

Communication sur le Progrès 2021

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 treize 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 2021, Potel et Chabot a de nouveau subi les conséquences de la pandémie de Covid-19 avec une faible activité.

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 2021 ci-après détaille les actions menées lors de cette année 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 250 femmes et hommes fixes (jusqu'à 1 500 en période de forte activité), un laboratoire de production de 2 500m² en plein cœur de Paris et une plateforme logistique de 5 000m² à Bezons.

Ambassadeur de l'art de vivre à la française, Potel et Chabot crée des événements sur-mesure de deux à cinq mille personnes partout en France et aux quatre coins du monde. En particulier, Potel et Chabot dispose de cinq 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, Chantilly Arts & Élégance – Richard Mille, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Salons aéronautiques (Bourget, Farnborough, etc.).

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 2021 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. 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 2021, 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.

Date du don	Type de nourriture donnée	Quantité
20/09/2021	Sandwiches, pièces cocktail salées,	6 kg
23/11/2021	Légumes et viandes	130 kg
25/11/2021	Pièces cocktail salées et plats	29 cartons
26/11/2021	Poêlées de légumes, sandwiches et cake sucré	11 cartons
01/12/2021	Bar, chou, gnocchis et dessert	85 kg

Objectif 2022 : Sensibilisation de nos collaborateurs et apprentis à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Photo 1 – Un camion frigorifique du Chaînon Manquant lors d'une opération de don. En 2021, plus de 300 kg de nourriture produite par les équipes de Potel et Chabot ont été redistribués à des associations caritatives

C. 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 2022 : automatiser l'indication des allergènes sur réception.



Photo 2 - 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 des collaborateurs

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.

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 2020-2021, notre Maison a accueilli 7 stagiaires et 33 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.

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.

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 2021, 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 et en 2021 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.

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 3 - 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 2021 de Roland-Garros. Par ailleurs en 2021, nous avons introduit des poissons certifiés ASC (filet de bar et de daurade) à la carte.

b) Réduction des pollutions aquatiques

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

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

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

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 :

- **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.
- **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. Les légumes du Jardin des Roys sont cultivés avec soin dans les règles d'une agriculture biologique certifiée.
- 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 2022 : 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, à l'occasion de la journée Développement Durable du samedi 5 juin, différents produits responsables ont été utilisés :

- En entrée : mini carottes jaunes et oranges issues de l'agriculture biologique, origine France ;
- En plat :
 - o Ravioles du Dauphiné Label Rouge et Indication Géographique protégée, origine France ;
 - o Mini carottes jaunes et oranges issues de l'agriculture biologique, origine France ;
- En dessert :
 - o Crème fraîche Label Rouge, origine France ;
 - o Vanille gousse issue de l'agriculture biologique, origine Madagascar.

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 six ans, nous participons au tri des biodéchets durant le tournoi de Roland-Garros. En 2021, 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.

Malgré le retard pris du fait de la pandémie de Covid-19 qui a fortement impactée l'activité événementielle, Potel et Chabot réaffirme sa volonté et son implication à obtenir la certification ISO 20121.

Objectif 2022 : mettre en place un système de management responsable requis dans le cadre de la norme ISO 20121



International
Organization for
Standardization

IV. Lutte contre la corruption

« Les entreprises sont invitées à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots de vin. »

Les actions chez Potel et Chabot sont agrégées dans sa charte d'éthique d'engagement, rédigée et validée par la direction générale. Cette charte éthique professionnelle fixe les principes encadrant les comportements de chacun au sein de l'entreprise.

Elle s'axe sur plusieurs thèmes :

- Principes directeurs, tels que le respect des lois et réglementations, des règles et procédures, des clients et de l'image de Potel et Chabot, 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.