-dessous.

Objet	Nom de l'association ou de la fondation cliente	Date de la réception	Lieu de la réception	Nombre de convives
Accompagnement de personnes en situation de handicap	Association Un par vers la vie pour l'accompagnement d'enfants autistes	13/05/2019	Pavillon Vendôme	210
Culture	Association Taglit	07/11/2019	Pavillon Vendôme	200
Lutte contre la précarité et l'exclusion	Fondation Accor Paul Dubrule pour l'aide aux populations en rupture de lien social	06/02/2019	Pavillon Vendôme	160
	Fondation Paris Saint Germain pour aider les jeunes et les communautés en difficulté	22/05/2019	Pavillon Cambon Capucines	350
	Fondation Mc Donalds pour le maintien des liens entre des enfants malades et leurs familles	02/10/2019	Pavillon Cambon Capucines	420
	Association Emmaüs	18/12/2019	Galleries Lafayette	150
Recherche médicale et santé publique	Fondation AVEC (professeur Khayat) pour la lutte contre le cancer	04/02/2019	Château de Versailles	600
	Fondation pour la Recherche sur Alzheimer	18/03/2019	Pavillon Cambon Capucines	780
	Fondation ARC pour la recherche sur le cancer	07/10/2019	Pavillon Cambon Capucines	350
	ONG AMREF pour l'amélioration de la santé des communautés africaines	15/10/2019	Pavillon Cambon Capucines	270
	Fondation Arthritis pour la recherche sur les rhumatismes	04/11/2019	Pavillon Cambon Capucines	200
	Fondation Paris Descartes Université	20/11/2019	Pavillon Cambon Capucines	386
	Association AIDES pour la recherche sur le sida	02/12/2019	Pavillon Gabriel	250

C. Lutte contre la précarité alimentaire

En France, une personne sur cinq ne peut s'offrir une alimentation saine en raison de difficultés financières. Conscient de cette situation, Potel et Chabot a été le premier acteur de sa profession à s'engager dans le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet engagement a été 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. Potel et Chabot est également un acteur du groupe de travail "Education, sensibilisation et formation" dans le cadre du deuxième Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En sus de réduire la quantité de produits non-consommés sur les lieux de réception, Potel et Chabot mène des actions visant à redistribuer les commandes annulées et le surplus alimentaire à des

associations caritatives. Potel et Chabot s'engage à maintenir la sécurité alimentaire des produits redistribués afin de ne menacer aucunement la santé des bénéficiaires finaux.

A titre, d'exemple, nous sommes partenaires officiels du tournoi de Roland Garros pendant lequel nous nous efforçons de récupérer les restes afin de les redistribuer à des associations caritatives. Lors de l'édition 2019, l'association le Chaînon Manquant a récupéré chaque matin aux Loges et au Hameau des restes de pain, de fromage, de légumes, de fruits et de plateaux repas.

Les volumes récupérés lors de la quinzaine ont été les suivants :

- 119 kg de pain ;
- 308 kg de légumes ;
- 2 kg de plateaux repas ;
- 35 kg de fromage ;
- 44 kg de fruits.

L'opération a permis de redistribuer près de 5000 repas. Potel et Chabot y a contribué en faisant don de 573 kg de denrées alimentaires, soit 1147 repas.

Objectif 2020 : Sensibilisation de nos collaborateurs et apprentis à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Photo 4 - Lors de l'édition 2019 du tournoi de Roland Garros, 1147 repas signés Potel et Chabot ont été redistribués à des associations grâce à l'implication des équipes et du Chaînon manquant

D. Réponse aux demandes des consommateurs allergiques ou suivant des régimes particuliers

Afin de répondre aux régimes spécifiques de certaines personnes allergiques, Potel et Chabot a développé une carte Allergies : plusieurs suggestions d'entrées, de plats et de desserts sont proposées à la carte, sans allergène ou avec un allergène unique. Ceci permet au client, en amont de la réception, de choisir un plat sûr pour ses convives allergiques.

La création de cette carte a nécessité en complément l'organisation de sessions de formation 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.

Par ailleurs, afin de ne pas exclure des réceptions les personnes suivant des régimes végétariens et vegan, une gamme de préparations végétariennes et vegan est venue compléter l'offre déjà existante notamment au niveau de la carte pâtisserie.

Objectif 2020 : automatiser l'indication des allergènes sur réception.



Photo 5 - Afin de ne pas exclure des réceptions les personnes suivant des régimes particuliers, Potel et Chabot développe une offre adaptée

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 s'axent sur les thématiques suivantes :

- Implication du personnel dans les prises de décision ;
- Formation et transmission des savoir-faire ;
- Lutte contre les inégalités professionnelles hommes-femmes ;
- Prise en considération de la pénibilité au travail.

A. Implication du personnel dans les prises de décision

Conformément à l'ordonnance du 22 septembre 2017, la société Potel et Chabot a fusionné ses différentes instances représentatives en un Comité social et économique (CSE). Les élections se sont tenues en 2019 et ont eu pour effet de créer un CSE important, composé de vingt-six membres (treize titulaires et treize suppléants).

Les anciennes instances (délégués du personnel, comité d'entreprise, comité d'hygiène de sécurité et des conditions de travail) font désormais l'objet d'une seule et même instance, abordant tous les sujets traités par les anciennes instances.

Pour simplifier les échanges et diversifier les participants aux réunions, les membres du CSE se sont entendus pour créer des commissions. Aussi, en complément des réunions mensuelles du Comité social et économique, la Direction convoque les différentes commissions afin de traiter des sujets de manière plus détaillée (commission économique, commission logement, commission mutuelle, commission formation, commission hygiène et sécurité etc.). Pour une parfaite transmission des informations entre tous les membres, les sujets traités en commission sont ensuite synthétisés lors de la réunion mensuelle du Comité social et économique.

Par ailleurs, la direction organise quatre 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 là même, la transparence de ses actions.

Enfin, 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.

B. Formation et transmission des savoir-faire

1) Intégration et montée en compétence des collaborateurs

a) 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.

b) Plan de formation des salariés

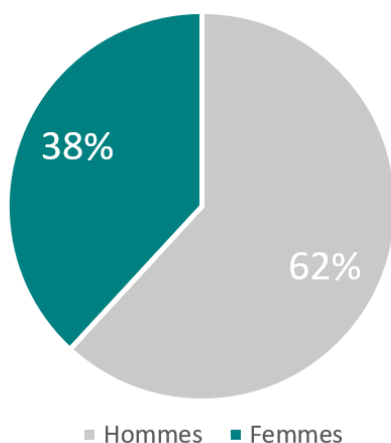
Le plan de formation est établi avec chaque responsable de service. La formation vise à permettre à chaque personne, indépendamment de son statut, d'acquérir et d'actualiser des connaissances et des compétences favorisant son évolution professionnelle, ainsi que de progresser d'au moins un niveau de 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.

Voici quelques exemples de formations dispensées en 2019 :

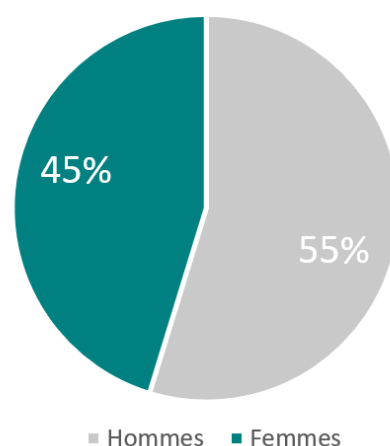
- Techniques métiers (cuisine, pâtisserie, permis poids lourd...)
- Commercial ;
- Management, cohésion d'équipe ;
- Sécurité des aliments ;
- Sécurité : sauveteurs secouristes au travail, incendie, gestes et postures ;
- Informatique, bureautique, langues étrangères.

Potel et Chabot accorde une importance particulière à la juste répartition des heures de formation entre ses collaborateurs. Afin de contribuer à l'émancipation des femmes, la société veille à ce que ces dernières bénéficient d'autant voire de plus d'heures de formation que leurs collègues masculins. En témoigne la répartition des heures de formation par genre : alors que les femmes ne représentent que 38% des effectifs totaux, elles bénéficient de 45% des 1635 heures de formation dispensées aux collaborateurs (voir graphiques ci-dessous).

Répartition des collaborateurs
par genre

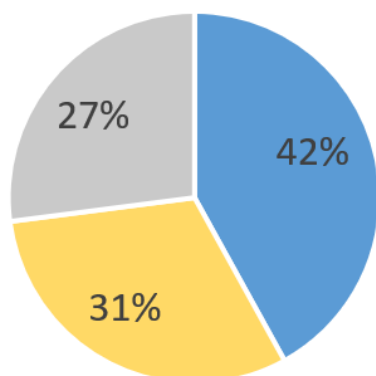


Répartition des heures de formation
par genre



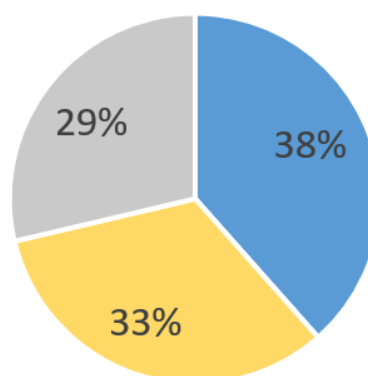
De la même façon, Potel et Chabot veille à ce qu'un certain équilibre soit respecté dans la dispense des formations aux différentes catégories socio-professionnelles des collaborateurs. Ainsi, la répartition des heures de formation par catégorie socio-professionnelle suit globalement la répartition des collaborateurs par catégorie socio-professionnelle (voir graphiques ci-dessous).

Répartition des collaborateurs par catégorie socio-professionnelle (hors apprentis)



■ Employés ■ Agents de maîtrise ■ Cadres

Répartition des heures de formation par catégorie socio-professionnelle



■ Employés ■ Agents de maîtrise ■ Cadres

2) Partenariats avec des écoles hôtelières

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. En 2019, notre maison a accueilli plus de 40 contrats d'apprentissage et 350 stagiaires.

La Maison Potel et Chabot est soucieuse de la qualité de son personnel de service afin que l'image de notre maison se transmette. Ainsi, nous sommes très exigeants en termes 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'Institut Paul Bocuse, l'Ecole hôtelière de Paris Médéric, le Lycée Guillaume Tirel, le Lycée Albert de Mun, l'Ecole Ferrandi, Vatel, Ecole de Paris des Métiers de la Table, 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.

En particulier, notre partenariat avec l'Institut Paul Bocuse a été renouvelé sur l'année 2019-2020 pour accueillir des étudiants 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 cinq étudiants en troisième année ont passé six semaines à Paris au cours de l'année 2019, dans les différents postes en production, pour comprendre et apprendre le fonctionnement d'un traiteur organisateur de réception. 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.



Photo 6 - Franck Jeantet, PDG de Potel et Chabot, et Dominique Giraudier, directeur général de l'Institut Paul Bocuse, lors de la présentation de la formation "L'art de recevoir par Potel et Chabot"

Les objectifs pédagogiques ont été renouvelés pour permettre aux étudiants d'acquérir des compétences sur les métiers qui composent un traiteur organisateur de réception, à savoir :

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

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

3) Formations directes auprès de personnes éloignées de l'emploi

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 douze 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. Depuis 2018, Marie Soria, chef de cuisine de Potel et Chabot s'est engagée dans ce projet. En 2019, une nouvelle femme issue de ce projet a débuté son stage au sein du laboratoire de production.

C. Lutte contre les inégalités professionnelles homme-femme

L'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes est un sujet important pour Potel et Chabot. Il est abordé chaque année avec les représentants du personnel présents dans l'entreprise, notamment au travers du Bilan Social.



Photo 7 - Marie Soria et son équipe au tournoi de Roland Garros

Il faut souligner que la loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel renforce les obligations des entreprises en matière d'égalité professionnelle entre les femmes et les

hommes, en mettant à leur charge une obligation de résultat. Elle leur impose notamment de publier, chaque année, un index de l'égalité salariale femmes-hommes afin d'évaluer les écarts de rémunération.

L'Index, sur 100 points, se calcule à partir de cinq indicateurs :

- L'écart de rémunération femmes-hommes ;
- L'écart de répartition des augmentations individuelles ;
- L'écart de répartition des promotions (uniquement dans les entreprises de plus de 250 salariés) ;
- Le nombre de salariées augmentées à leur retour de congé de maternité ;
- Le nombre de personnes du sexe sous-représenté parmi les dix plus hautes rémunérations.

Suite à la publication de son Index, la société Potel et Chabot réaffirme son engagement en matière d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes et assure la mise en place d'un plan d'actions afin de réduire l'écart existant.

D. Prise en considération de 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 menées chez Potel et Chabot pour préserver l'environnement consistent en :

- L'intégration des considérations environnementales dans la politique d'achats ;
- La prévention et la valorisation des déchets.

A. Intégration des considérations environnementales dans la politique d'achats

Potel et Chabot a formalisé sa Politique des achats en 2013, celle-ci a été remise à jour en 2017. Le référencement d'un fournisseur implique un envoi de plusieurs documents :

- Le cahier des charges Potel et Chabot ;
- Le questionnaire Qualité, Achat et Développement Durable qui permet notamment de prendre connaissance des certifications environnementales et des pratiques du fournisseur en matière de développement durable ;
- La lettre engagement du fournisseur à ne pas vendre de dérivés d'OGM auprès de Potel et Chabot.

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 deux 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.

1) Réduction des émissions de gaz à effet de serre

Pour diminuer son empreinte carbone, Potel et Chabot référence des fournisseurs de produits alimentaires français et franciliens. En 2019, 77% du chiffre d'affaires de produits alimentaires est réalisé auprès de fournisseurs basés en Ile-de-France.

Outre la distance aux lieux d'approvisionnement, Potel et Chabot souhaite également limiter son empreinte carbone liée à l'utilisation de serres chauffées en agriculture. Pour ce faire, une préférence est accordée aux fruits et légumes de saison qui ne nécessitent pas de telles installations. Ainsi, Potel et Chabot prend l'initiative de proposer tous les mois une carte cuisine et pâtisserie composée essentiellement de produits de saison, deux entrées, deux plats chauds (un poisson, une viande), deux 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.

2) Limitation des impacts sur la biodiversité et la qualité des eaux

a) Réduction des impacts sur la biodiversité marine

Consciente de l'impact de la consommation de plastiques à usage unique sur la biodiversité marine, notre maison a souhaité limiter l'utilisation de ces objets. Ainsi, en 2019 des alternatives ont été trouvées pour l'ensemble des gobelets, agitateurs pour boissons, couverts, pailles en plastique à usage unique. En voici quelques exemples :

- Gobelets en cartons ;
- Agitateurs pour boisson en bambou ;
- Paille en PLA, matière biosourcée et biodégradable.



Photo 8 - Pour limiter l'impact sur les écosystèmes marins, des alternatives aux plastiques à usage unique ont été référencées en 2019

Par ailleurs, un de nos fournisseurs de produits de la mer, Reynaud, a testé en 2018 un emballage alternatif à la caisse polystyrène, matière plastique la plus répandue dans nos océans.

En outre, les acheteurs de Potel et Chabot privilégient l'achat de poissons issus d'une pêche responsable qui tient compte des périodes de fraie, ce qui permet de limiter nos impacts indirects sur les écosystèmes marins. C'est notamment le cas du cabillaud Skreï ayant été servi au cours de l'édition 2019 de Roland Garros. Par ailleurs, nous menons actuellement des réflexions avec nos fournisseurs afin d'essayer d'introduire des poissons certifiés ASC ou MSC à la carte.

b) Réduction des pollutions aquatiques

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

c) Limitation des impacts sur les ressources et la biodiversité forestières

Potel et Chabot, souhaitant limiter l'exploitation forestière et la dégradation des écosystèmes qui y est associée, utilise depuis plusieurs années du papier PEFC issu de forêts durablement gérées pour l'intégralité des supports de communication.

En 2019, Potel et Chabot a poursuivi son engagement en référençant du papier A4 entièrement recyclé pour ses impressions en interne. Cette décision contribue à limiter la pression sur les écosystèmes forestiers et permet de stimuler les filières européennes de papeterie qui subissent actuellement une crise importante.

d) Utilisation de produits alimentaires issus d'exploitations et d'entreprises responsables

i. Au quotidien dans notre laboratoire de production

L'utilisation de produits alimentaires éco-responsables est permise par le développement de partenariats avec des fournisseurs engagés dans des démarches de développement durable. Les encadrés ci-dessous présentent des exemples de fournisseurs engagés dans ce type de démarche.

L'OR DES PRES, notre fournisseur principal en produits laitiers, développe une approche intégrée en agriculture. Les producteurs sont sélectionnés selon leurs pratiques agricoles, qui doivent être les plus respectueuses de l'environnement et prendre en compte le bien-être animal. La fabrication traditionnelle est maîtrisée et une préférence est accordée aux produits IGP. Potel et Chabot s'approvisionne auprès de L'OR DES PRES pour les produits suivants :

- Lait entier UHT respectant la charte « Délices de Touraine » qui atteste que l'éleveur met en place des pratiques d'élevage respectueuses du bien-être animal, gère ses déchets et nourrit ses vaches à base d'aliments non OGM à 90% issus d'exploitations agricoles locales ;
- Crème fraîche épaisse portant l'IGP « crème d'Isigny » ;
- Beurre Extra-fin demi-sel portant l'IGP « beurre d'Isigny » ;
- Crème fraîche fluide et crème liquide UHT Label Rouge ;
- Beurre Extra-fin doux et beurre extra-fin spécial tour portant l'AOP « beurre Charentes-Poitou ».



Plusieurs de nos fournisseurs disposent également de labels éco-responsables :

- **BOURDICAUD**, que nous avons référencé en 2018, est un fournisseur de volaille dont une gamme de volaille certifiée "Bleu - Blanc - Cœur" ;
- **CHAMBELLAND** nous fournit en pains (gros pain, pain aux graines, pain sans gluten) artisanaux, produits en Ile-de-France et issus de l'agriculture biologique ;
- **RESURRECTION**, que nous avons référencé en 2018, est une marque 100% bio et locale, qui fabrique des crackers à partir des sous-produits issus du processus de fabrication de la bière.
- **Lafitte**, qui nous fournit en IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest a une politique ambitieuse en matière de bien-être animal : leurs canards sont fermiers, élevés en plein air, élevés au minimum 102 jours et sont gavés au maïs grain entier (non OGM) ;
- **Jardin des Roys**, que nous avons référencé en 2017 et avec qui nous travaillons en direct afin d'augmenter leur rentabilité. Il s'agit d'une exploitation familiale de Tours qui produit 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 vers l'agriculture biologique et est certifié Ecocert.
- 40% de notre offre de vins est issue de la viticulture biologique ou raisonnée ; également, un de nos fournisseurs de champagne s'applique à convertir sa production en viticulture biologique.



Enfin, plusieurs de nos fournisseurs s'engagent dans une démarche de développement durable plus globale, parmi lesquels :

- ULTI, qui produit des jus de fruits frais, s'est engagé dans une démarche de développement durable en 2016 ;
- SOBEVAL, notre fournisseur principal de viande de veau que nous avons référencé en 2014, est engagé dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années ;
- CHEDEVILLE (charcuterie), a investi dans un nouveau laboratoire de fabrication en 2016 afin d'améliorer son impact environnemental.

Objectif 2020 : augmenter la part de nos achats réalisés auprès de fournisseurs engagés dans des démarches éco-responsables.

ii. *A la demande des clients, des prestations proposant des produits alimentaires éco-responsables*

Potel et Chabot propose des préparations utilisant des produits issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture raisonnée ou labellisés comme Label Rouge, Fermier, Appellation d'Origine Protégée (AOP). A titre d'exemple, sur le tournoi de Roland Garros, un produit par jour minimum est un produit éco-responsable. Sur 2019, les produits éco-responsables utilisés dans la carte de cet événement ont été les suivants :

Jour	Produit Menu OR	Appellation
26-05	Tomates	Agriculture Raisonnée
27-05	Canard	Canard Challandais Burgaud
28-05	Foie gras	IGP
29-05	Agneau	Français
30-05	Cabillaud Skrei	Pêche raisonnée
31-05	Caille Lentilles Beluga	Française Bio
01-06	Melon	Agriculture Raisonnée
02-06	Veau	Français
03-06	Tomates	Agriculture Raisonnée
04-06	Jarret de veau	Français
05-06	Carotte Betterave Asperge Poulet jaune des Landes Parmesan Fraise	Agriculture Raisonnée Agriculture Raisonnée Agriculture Biologique Label Rouge AOP Agriculture Raisonnée
06-06	Caviar	Français
07-06	Aigle bar	Pêché en mer Méditerranée
08-06	Sole	Pêché dans le Golfe de Gascogne
09-06	Langouste Boeuf	MSC Français



Photo 9 - Langouste MSC servie dans le menu "or" de Roland Garros

B. Prévention et valorisation des déchets

1) 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 services 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.

2) Gestion et valorisation des déchets

a) Papier, carton, verre

Sur nos différents sites, le tri des déchets est en place depuis plusieurs années : papier/carton, verre et autres déchets. En 2017, la société Suez a repris la totalité de la gestion des déchets (verre, carton/ papier, déchet industriel banal (DIB) et biodéchets) sur les différents sites.

b) Cartouches d'encre

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

c) Piles et batteries

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

d) Biodéchets

Un tri des biodéchets est réalisé dans notre laboratoire de production. La société Suez se charge de les collecter à fréquence de cinq fois par semaine pour les valoriser en biogaz par méthanisation.

De plus, depuis cinq ans, nous participons au tri des biodéchets durant le tournoi de Roland Garros. En 2019, quatre sites étaient concernés :

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

e) Eaux usées

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.

C. Un projet de certification pour aller au-delà de la seule protection de l'environnement

Afin d'agrèger les efforts en matière environnementale, Potel et Chabot avait pris la décision, en 2018, de faire certifier le pavillon Gabriel à la démarche ISO 14001. Toutefois, après concertation auprès des acteurs concernés, ce projet a été abandonné au profit d'un objectif plus ambitieux. Ainsi, Potel et Chabot a pris le parti de s'engager dans une démarche de certification ISO 20121 pour l'ensemble de l'entreprise. Cette norme vise non seulement à mettre en place des actions en faveur de la protection de l'environnement, mais également à déployer des mesures en matière sociale et économique. Pour ce faire, Potel et Chabot a embauché une référente développement durable et a acté sa collaboration avec le cabinet Herry Conseil qui l'accompagnera jusqu'à l'obtention de la norme, prévue en 2021.

Objectif 2020 : développer la mise en place d'un système de management responsable requis dans le cadre de la norme ISO 20121

Objectif 2021 : obtenir la certification ISO 20121 pour l'ensemble de l'entreprise



International
Organization for
Standardization

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 sont agrégées dans sa charte d'éthique d'engagement, 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.

Cette charte éthique a été diffusée à tous les collaborateurs de la société lors de sa mise en place. Une communication à son sujet est effectuée auprès de tous les nouveaux collaborateurs.