



Communication sur le progrès



SAINT  CLAIR

Le goût de la rencontre



Monsieur le Secrétaire Général,

En tant que Directeur Général, je souhaite vous confirmer, pour la 12^{ème} année, notre soutien aux dix 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 2019, les équipes de Saint Clair ont travaillé sur plusieurs projets en lien avec l'environnement, le social et le sociétal. Afin d'accélérer sa transition, Saint Clair a notamment acté la création d'un poste de référent Développement Durable. La mise en place d'un système de management responsable et l'obtention de la certification ISO 20121 avec l'aide du cabinet Herry Conseils constituent les prochaines étapes de la démarche développement durable du Groupe.

La Communication sur le Progrès 2019 ci-après détaille les actions entreprises sur les trois piliers du développement durable (social, économique et environnemental) ainsi que les objectifs ambitieux pour les années à venir. Les quatre thématiques obligatoires du Global Compact (droits de l'homme, conditions de travail, environnement et lutte contre la corruption) sont intégrées dans le corps de la présente communication.

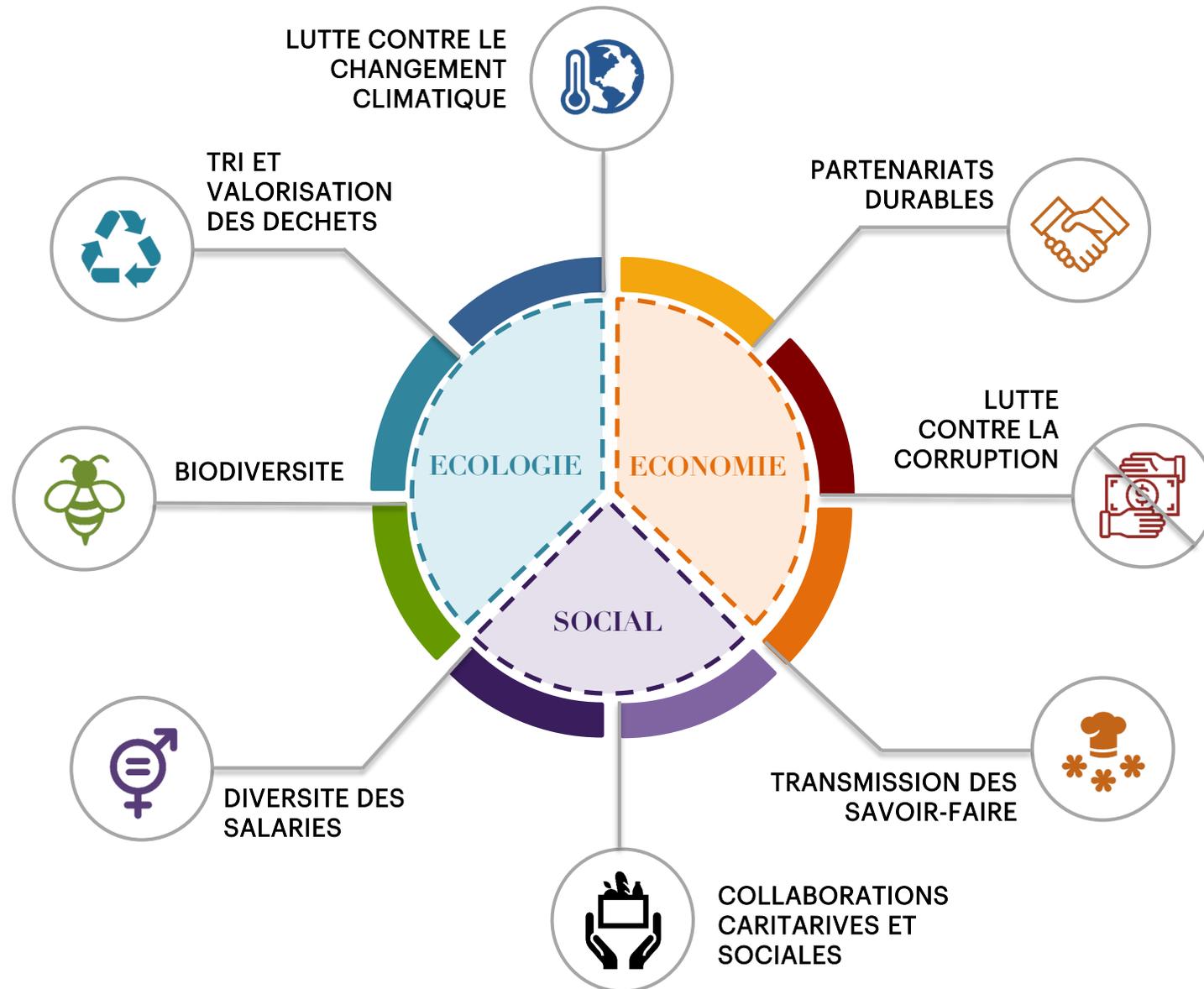
Pour renforcer notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial.

Je vous prie, d'agréer, Monsieur, nos meilleures salutations.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eric Prevotel'.

Eric PREVOTEL
Directeur Général Saint Clair

Nos engagements *responsables*



Objectif #1

OBTENIR LA
CERTIFICATION
ISO 20121
À L'HORIZON 2021



Objectif #2

DÉFINIR ET DÉPLOYER
DE NOUVELLES
ACTIONS RSE



Nos engagements

Cap sur la certification ISO 20121

Fort de plus de dix ans d'engagement pour le développement durable, Saint Clair souhaite formaliser les efforts de la maison menés à ce sujet. La direction a ainsi décidé de mettre les moyens nécessaires afin d'obtenir la certification ISO 20121, témoin d'une démarche d'amélioration continue en matière d'événementiel responsable.

Dans cette optique, une référente développement durable a été recrutée en novembre 2019 afin d'atteindre un double objectif. Saint Clair s'appuiera également sur l'expertise du cabinet Herry Conseil, spécialiste de l'événementiel responsable et de la norme ISO 20121.



Sommaire

P.6 **Actions sociales** *et solidaires*

P.7 **Actions sociales visant les parties prenantes externes de Saint Clair**

- A. Approvisionnement auprès de fournisseurs éthiques et engagés pour les droits de l'homme
- B. Collaborations sociales et caritatives

P.11 **Actions sociales visant les parties prenantes internes de Saint Clair**

- A. Maintien de la diversité des recrues
- B. Intégration et formation des collaborateurs
- C. Intégration des collaborateurs dans les processus de décision
- D. Engagement pour le bien-être et la santé des collaborateurs

P.17 **Impacts économiques de l'entreprise** *et éthique des affaires*

P.18 **Création et maintien d'emplois**

P.18 **Transmission du savoir-faire**

P.20 **Lutte contre la corruption**

P.20 **Référencement de produits issus du commerce équitable**

P.21 **Actions de préservation** *de l'environnement*

P.23 **Lutte contre le changement climatique et la dégradation de la couche d'ozone**

- A. Utilisation de fruits et légumes de saison, français voire franciliens
- B. Optimisation des consommations de carburant
- C. Limitation des fluides de gaz frigorigènes

P.25 **Limitation des impacts sur la biodiversité et sur la qualité des eaux**

- A. Utilisation de produits lessiviels éco-responsables
- B. Réduction de la pollution plastique
- C. Achats de produits issus d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée
- D. Respect des ressources halieutiques
- E. Réduction de l'impact sur les ressources et la biodiversité forestière
- F. Prise en considération du bien-être animal

P.30 **Prévention et gestion des déchets**

- A. Prévention des déchets
- B. Gestion et valorisation des déchets

P.32 **Démarche environnementale du Pavillon Dauphine Saint Clair**



Actions sociales et solidaires

Actions *sociales*

VISANT LES PARTIES PRÉNANTES
EXTERNES DE SAINT CLAIR

Saint Clair renouvelle son engagement en faveur des droits de l'homme auprès de ses collaborateurs et de ses fournisseurs.



LA POLITIQUE SOCIALE AMBITIEUSE DE CLS, notre principal loueur de matériel

- Maintien en poste et valorisation des seniors
- Promotion de l'égalité hommes/femmes au sein de l'entreprise
- Collaboration avec des personnes en situation de handicap

LES ACTIONS SOCIALES DE TRADITION ET GOURMANDISES, l'un de nos fournisseurs en produits alimentaires

Des actions en faveur du bien-être de ses collaborateurs :

- Investissement dans du matériel améliorant leurs conditions de travail : transpalette électrique, chariots élévateurs, tabourets ergonomiques...
- Création d'une salle de repos avec bibliothèque et télévision pour le personnel
- Intervention régulière d'un ostéopathe dans les locaux

A. Approvisionnement auprès de fournisseurs éthiques et engagés pour *Les droits de l'homme*

Saint Clair s'assure que ses fournisseurs et sous-traitants respectent la déclaration universelle des droits de l'homme et privilégie la collaboration avec des fournisseurs développant des actions sociales ambitieuses.

Depuis 2017, des questionnaires sont envoyés aux fournisseurs afin de prendre plus finement connaissance de leurs engagements vis-à-vis des droits de l'homme. L'analyse de ces questionnaires a été complétée, en 2019, par une analyse plus approfondie des actions sociales mises en place par ces fournisseurs.



B. Collaborations sociales et caritatives

Saint Clair soutient des actions caritatives par le biais de ses clients, certains recevant un soutien de la maison depuis plusieurs années.

En 2019, les dons suivants ont été effectués :

48 950 €

POUR L'ASSOCIATION POUR
LE RAYONNEMENT DE
L'OPÉRA DE PARIS

22 222 €

POUR LE FONDS DE DOTATION
PARIS SAINT-GERMAIN

10 093 €

POUR L'ASSOCIATION
« LE CANCER DU SEIN,
PARLONS-EN ! »

7 992 €

POUR L'ASSOCIATION
AUTISTES SANS FRONTIÈRES

1. Charte éco-sociétale AU BÉNÉFICE DE L'ASSOCIATION POUR LA RÉINSERTION ECONOMIQUE ET SOCIALE

Saint Clair, aux côtés des Traiteurs Événementiels de Paris (TEP), offre à ses clients la possibilité de se joindre à sa mobilisation sur des sujets sociétaux. Il est ainsi proposé aux clients d'effectuer une contribution, doublée par Saint Clair, afin de financer l'association choisie par les TEP.

En 2019, le bénéficiaire choisi est l'Association pour la Réinsertion Economique et Sociale.



100 000 €

collectés en 2019 par les TEP pour aider au financement de programmes de l'ARES :

- Renforcer l'accompagnement des publics souffrant d'illettrisme
- Favoriser la mobilité des publics accompagnés par l'ARES
- Accroître l'accompagnement des femmes éloignées de l'emploi



2. Participation à « La Galette des chefs, la Galette du cœur » AU PROFIT DE L'ASSOCIATION DES PSEUDO OBSTRUCTIONS INTESTINALES CHRONIQUES

Saint Clair a participé pour la 15^{ème} année consécutive à l'opération « La Galette des chefs, la Galette du cœur » organisée par l'**Association des Disciples d'Auguste Escoffier**.



16 000 €

récoltés en 2019 pour l'association des PSEUDO OBSTRUCTIONS INTESTINALES CHRONIQUES (POIC) afin d'aider les malades dans leurs démarches administratives et à soutenir la recherche médicale.

3. Partenariat avec l'Atelier du Courrier POUR L'INSERTION DE TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

Soucieux de participer à l'insertion par l'emploi de personnes en situation de handicap, le site de Bezons collabore avec l'Atelier du Courrier pour son courrier départ.

Fondée en 2006, l'Atelier du Courrier est une entreprise adaptée dont l'activité est centrée sur l'affranchissement de courriers postaux et le dépôt en plateformes de distribution. L'entreprise privilégie l'emploi de travailleurs handicapés grâce à un programme d'accompagnement social et de formation professionnelle adaptés, destiné à faciliter leur mobilité vers les entreprises du milieu ordinaire.



22 000

lettres
gérées en 2019 par
L'ATELIER DU COURRIER
au départ du site de Bezons

360

portions de cocktails
redistribuées au
SECOURS POPULAIRE
pendant les grèves de 2019

Objectif 2020

PROPOSER PLUS
RÉGULIÈREMENT LES
PRESTATIONS PHÉNIX
À NOS CLIENTS

Cela devra notamment passer
par une inscription de la
prestation Phénix sur
notre logiciel informatique.



4. Lutte contre la précarité alimentaire AUPRÈS DU SECOURS POPULAIRE ET DE PHÉNIX

En 2019, Saint Clair a noué un partenariat avec une antenne locale du Secours Populaire afin de redistribuer les produits finis en cas d'annulation tardive d'un événement.

Saint Clair s'est également associée à l'entreprise Phénix pour gérer les surplus alimentaires. Les produits finis sont récupérés par Phénix et redistribués dans l'heure à des associations caritatives locales.

A titre d'exemple, à l'issue d'une réception organisée pour Michelin, Phénix a pu redistribuer 98kg de nourriture (sandwiches, salades, fromage...), soit 196 repas, au profit de deux centres d'hébergement d'urgence.



38,4 ans

l'âge moyen de nos collaborateurs en 2019

Versus 36,5 ans en 2018

Témoignage de l'engagement de Saint Clair en faveur du maintien des seniors dans l'emploi.



Actions sociales

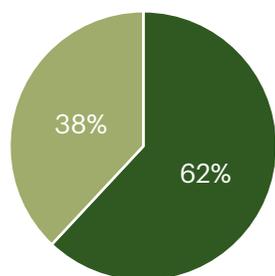
VISANT LES PARTIES PRÉNANTES INTERNES DE SAINT CLAIR

A. Maintien de la diversité des recrutés

Saint Clair, signataire de la Charte de la Diversité, s'engage **contre toutes les formes de discrimination** à l'embauche et dans toutes les étapes de gestion des ressources humaines.



RÉPARTITION DES COLLABORATEURS FIXES PAR GENRE ET CATÉGORIE D'ÂGE EN 2019



■ HOMMES ■ FEMMES



■ AUTRES (<50 ANS) ■ SENIORS (>50 ANS)

En particulier, Saint Clair tient à évoluer vers une **représentation équilibrée des hommes et des femmes** au sein de la société.

En 2019 la répartition hommes-femmes est stable dans un contexte de croissance.

SAINT CLAIR, SIGNATAIRE DE LA CHARTRE DE LA DIVERSITÉ, S'ENGAGE À :

- SENSIBILISER ET FORMER ses dirigeants et collaborateurs impliqués dans les procédures RH aux enjeux de la non-discrimination et de la diversité
- Chercher à REFLÉTER LA DIVERSITÉ de la société française dans son effectif, aux différents niveaux de qualification
- COMMUNIQUER auprès de l'ensemble de ses collaborateurs et partenaires sociaux les résultats pratiques de cet engagement

B. Intégration et formation *des collaborateurs*

Accueil et intégration DES NOUVEAUX ARRIVANTS

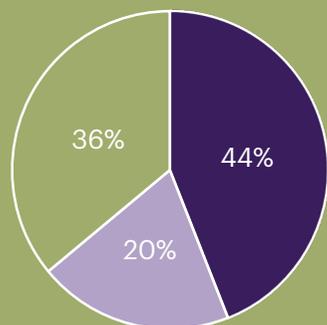
Pour faciliter l'intégration des nouveaux arrivants chez Saint Clair le Traiteur, un **livret d'accueil** est remis à chaque nouvel entrant pour lui présenter l'entreprise. Il est révisé chaque année.

1173,5 heures

de formation dispensées en 2019

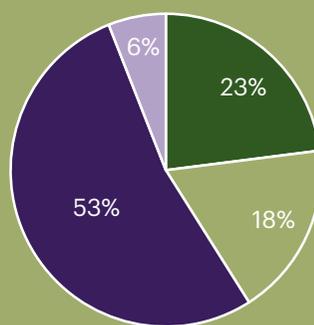
- Formations sécurité : sauveteur secouriste du travail, évacuation incendie, gestes et postures
 - Formations permis poids lourds
 - Formations commerciales
 - Accompagnement/coaching
 - Formations managériales
 - Formation cohésion d'équipe
 - Formation logiciel PAO

RÉPARTITION DES HEURES DE FORMATION PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE



■ CADRE
■ AGENT DE MAÎTRISE
■ EMPLOYÉ

RÉPARTITION DES COLLABORATEURS PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE



■ CADRE
■ AGENT DE MAÎTRISE
■ EMPLOYÉ
■ APPRENTIS

Formation DES SALARIÉS

Chaque année, Saint Clair établit un plan de formation pour ses salariés en collaboration avec les responsables de service. Il 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.

En outre, une attention particulière est portée sur la répartition des formations par catégorie socio-professionnelle. Cet engagement est illustré par la répartition d'heures de formation par catégorie socio-professionnelle, cohérent au regard de la répartition des collaborateurs dans ces mêmes catégories.

Les étapes du processus *de formation*

A) ÉTABLISSEMENT PLAN DE FORMATION

- 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
- Arbitrage par la direction générale
- Établissement d'un projet de plan de formation, consultations CE
- Application du plan de formation tout au long de l'année (organismes partenaires)

B) FINANCEMENT PLAN DE FORMATION

Le plan de formation de Saint Clair est financé en totalité par la maison, à l'exception des formations du Pavillon Dauphine (co-financé par la maison et par le FAFIH à hauteur de 15%).

C) FORMATION PERSONNEL DE SERVICE

En amont des événements de grande ampleur, des petites formations sont organisées afin de former notre personnel extra et intérimaire. 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.**



Comité SOCIAL ET ÉCONOMIQUE

La société dispose d'un Comité Social et Economique (CSE) systématiquement impliqué dans les décisions prises par la direction.

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

La direction organise également une réunion par an pour présenter aux salariés la stratégie pour l'année à venir dans un souci de transparence.



C. Intégration des collaborateurs dans les processus de décision

Entretiens D'ÉVALUATION ANNUELLE

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.





D. Engagement pour le bien-être et la santé des collaborateurs

Charte de COMPORTEMENT PROFESSIONNEL

Diffusée auprès de tous les collaborateurs et des nouveaux embauchés, cette charte 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 et 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.

Prise en compte de LA PÉNIBILITÉ DU TRAVAIL

Saint Clair est engagée dans la réduction des poly-expositions, l'amélioration des conditions de travail et l'aménagement des fins de carrière. Certaines mesures mises en place en 2019 ont eu pour effet d'améliorer ces situations.

Un projet de **refonte de l'organisation du temps de travail** a également été ouvert en 2019. L'objectif est notamment d'harmoniser les différentes règles relatives au temps de travail.

Mesure pour améliorer les conditions de travail

400 000 €

d'investissement en
TRAVAUX DE RÉNOVATION
pour notre laboratoire de
Saint-Ouen l'Aumône

Mesure pour améliorer les conditions de travail

LA POURSUITE DES
FORMATIONS GESTES ET
POSTURES POUR
LES SALARIÉS SOUMIS
À LA MANUTENTION

Mesures de prévention DES ACCIDENTS

Pour limiter les accidents de travail de ses collaborateurs, Saint Clair met en place :

- Une gestion active du temps de travail effectué par les collaborateurs
- La formation des salariés aux risques d'accidents
- La mise à disposition d'équipements de protection individuels (EPI).

- 21%
D'ACCIDENTS
DU TRAVAIL PAR
COLLABORATEUR FIXE
EN 2019

grâce à nos mesures
de prévention
(référence : 2018)



Projet SANTÉ ET QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

En 2019, **une démarche d'amélioration de la qualité de vie au travail** a été lancée par la direction générale de Saint Clair. La société ADF PERMORMANCE a ainsi été sollicitée pour **identifier les facteurs de risques psycho-sociaux auprès des collaborateurs, favoriser la prise de conscience et définir des mesures préventives.**

Cette démarche a été conduite en 4 étapes :

- 1 - Réalisation d'interviews auprès d'une trentaine de collaborateurs répartis entre les différents sites
- 2 - Restitution des informations auprès de la direction et des équipes en présence des cadres et des élus du CE
- 3 - Présentation des choix stratégiques pour validation auprès de la direction
- 4 - Echanges autour d'actions et d'axes de travail à prioriser



*Impacts économiques
et éthique*

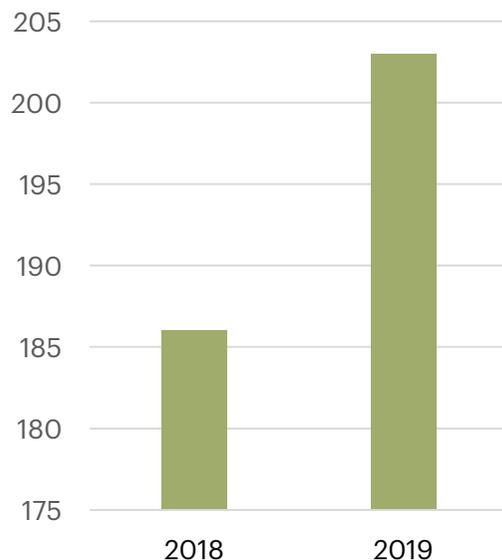


de l'entreprise
des affaires

Création & maintien *de l'emploi*

Saint Clair tient à maintenir et créer des emplois au sein de l'entreprise. En 2019, un certain nombre d'intérimaires ont ainsi pu être intégrés aux effectifs fixes de l'entreprise : en conséquence, **les effectifs fixes ont augmenté de 10,2% entre 2018 et 2019.**

ÉVOLUTION DES EFFECTIFS FIXES (CDI, CDD)
ENTRE 2018 ET 2019



Transmission *du savoir-faire*

Label ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Saint Clair est impliquée dans la **transmission des savoir-faire** et détient depuis 2009 le label « Entreprise du Patrimoine Vivant », qui témoigne des savoir-faire artisanaux d'excellence.





Partenariats avec DES ÉCOLES D'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Chaque année, Saint Clair s'implique dans la **formation professionnelle** et accueille des apprentis (CAP, BEP et Bac Pro), stagiaires et jeunes sous contrat de qualification.

Soucieuse de la qualité de son personnel de service et de cuisine, Saint Clair est très exigeante en termes de savoir, savoir-faire et savoir-être. C'est pourquoi, Saint Clair entretient depuis de nombreuses années un **partenariat étroit avec les meilleures 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...

16 apprentis

accueillis en 2019 au sein de notre maison,
provenant des écoles suivantes :



FERRANDI
CFA MÉDÉRIC
CFA SACEF / UNIVERSITÉ DE CERGY-PONTOISE
EPMT
CEPROC
AOCDF
CFA ACADÉMIQUE DE VERSAILLES
CFA COMPAGNONS DU DEVOIR



Ces écoles réputées
et exigeantes sont
**GARANTES DES VALEURS
ET DU SAVOIR-FAIRE**
qu'exige le secteur
de la restauration.

Cela représente une
valeur sûre pour la
qualité des enseignements
transmis aux élèves
accueillis au sein de
notre maison.

THÈMES DE LA CHARTE ÉTHIQUE DE LUTTE CONTRE LA CORRUPTION :

- Principes directeurs, comme le RESPECT des lois et réglementations, des règles et procédures, des clients et de l'image de Saint Clair, le respect mutuel, l'esprit de collaboration, L'HONNÊTETÉ et L'INTÉGRITÉ
- COMPORTEMENT vis-à-vis des partenaires et des tiers
 - Usage des ÉQUIPEMENTS de l'entreprise
 - Utilisation des INFORMATIONS
 - ENVIRONNEMENT, SANTÉ et SÉCURITÉ
 - SYSTÈME D'ALERTE professionnelle interne

Lutte contre *la corruption*

Saint Clair est signataire d'une **charte éthique professionnelle d'engagement de Lutte contre la Corruption**. Elle fixe les principes encadrant les comportements de chacun au sein de l'entreprise.

Référencement de produits issus du *commerce équitable*



Saint Clair privilégie l'achat de produits issus du commerce équitable afin de garantir des revenus justes aux producteurs des pays en développement. Cela concerne notamment les références de **chocolat Andoa bio** et le **café Puro**, tous deux certifiés Max Havelaar.



The image is a vertical composition. The left half shows a hand holding several fresh beets with their green leaves against a blurred green background. The right half shows a white plate with two beet-based dishes, garnished with small red and yellow dots and green leaves, set against a dark red background. The text 'Actions de préservation de l'environnement' is written across the center in a white serif font.

Actions de préservation de l'environnement



En France, l'alimentation est le premier poste d'émissions de gaz à effet de serre des ménages et représente 24% de leur empreinte carbone.

Avant d'arriver dans l'assiette, un aliment est cultivé, transformé, conservé, emballé, transporté et 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 et 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.

Lutte contre le changement climatique *et la dégradation de la couche d'ozone*

A. Utilisation de fruits et légumes de saison, *français voire franciliens*

Afin de limiter l'utilisation indirecte de serres chauffées en agriculture générant des émissions de gaz à effet de serre, la carte de Saint Clair **respecte au maximum les rythmes naturels.**

Saint Clair évite l'achat de produits ayant été transportés en avion et privilégie les achats de produits locaux et français.

83,5%

de nos achats
(en chiffre d'affaires)
réalisés en 2019 auprès
de fournisseurs basés en
ILE-DE-FRANCE



100%
origine
France

pour le **LAIT**, la **CRÈME**,
les **ŒUFS**, la **FARINE**
utilisés dans la fabrication
de nos produits

B. Optimisation des consommations *de carburant*

Afin de **limiter ses émissions directes de gaz à effet de serre**, Saint Clair prend des mesures pour réduire ses consommations de carburant pour sa flotte de camions :

- **Système de géolocalisation** pour les camions de livraison du site de Bezons afin d'optimiser les tournées logistiques ;
- Remplacement d'une partie des camions de livraison de Bezons par des **camions à boîte automatique**.

Pour **limiter ses émissions de CO2 indirectes**, Saint Clair collabore avec des loueurs mettant en place des actions de réduction des consommations de carburant.



- 8,6%
DE CONSOMMATION
D'ÉLECTRICITÉ EN 2019
grâce à nos mesures sur les
systèmes frigorifiques (référence :
2018)

LA DÉMARCHE DE CLS, NOTRE PRINCIPAL LOUEUR DE MATÉRIEL

CLS est fortement engagé dans la lutte contre le changement climatique. Ce loueur a pris la décision de rapprocher son site de ses clients parisiens, ce qui a eu pour conséquence une **ÉCONOMIE DE 500 000 KM PAR AN**.

CLS s'est également lancé dans un programme de remplacement de ses camions, avec un passage au gaz GNV enclenché en 2018.

EN 2024, 83% DE SA FLOTTE ROULERA AU GNV,
permettant une réduction significative de ses émissions de CO2.

C. Limitations des fuites *de gaz frigorifiques*

2019 a été marquée par d'importants travaux au sein du laboratoire de production de Saint Clair situé à Saint-Ouen l'Aumône. Afin de **limiter les fuites de gaz frigorifiques qui contribuent à la dégradation de la couche d'ozone**, des travaux de maintenance de la centrale de climatisation ont été effectués.

Les gaz frigorifiques jusqu'à présent utilisés (R-404) ont été remplacés par des **gaz plus performants d'un point de vue énergétique** (R-448 et R-410). Enfin, des essais ont été menés pour **couper les systèmes de refroidissement du laboratoire de production pendant la nuit**. Ces mesures se sont traduites par une **diminution de la consommation en électricité du site de Saint-Ouen l'Aumône**, à pondérer en raison du transfert de certaines activités sur le site de Bezons.

Limitation des impacts sur la biodiversité *et sur la qualité des eaux*

L'ÉCOLABEL SWAN

Certification indépendante originaire d'Europe du Nord destinée à mettre en avant les **SOLUTIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT**.

Les organismes Écolabel Swan et Écolabel européen travaillent en étroite coopération. L'objectif de SWAN : fournir aux consommateurs des produits respectueux de l'environnement.



A. Utilisation de produits lessiviels *éco-responsables*

La **totalité** du matériel traité au site de Bezons est nettoyé avec 3 produits d'entretien ayant l'**Ecolabel 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

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

B. Réduction de la *pollution plastique*

Afin de lutter contre les pollutions plastique à l'origine d'une dégradation des espaces naturels et d'une érosion de la biodiversité marine, Saint Clair est passée fin 2019 **au zéro plastique à usage unique pour son économat**, hormis le film plastique qui ne peut être supprimé pour des raisons d'hygiène. Ainsi sont concernés les gobelets, pics, assiettes, couverts et plateaux-repas.

Par ailleurs, le service Décoration et Style privilégie les **matières naturelles** pour tout support de décoration (verre, bois, métal), ainsi que les **fleurs de saison**.

Enfin, afin d'inciter ses clients à tendre vers le zéro plastique, des **cadeaux clients** sous forme de carafe en verre recyclé et de tisane bio ont été offerts en 2019.

C. Achats de produits issus d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée

En 2019, les achats de Saint Clair en **produits biologiques** ou **issus d'exploitations dans une démarche d'agriculture raisonnée** se sont développés en parallèle d'une systématisation de l'indication de ces caractéristiques sur nos systèmes informatiques.

Une importance particulière est accordée aux modes de production agricole. Nous privilégions ainsi les exploitations disposant des labels AB, Terra Vitis ou certifiées Haute Valeur Environnementale.



52%
DE PAINS DE TABLE BIO
en 2019 (en poids)



22%
DE VINS ISSUS DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE OU RAISONNÉE
en 2019
(en nombre de références)



Objectif DU PROGRAMME MR GOODFISH

ÉVEILLER L'ATTENTION DE TOUTE LA FILIÈRE PÊCHE ET DES CONSOMMATEURS SUR L'ÉVOLUTION DES RESSOURCES HALIEUTIQUES ET PROPOSER DES SOLUTIONS SIMPLES « POUR QU'IL Y AIT TOUJOURS DU POISSON DEMAIN ».

Chaque trimestre, une liste positive de poissons à proposer à la vente et à la consommation est éditée selon 4 critères :

- L'état de la ressource : stocks jugés en bon état
 - La taille : de maturité sexuelle, qui assure au moins une reproduction avant pêche
- La saison : période la plus éloignée des périodes de reproduction
 - Le statut de l'espèce

LES POISSONS INTERDITS CHEZ SAINT CLAIR

Escolier noir
Grenadier de roche
Hoki ou grenadier bleu
Sabre noir
Brosme
Dorade rose
Thon rouge de l'Atlantique/Médit.
Lingue bleue
Lingue franche
Marlin
Raie
Requin
Sole tropicale
Sébaste
Flétan

D. Respect des ressources halieutiques

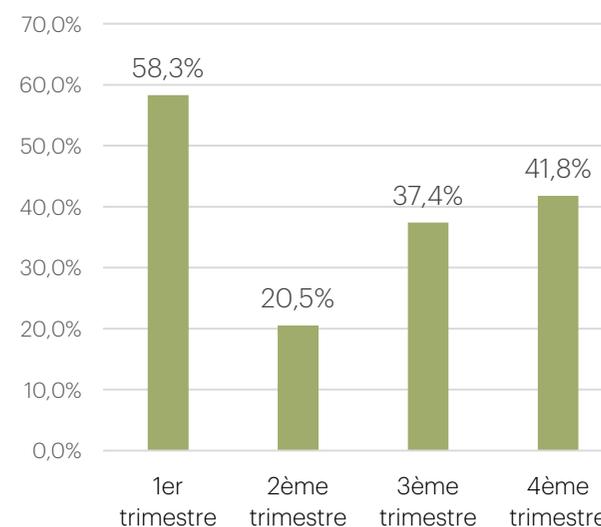
Saint Clair le Traiteur adhère au programme Mr Goodfish depuis octobre 2013, officialisant notre engagement dans la sauvegarde des ressources halieutiques mondiales.

Saint Clair privilégie donc les poissons de saison, dont les stocks sont jugés en bon état et qui ont été pêchés à l'âge adulte afin d'assurer au moins une reproduction avant pêche.

OBJECTIF 2020 : Améliorer cet indicateur en privilégiant les achats pendant les périodes conseillées du programme.



PART DES ACHATS EN PRODUITS DE LA MER FAISANT PARTIE DES ESPÈCES PRIVILÉGIÉES PAR LE PROGRAMME MR GOODFISH EN 2019



E. Réduction de l'impact sur les ressources *et la biodiversité forestière*

Depuis plusieurs années, l'ensemble des supports papier utilisés par Saint Clair sont certifiés PEFC afin de contribuer à une meilleure gestion des forêts et une préservation de la biodiversité.

2019 a été marquée par l'introduction d'une **référence de papier entièrement recyclé** afin de réduire encore la pression exercée sur les ressources et la biodiversité forestière.



Objectif 2020

DÈS LE 1^{ER} JANVIER,
100% DE NOS ŒUFS
ISSUS DE POULES
ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

F. Prise en considération *du bien-être animal*

Fin 2019, la décision de passer aux œufs de plein air en partenariat avec une entreprise locale a été prise.

Plan d'alimentation durable

Saint Clair

Engagements Saint Clair 2020

JUS DE FRUITS

Proposer des jus de fruits issus d'exploitations biologiques/HVE

EAUX

Proposer des eaux minérales et gazeuses en bouteilles consignées sur et en dehors du pavillon Dauphine

VINS

Proposer des vins issus d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée (labels agriculture biologique, HVE, Terra Vitis...)

CAFÉ, THÉ, INFUSION, CHOCOLAT

Proposer des cafés, thés et infusions issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable

Proposer du chocolat issu de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable

FRUITS ET LÉGUMES

Utiliser des fruits et légumes de saison (surgelés compris), français voire locaux

Utiliser des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique (surgelés compris)

Utiliser des fruits et légumes exotiques issus du commerce équitable

FÉCULENTS, CÉRÉALES ET PAIN

Proposer des féculents/des céréales issus de l'agriculture biologique et/ou HVE

Proposer du pain français 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

Proposer des alternatives végétariennes ou végétaliennes

Utiliser exclusivement des œufs issus de poules élevées en plein air voire certifiées Agriculture Biologique

Proscrire l'utilisation de produits de la mer figurant sur la liste des interdits (voir plus haut)

Proposer des plats à base de poissons, crustacés et mollusques labellisés MSC, ASC, ou issus de l'aquaculture biologique

Utiliser des fromages labellisés AOP et/ou issus de l'agriculture biologique

Proposer des épices, condiments et produits transformés issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable

SENSIBILISATION DES COLLABORATEURS ET CLIENTS

Indiquer les éléments durables des plats sur la carte (mention des labels, plats végé, etc.)

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Systematiser la proposition de prestations Phénix à nos clients pour redistribuer les surplus alimentaires à des associations caritatives locales

Initier un partenariat avec une entreprise de récupération des restes de pain et de fabrication de pâtisseries



37,6t

DE VERRE

collectées et
recyclées en 2019

Prévention et gestion des déchets

A. Prévention des déchets

Afin de limiter la génération de déchets alimentaires, une **campagne d'affichage** interne est menée chaque année à l'occasion de la **journée contre le gaspillage**.

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 le transport, les produits sont stockés dans des containers sur grilles inox.

B. Gestion et valorisation des déchets

Tri SÉLECTIF

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

Les déchets de notre laboratoire de production sont traités en incinération par AUROR'ENVIRONNEMENT, centre de traitement situé à 1km. L'énergie récupérée sert au chauffage urbain de Cergy-Pontoise (95).

Cartons

Sur le site de Saint-Ouen l'Aumône, une benne est installée et les équipes sont formées au tri du carton. La reprise et le recyclage des cartons sont assurés par Veolia.

Biodéchets

Nous avons initié un projet de tri des biodéchets avec Veolia. Ces déchets sont valorisés en méthanisation, permettant de produire du biogaz et de l'engrais.

OBJECTIF 2020

Continuer à déployer le tri des biodéchets dans notre laboratoire de production et sur les prestations.

22,8t
DE CARTONS

collectées et recyclées en 2019

15t
DE BIODÉCHETS

valorisées en 2019



Piles ET BATTERIES

Collecte par la société Screlec environnement.

Cartouches D'ENCRE

Pour recycler l'ensemble des toners vides de nos services, un partenariat a été créé avec la société CONIBI. Le prestataire se déplace sur appel téléphonique.

Bouteilles DE VIN

Pour nos cadeaux clients de fin d'année 2019, notre maison a collecté une partie de ses bouteilles de vin et les a transformées en carafes. Une manière originale de recycler le verre et d'offrir une seconde vie à nos bouteilles.

OBJECTIF 2020 : Poursuivre nos actions de recyclage.



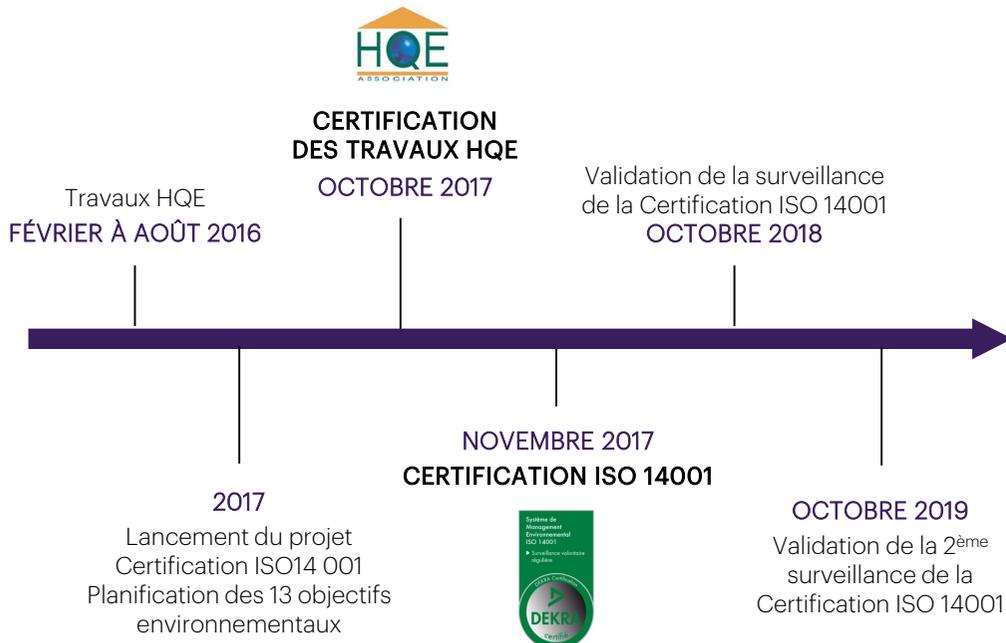
Certification ISO 14001

du Pavillon Dauphine
Saint Clair depuis
novembre 2017

Démarche environnementale du *Pavillon Dauphine*

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 Saint Clair 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.



Certification TRAVAUX HQE

du Pavillon Dauphine
Saint Clair depuis
octobre 2017



SAINT  CLAIR

Siège Commercial

3, rue Dantan
92210 Saint Cloud

01 46 02 88 88

CONTACT@SAINTCLAIR.COM

Laboratoire Saint Clair

ZI des Béthunes
Rue du Bois du Pont
95310 Saint-Ouen l'Aumône

01 30 37 68 88



@saintclairletraiteur

WWW.SAINTCLAIR.COM