

# Communication sur le Progrès 2020

Potel et Chabot

**WE SUPPORT**



©Potel et Chabot



# Lettre d'engagement du Président

*Madame la Secrétaire Générale,*

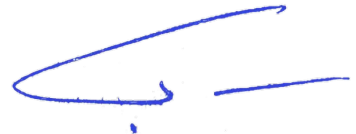
*Depuis 2009, Potel et Chabot est adhérent au Global Compact et durant ces douze dernières années nous nous sommes engagés à soutenir les dix principes du Pacte Mondial des Nations Unies concernant les droits de l'homme, les normes du travail, l'environnement et la lutte contre la corruption.*

*En 2020, Potel et Chabot a connu une crise sans précédent. La pandémie de Covid-19 a eu pour conséquence la mise à l'arrêt de la filière événementielle et avec elle, les activités de nos équipes. Pour autant, nous n'oublions pas l'importance d'une vision long terme. En 2019, nous avons annoncé notre ambition de mettre en place un système de management responsable et d'obtenir la certification ISO 20121 à l'horizon 2021. Si des retards ont été pris du fait de la pandémie de Covid-19, nous réaffirmons notre volonté d'obtenir cette certification au plus tôt, gardant en tête que cette ambition est partagée par de nombreux clients et partenaires.*

*La communication sur le Progrès 2020 ci-après détaille les actions menées lors de cette année si particulière, ainsi que nos objectifs pour les années suivantes.*

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

*Je vous prie, d'agréer, Madame, nos meilleures Salutations.*



Alain Postic  
Président

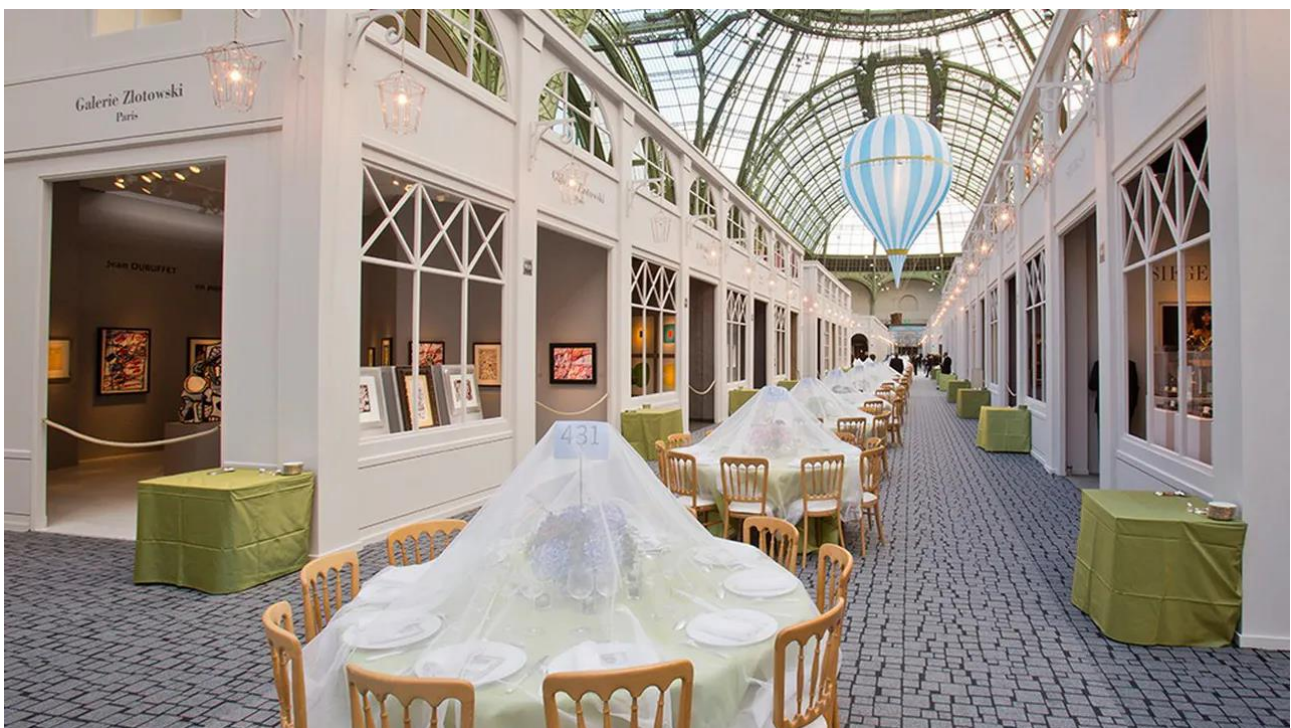
# Présentation de la société Potel et Chabot

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 327 femmes et hommes fixes (jusqu'à 1 500 en période de forte activité), un laboratoire de production de 2 500m<sup>2</sup> en plein cœur de Paris et une plateforme logistique de 5 000m<sup>2</sup> 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 & Éléance – Richard Mille, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Salons aéronautiques (Bourget, Farnborough, etc.).



*Photo 1 – Réception Potel et Chabot à la Biennale des Antiquaires*

# 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 ;
- Soutien aux soignants durant la pandémie de Covid-19 ;
- Réponse aux demandes des consommateurs allergiques.

### A. Insertion professionnelle des personnes en grande difficulté

Potel et Chabot a renouvelé en 2020 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.



### B. Soutien aux personnes atteintes de maladies graves

Samedi 4 janvier 2020, pour la 16ème 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. Plus de 500 galettes ont été vendues cette année, permettant de récolter 14 250€ au profit de l'association.

En 2020, de nombreux chefs et artisans se sont mobilisés pour cette opération : Potel & Chabot, Saint Clair, Nicolas Sale (Le Ritz), Pierre Hermé, Romain Meder (Plaza Athénée), Cédric Grolet (Le Meurice), Maison Vérot, Gilles Marchal, Thierry Marx (Mandarin Oriental), Maison Rostang, Le Taillevent, Eric Frechon (Le Bristol), Benoit Castel, Ralf Edeler, la Table du Marché, Guy Martin (Le Grand Vefour), Le Raphaël, The Peninsula, Christian Constant, Le Crillon, Du pain et des idées,

Poilâne, Lucas Carton, Alain Dutourmier, Des Gâteaux & du Pain, Julien Duboué (Boulome), Christophe Saintagne, Bruno Doucet (La Régalade).



*Photo 2 – L'édition 2020 de l'opération "La Galette des Chefs, la Galette du Cœur" a permis de récolter 14 250€ au profit de l'Association des Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques*

Potel et Chabot organise par ailleurs, depuis plusieurs années, les événements caritatifs de ses clients. En raison de la pandémie de Covid-19, un grand nombre d'événements de ce type n'ont pu se tenir. Le premier trimestre a néanmoins permis l'organisation de certains d'entre eux :

Objet	Nom de l'association ou de la fondation cliente	Date de la réception	Lieu de la réception	Nombre de convives
<b>Lutte contre la précarité et l'exclusion</b>	Fondation Accor pour l'action sociale et la lutte contre l'exclusion	30/01/2020	Pavillon Vendôme	170
<b>Recherche médicale et santé publique</b>	Fondation AVEC (professeur Khayat) pour la lutte contre le cancer	03/02/2020	Château de Versailles	780
	Association Sidaction	23/01/2020	Pavillon Cambon Capucines	450

## C. Lutte contre la précarité alimentaire

En 2018, un baromètre d'Ipsos-Secours Populaire révélait qu'en France, une personne sur cinq ne pouvait s'offrir une alimentation saine en raison de difficultés financières. La crise économique due à la pandémie de Covid-19 a accentué les difficultés des plus précaires. En témoignent les demandes d'aide alimentaire dans les grandes métropoles, qui, selon les estimations des Restos du Cœur, auraient augmenté de plus de 30% durant les confinements de 2020.

Le gaspillage alimentaire, qui représente en France environ 10 millions de tonnes annuelles, apparaît ainsi comme une problématique d'autant plus alarmante. Conscient de cet enjeu depuis longtemps, Potel et Chabot a été le premier acteur de sa profession à s'engager dans un 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, et s'engage à réduire la quantité de produits non-consommés sur réceptions.

Afin d'aider les associations d'aide alimentaire, Potel et Chabot mène des actions visant à redistribuer les commandes annulées et les surplus alimentaires sur réception. Les équipes s'engagent à maintenir la sécurité alimentaire des produits redistribués pour ne menacer aucunement la santé des bénéficiaires finaux.

En 2020, Potel et Chabot a collaboré à plusieurs reprises avec l'association le Chaînon Manquant, qui a pour vocation de redistribuer des denrées alimentaires à des associations caritatives locales dans le respect de la chaîne du froid. Les annulations de commandes à la veille du premier confinement ainsi que l'engagement de la Fédération Française de Tennis à l'occasion de Roland-Garros ont permis de redistribuer 593 kg de nourriture :

Date du don	Type de nourriture donnée	Quantité
<b>06/03/2020</b>	Sandwiches, pièces cocktail sucrées et salées, plats viande et poisson	210 kg
<b>13/03/2020</b>	Ravioles champignon, viande, plats en sauce et desserts	64 kg
<b>13/03/2020</b>	Pièces cocktail	52 kg
<b>28/09/2020</b>	Tourte de caille, croque champignon, veau, gaufre salée	109 kg
<b>10/10/2020</b>	Sandre, filet de volaille, côte d'agneau, sole, aigle bar, quasi de veau	38 kg
<b>13/10/2020</b>	Carottes et aubergines	120 kg

Objectif 2021 : Sensibilisation de nos collaborateurs et apprentis à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



*Photo 3 - Un membre du Chaînon Manquant lors d'une opération de don. En 2020, près de 600 kg de nourriture produite par les équipes de Potel et Chabot ont été redistribués à des associations caritatives*

## D. Soutien aux soignants durant la pandémie de Covid-19

En 2020, lors de la première vague épidémique de Covid-19, les équipes de Potel et Chabot et de Saint Clair se sont mobilisées pour fournir des plateaux-repas aux soignants de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris. Entre le 6 avril et le dimanche 3 mai 2020, 52 000 plateaux-repas ont ainsi été produits et livrés aux soignants des Hôpitaux Henri-Mondor, René-Muret, Jean-Verdier et Avicenne. En sus des salariés en activité, plusieurs dizaines de collaborateurs se sont portés volontaires pour aider les équipes de production.



*Photo 4 - Du 6 avril au 3 mai, lors de la première vague épidémique de Covid-19, les équipes de Potel et Chabot et de Saint Clair se sont mobilisées pour produire et livrer 52 000 plateaux-repas aux soignants de l'AP-HP*

## E. 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 dans la carte pâtisserie.

Objectif 2021 : 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 femmes-hommes ;
- Prise en considération de la pénibilité au travail et protection de la santé des salariés.

### 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*

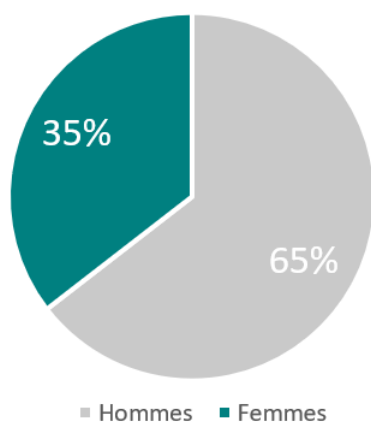
Le plan de formation est établi avec chaque responsable de service. La formation vise à permettre à chaque personne, indépendamment de son statut, d'acquérir et d'actualiser des connaissances et des compétences favorisant son évolution professionnelle, ainsi que de progresser d'au moins un niveau de 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 2020 :

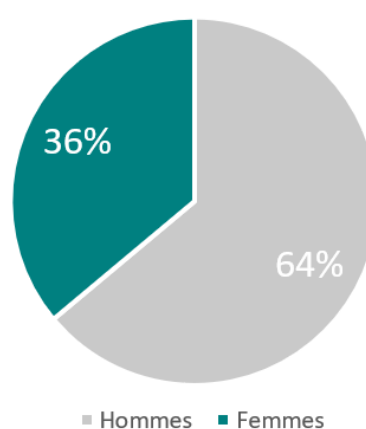
- Techniques métiers (pâtisserie, décoration, conduite de chariots de manutention...) ;
- Marketing digital et réseaux sociaux ;
- Informatique, bureautique ;
- Langues étrangères.

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 : ainsi, en 2020, les collaboratrices ont bénéficié d'une moyenne de 19,46 heures de formation par personne, légèrement supérieure à la moyenne de 18,95 heures par personne pour leurs collègues masculins.

Répartition des collaborateurs  
par genre

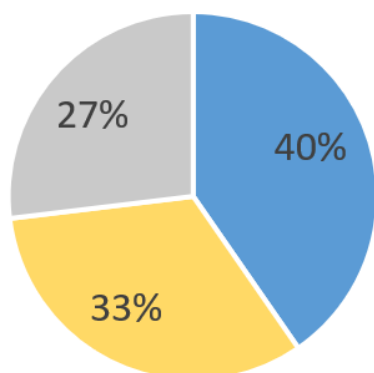


Répartition des heures de formation  
par genre



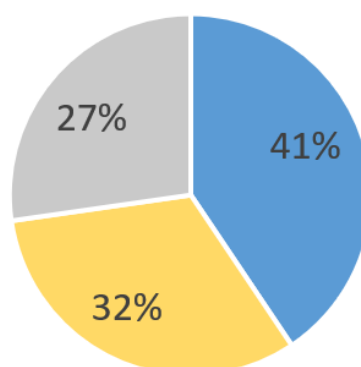
De la même façon, Potel et Chabot veille à ce qu'un certain équilibre soit respecté dans la dispense des formations aux différentes catégories socio-professionnelles des collaborateurs. Ainsi, la répartition des heures de formation par catégorie socio-professionnelle suit globalement la répartition des 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. Durant l'année scolaire 2019-2020, notre Maison a accueilli 16 stagiaires et 34 apprentis.

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 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 sûre de la qualité des enseignements transmis aux élèves que nous accueillons.

Potel et Chabot intervient directement au sein de ces écoles afin d'y rencontrer les meilleurs talents. Nous participons aux forums des entreprises et aux travaux pratiques organisés par ces écoles. 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 s'est poursuivi en 2020 pour accueillir des étudiants de la spécialisation "L'art de recevoir par Potel et Chabot". Cette formation vise l'acquisition de compétences propres aux métiers des traiteurs organisateurs de réceptions, 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.

En raison de la pandémie de Covid-19, l'organisation de l'année a été revue pour faire correspondre les périodes de formation aux périodes d'activité effectives. Les deux étudiantes bénéficiant de ce programme sont venues en stage sur deux périodes (premier trimestre 2020, Roland-Garros 2020) dans les différents postes en production pour comprendre le fonctionnement d'un traiteur organisateur de réception.

## C. Lutte contre les inégalités professionnelles femmes-hommes

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 6 - Marie Soria et plusieurs membres de son équipe au tournoi de Roland-Garros 2019*

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.

Au titre de l'année 2019, Potel et Chabot a obtenu un score de 74/100.

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 et protection de la santé des salariés

Le service des ressources humaines est en cours de réflexion sur la mise en place des nouvelles dispositions légales en matière de pénibilité au travail. Potel et Chabot travaille en collaboration avec les services de santé au travail sur ces problématiques et un audit a été réalisé par leurs soins.

Pour faire face à la pandémie de Covid-19 et à ses conséquences sur la filière événementielle, Potel et Chabot a bénéficié en 2020 du dispositif d'activité partielle mis en place par l'Etat. Afin de protéger la santé des salariés en activité, Potel et Chabot a appliqué les préconisations du Ministère du Travail et plus largement du Gouvernement en privilégiant le télétravail.

## 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 de critères environnementaux dans la politique d'achats ;
- La prévention et la valorisation des déchets.

### A. Intégration de critères environnementaux 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. 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, et en conformité avec la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire, notre Maison a trouvé des alternatives 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 7 - Pour limiter l'impact sur les écosystèmes marins, des alternatives aux plastiques à usage unique ont été référencées*

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 Skrei ayant été servi au cours de l'édition 2020 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'Equipement 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.

Egalement, depuis 2019, Potel et Chabot utilise 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.

*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 2021 : 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 comprend des garanties en matière de RSE. Sur 2020, les produits éco-responsables utilisés dans la carte de cet événement ont été les suivants :

Jour	Produit Menu fine dining	Appellations/garanties RSE
27-09	Volaille	Label Rouge Jaune des Landes
28-09	Caille	Label Rouge
29-09	Daurade	ASC (aquaculture responsable)
30-09	Volaille	Label Rouge
01-10	Agneau	Français
02-10	Roquette Bar Eclats de légumes Agrumes	Origine France et de plein champ Issu de l'Agriculture Biologique Cultivés en agriculture raisonnée Issus de l'Agriculture Biologique
03-10	Veau	Français
04-10	Bar	ASC (aquaculture responsable)
05-10	Oignon Figue	AOP Oignon des Cévennes Français
06-10	Cabillaud	Skrei issu d'une pêche responsable
07-10	Volaille	Label Rouge Jaune des Landes
08-10	Rhubarbe	Français
09-10	Aigle-bar	ASC (aquaculture responsable)
10-10	Rhubarbe	Français
11-10	Sole	Pêche responsable bretonne

## 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, par méthanisation, en biogaz et digestat.

De plus, depuis cinq ans, nous participons au tri des biodéchets durant le tournoi de Roland-Garros. En 2020, l'ensemble des sites exploités par Potel et Chabot bénéficiaient du tri des biodéchets.

*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'agréger les efforts en matière de protection 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, en 2019, 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 s'appuie notamment sur l'expertise du cabinet Herry Conseil qui l'accompagnera jusqu'à l'obtention de la norme.

**Objectif 2021 : mettre en place un système de management responsable requis dans le cadre de la norme ISO 20121**



## 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, 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.