Communication sur le progrès 2020

UN GLOBAL COMPACT
WE SUPPORT

SAINT CLAIR

Le goût de **la rencontre**

Madame la Secrétaire Générale,

En tant que Président, je vous confirme, pour la 12ème année consécutive, 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.

2020 a été marquée par une crise sanitaire majeure qui a impacté l'ensemble de la filière événementielle. Saint Clair, comme de nombreuses entreprises de son secteur, a connu une période d'activité partielle prolongée pour protéger l'emploi.

Malgré ces difficultés, nous n'oublions pas l'importance d'une vision long terme. En 2019, nous avions annoncé notre volonté 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, notre volonté d'obtenir cette certification au plus tôt demeure toute aussi forte.

Il est à noter que notre démarche de développement durable a été récompensée cette année par l'obtention d'une médaille d'argent Ecovadis. Elle place ainsi Saint Clair dans le top 25% des entreprises du secteur évaluées par Ecovadis sur leur système de gestion RSE. Depuis fin 2020, nous sommes également membres du Comité Territoires du Global Compact France. Cet engagement est témoin de notre volonté de déployer des démarches RSE ambitieuses avec l'aide de nos partenaires et collaborateurs.

La communication sur le Progrès ci-après détaille les actions menées lors de l'année 2020, ainsi que nos objectifs pour les années futures. Pour renforcer notre démarche, je renouvelle notre engagement au Pacte Mondial.

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

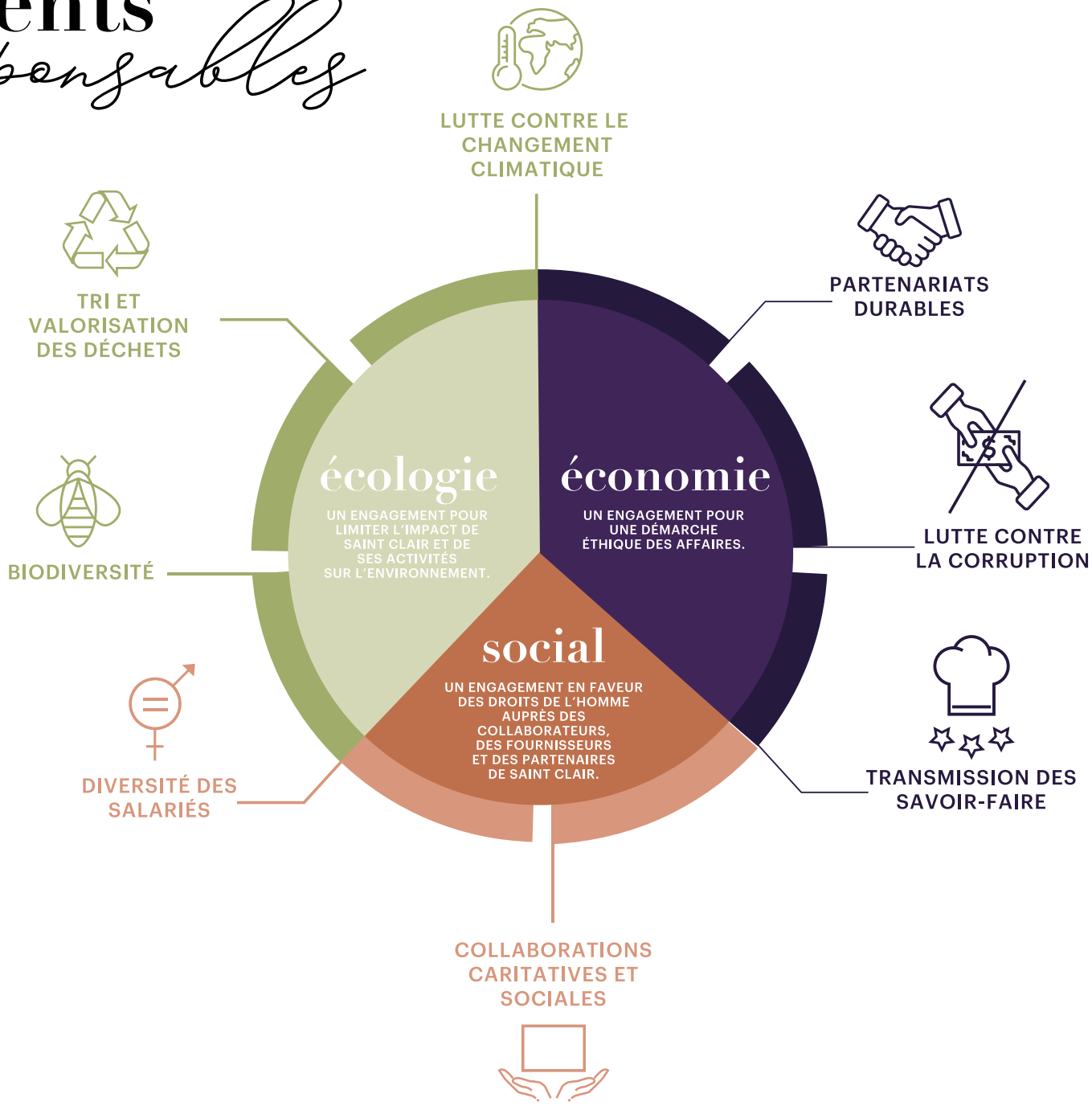
Alain POSTIC
Président

Nos engagements *responsables*

WE SUPPORT

UN GLOBAL COMPACT

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



Objectif #1

METTRE EN PLACE
LE SYSTÈME DE
MANAGEMENT REQUIS
POUR LA NORME
ISO 20121

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 a souhaité, en 2019, 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.

Malgré une année difficile, marquée par une mise à l'arrêt des équipes, Saint Clair maintient sa volonté d'obtenir cette certification au plus tôt. Notre Maison s'appuiera notamment sur l'expertise du cabinet Herry Conseil, spécialiste de l'événementiel responsable et de la norme ISO 20121.

Nos engagements

ecovadis

En 2020, Saint Clair a fait l'objet d'une évaluation par Ecovadis, importante plateforme de notation extra-financière des entreprises. Ses services sont notamment utilisés par des multinationales pour évaluer la capacité de leur chaîne de valeur à répondre aux enjeux suivants : **environnement, social et droits de l'homme, éthique, achats responsables**.

Au terme de l'évaluation Ecovadis, Saint Clair a obtenu un **score global de 65/100 et une médaille d'argent Ecovadis**, ce qui la place dans le **top 25% des entreprises du secteur évaluées par la plateforme**.

Parmi les forces de Saint Clair relevées par Ecovadis : les mesures mises en place pour réduire la consommation d'énergie, la politique sociale pour la gestion de carrière des employés et l'intégration de critères environnementaux dans la politique d'achats.

Ce service permet également d'identifier les **axes d'amélioration** pour les années à venir, parmi lesquels :

- Amélioration de notre politique de sensibilisation des collaborateurs aux questions éthiques
- Amélioration de notre système de gestion documentaire sur les pratiques sociales et environnementales de nos fournisseurs.

Médaille d'argent

ECOVADIS
OBTENUE EN 2020

65/100

SCORE GLOBAL
ECOVADIS DE 2020

Sommaire

P.7 ACTIONS SOCIALES ET SOLIDAIRES

P.8 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.12 Actions sociales visant les parties prenantes internes de Saint Clair

A. Maintien de la diversité des recrues

B. Engagement pour l'égalité femmes-hommes

C. Intégration et formation des collaborateurs

D. Intégration des collaborateurs dans les processus de décision

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

P.19 Un engagement pour l'entreprise et son secteur : mise en place de protocoles sanitaires en lien avec la Covid-19

P.20 IMPACTS ÉCONOMIQUES DE L'ENTREPRISE ET ÉTHIQUE DES AFFAIRES

P.21 Transmission du savoir-faire

P.22 Lutte contre la corruption

P.22 Référencement de produits issus du commerce équitable

P.23 ACTIONS DE PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

P.25 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 fuites de fluides frigorigènes

P.27 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.32 Prévention et gestion des déchets

A. Prévention des déchets

B. Gestion et valorisation des déchets

Actions sociales et solidaires

Actions *sociales*

VISANT LES PARTIES PRENANTES
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 en faveur 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.

52 000

PLATEAUX-REPAS

produits et livrés
AUX SOIGNANTS
DES HÔPITAUX
Henri-Mondor, René-Muret,
Jean-Verdier et Avicenne
ENTRE LE 6 AVRIL ET
LE 3 MAI 2020

B. Collaborations sociales et caritatives

1. SOUTIEN AUX SOIGNANTS DURANT LA PANDÉMIE DE COVID-19

En 2020, lors de la première vague épidémique de Covid-19, les équipes de Saint Clair et de Potel et Chabot se sont mobilisées pour fournir des plateaux-repas aux soignants de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris.

En sus des salariés en activité, plusieurs dizaines de collaborateurs se sont portés volontaires pour aider les équipes de production.

2. DONS DE MASQUES, GEL HYDROALCOOLIQUE ET BLOUSES À UN CENTRE D'URGENCES COVID-19

En mars 2020, la ville de Taverny (Val-d'Oise) a ouvert un centre d'urgence dédié aux cas de Covid-19 pour soulager les hôpitaux et médecins généralistes.

Saint Clair, dont le laboratoire est situé à proximité du centre, a fait don de matériel pour aider les soignants à maintenir des conditions sanitaires adéquates.

2800 MASQUES

150 BLOUSES

12 LITRES DE GEL HYDROALCOOLIQUE

donnés au centre d'urgence Covid-19 de la ville de Taverny

3. PARTICIPATION À « LA GALETTE DES CHEFS, LA GALETTE DU CŒUR » AU PROFIT DE L'ASSOCIATION DES PSEUDO OBSTRUCTIONS INTESTINALES CHRONIQUES

Saint Clair, aux côtés de nombreux chefs et artisans, a participé pour la 16ème année consécutive à l'opération « La Galette des chefs, la Galette du cœur » organisée par **l'Association des Disciples d'Auguste Escoffier.**

OBJECTIF **: aider les malades dans leurs démarches administratives et à soutenir la recherche médicale.**

POIC
PSEUDO OBSTRUCTION INTESTINALE CHRONIQUE

14 250 €

récoltés en 2020 pour
L'ASSOCIATION DES PSEUDO OBSTRUCTIONS INTESTINALES CHRONIQUES (POIC)

7349

LETTRES

gérées en 2020 par
L'ATELIER DU COURRIER
au départ du site de Bezons

4. 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.

L'ATELIER du COURRIER
ENTREPRISE ADAPTÉE

Objectif 2021

POURSUIVRE LES DONS ALIMENTAIRES POUR LES ANNULATIONS DE COMMANDES ET LES SURPLUS ALIMENTAIRES SUR RÉCEPTIONS

5. 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.

En 2020, l'objectif d'inscrire la prestation Phénix sur notre logiciel informatique a été atteint. Cela a permis de faciliter le recours au don alimentaire sur réception.

>1600

PIÈCES COCKTAIL ET ÉQUIVALENTS REPAS REDISTRIBUÉS
au Secours Populaire en 2020

404 kg

DE NOURRITURE REDISTRIBUÉE
à des Centres d'Hébergement d'Urgence via Phénix en 2020

Actions *sociales*

VISANT LES PARTIES PRENANTES
INTERNES DE SAINT CLAIR

40,3 ans

l'âge moyens de nos collaborateurs en 2020

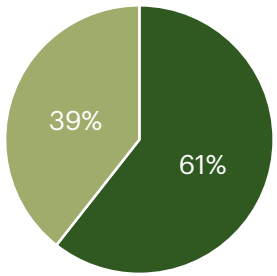
Versus 38,4 ans en 2019

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

A. Maintien de la diversité des recrues

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 2020



■ 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 2020 la répartition hommes-femmes est stable.

CHARTE DE LA DIVERSITÉ

SAINT CLAIR, SIGNATAIRE DE LA CHARTE 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. Engagement pour l'égalité femmes-hommes

En conformité avec la Loi pour la Liberté de choisir son avenir professionnel de 2018, Saint Clair a calculé son index de l'égalité femmes-hommes au titre de l'année 2020.

Le calcul est basé sur les indicateurs suivants :

- Ecart de rémunération entre les femmes et les hommes
- Ecart de taux d'augmentation entre les femmes et les hommes
- Pourcentage de salariées augmentées dans l'année suivant leur retour de congé maternité
- Nombre de salariés du sexe sous-représenté parmi les dix plus hautes rémunérations

74/100

NOTRE SCORE POUR L'INDEX DE L'ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES POUR L'ANNÉE 2020

Suite au calcul de cet index, Saint Clair réaffirme son engagement pour l'égalité femmes-hommes

C. 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.

398 heures

de formation dispensées en 2020

- Formations achats
- Formations techniques cuisine et pâtisserie
- Formations en gestion de projet
- Formations webmarketing
- Formations en langues

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 2020, malgré la mise en place de l'activité partielle, Saint Clair a poursuivi son accompagnement des collaborateurs dans leurs formations à travers le Compte Personnel de Formation et le FNE-Formation.

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 CSE
- Application du plan de formation tout au long de l'année (organismes partenaires)

B) FINANCEMENT PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Le plan de développement des compétences 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.**

D. 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.

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.

E. 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. Si ce projet a été ralenti par la mise en place de l'activité partielle en 2020, il demeure parmi les priorités de Saint Clair.

Mesure pour améliorer les conditions de travail

400 000 €

d'investissement en
TRAVAUX DE RÉNOVATION
pour notre laboratoire de Saint-Ouen l'Aumône en 2019

Mesure pour améliorer les conditions de travail

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

MESURES DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS

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

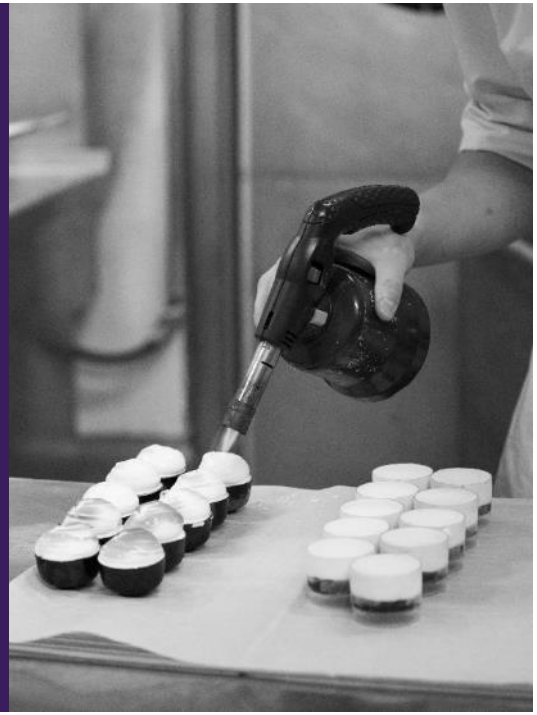
- Une gestion active du temps de travail effectué par les collaborateurs
- La formation des salariés aux risques d'accidents
- La mise à disposition d'équipements de protection individuels (EPI).

En raison de la pandémie de Covid-19 et de la faible activité de Saint Clair en 2020, il n'est pas apparu pertinent de présenter ici les chiffres de l'année 2020 relatifs aux accidents du travail.

- 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 quatre 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

Un engagement

pour l'entreprise et son secteur

MISE EN PLACE DE PROTOCOLES SANITAIRES EN LIEN AVEC LA PANDÉMIE DE COVID-19

La crise sanitaire Covid-19 a stoppé net notre activité depuis mi-mars 2020 et notre entreprise demeure à l'arrêt.

Consciente des enjeux sanitaires et économiques, Saint Clair participe activement depuis le début de la crise à l'élaboration d'un protocole sanitaire national, adapté à l'ensemble de notre profession de Traiteurs, Organisateurs de réceptions et visant à en couvrir toutes ses composantes.

Ce protocole a été rédigé, en concertation avec les fédérations / syndicats de la restauration et de l'évènementiel, par les référents Covid des associations Traiteurs Evènementiels de Paris et les Traiteurs de France, compte tenu de leur représentativité nationale.

Il propose à la cellule interministérielle de crise des process sécurisés, pragmatiques et progressifs en fonction de la situation sanitaire locale.

Impacts économiques et éthique de l'entreprise des affaires

Transmission *du savoir-faire*

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.

Soucieux de la qualité de son personnel de service et de cuisine, très exigeant en termes de savoir-faire et savoir-être, Saint Clair entretient depuis de nombreuses années un **partenariat étroit avec les meilleures Ecoles Hôtelières françaises** : les Lycées Guillaume Tirel et Auguste Escoffier, l'Ecole Jean Drouant, l'Institut Paul Bocuse...

9 apprentis

accueillis en 2020 au sein de notre maison.
Chaque année, Saint Clair forme des apprentis issus d'écoles réputées et exigeantes, **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.

+

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

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.

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**.

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.

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.

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 replacement 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.

- 8,6%

DE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ EN 2019

grâce à nos mesures sur les systèmes frigorifiques (référence : 2018)

C. Limitations des fuites de fluides frigorigènes

Afin de **limiter les fuites de fluides frigorigènes qui contribuent à la dégradation de la couche d'ozone**, des travaux de maintenance de la centrale de climatisation ont été effectués en 2019 au laboratoire de production de Saint Clair.

Les fluides frigorigènes utilisés (R-404) ont été remplacés par des **gaz à meilleure performance énergétique** (R-448 et R-410). Des essais ont également été menés pour **couper les systèmes de refroidissement du laboratoire pendant la nuit.** Ces mesures ont eu pour effet une **diminution de la consommation d'électricité du site de Saint-Ouen l'Aumône en 2019**, à pondérer par le transfert de quelques activités sur le site de Bezons.

En raison de la diminution d'activité due à la pandémie de Covid-19, il n'est pas apparu pertinent de présenter ici les chiffres de 2020.

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

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.

Dans cette même logique, de nouvelles références de contenants recyclables et/ou compostables on été introduites en 2020.

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

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.

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

En 2019 et 2020, 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 afin de privilégier les exploitations disposant des labels AB, Terra Vitis ou certifiées Haute Valeur Environnementale.

48%

DE PAINS DE TABLE BIO
en 2020 (en chiffre d'affaires)

16%

DE VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU RAISONNÉE
en 2020
(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 quatre 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
Daurade rose
Flétan
Thon rouge Atlantique/Médit.
Lingue bleue
Lingue franche
Marlin
Raie
Requin
Sole tropicale
Sébaste

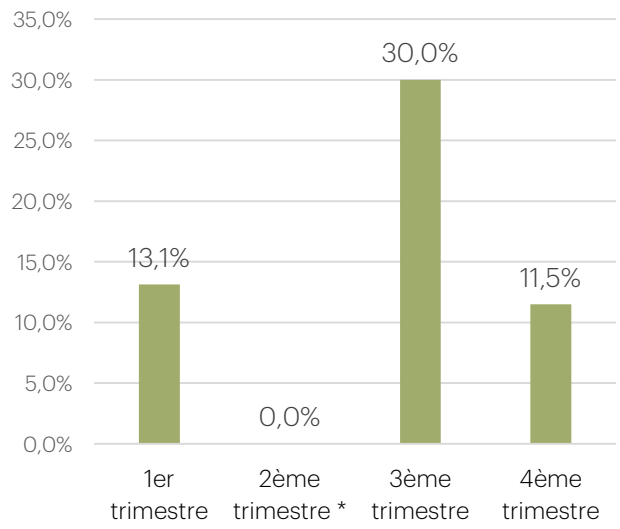
D. Respect des ressources halieutiques

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 2021 **: 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 2020 (en % des dépenses de la catégorie)



** En raison de la situation sanitaire du 2ème trimestre 2020, aucun achat de produit de la mer n'a été fait.*

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. Depuis 2019, une **référence de papier entièrement recyclé** est utilisée. La pression exercée sur les ressources et la biodiversité forestière en est ainsi réduite.

Egalement, depuis octobre 2020**, l'ensemble des contrats de travail vacataires et bulletins de paye** de nos extras vacataires sont **dématérialisés.** Une action visant à réduire les déchets papiers et à préserver les ressources forestières.

OBJECTIF 2021 **: maintenir la dématérialisation de ces documents et la déployer pour les feuilles d'émargement**

Objectif 2021

100% DE NOS ŒUFS DE POULE ISSUS D'ÉLEVAGES 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.

En raison de perturbations sur la chaîne d'approvisionnement pendant les confinements de 2020, l'objectif de 100% d'œufs de poule issus d'élevages en plein air n'a pas pu être atteint. Néanmoins, **un excellent score de 92% d'œufs de plein air a été obtenu.**

Plan d'alimentation durable

Saint Clair

Engagements Saint Clair 2021
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 biologie 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 de poules plein air, voire certifiés 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
Systématiser la redistribution de surplus alimentaires à des associations caritatives locales
Initier un partenariat avec une entreprise de récupération des restes de pain et de fabrication de pâtisseries

7,91t

DE VERRE

collectées et
recyclées en 2020 *

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 non recyclables 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).

** En raison de la pandémie de Covid-19 et du faible nombre d'affaires, les quantités de déchets produites et recyclées en 2020 sont significativement moins importantes qu'en 2019.*

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.

** En raison de la pandémie de Covid-19 et du faible nombre d'affaires, les quantités de déchets produites et recyclées en 2020 sont significativement moins importantes qu'en 2019.*

OBJECTIF 2021
Continuer à déployer le tri des biodéchets dans notre laboratoire de production et sur les prestations.

4,5t
DE BIODÉCHETS

valorisées en 2020 *

6,8t
DE CARTONS

collectées et recyclées en 2020 *

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.

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.

OBJECTIF 2021 : **Poursuivre nos actions de recyclage.**

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