

Potel & Chabot
PARIS



Et l'éphémère
devient inoubliable



EN ACCORD AVEC L'ENVIRONNEMENT, EN LIEN AVEC L'HUMAIN NOTRE POLITIQUE RSE

Préserver

LES RESSOURCES
NATURELLES

Gestion efficace de nos
déchets

Approvisionnement en aliments
de saison et en produits
écolabellisés

Réduction du plastique à usage
unique

Réduction des émissions de gaz
à effet de serre

Écoconception de notre
scénographie

Assurer

L'ÉPANOUISSEMENT
PROFESSIONNEL

Améliorer les conditions de
travail

Assurer la sécurité

Développer l'employabilité des
stagiaires et apprentis

Contribuer

AUX DYNAMIQUES SOCIO-
ÉCONOMIQUES LOCALES

Lutter contre le gaspillage
alimentaire

Mettre en avant les savoir-faire et
produits locaux

Contribuer à l'insertion
professionnelle des publics
éloignés de l'emploi

Inspirer

ET RENDRE COMPTE

Sensibiliser nos équipes à
l'écoconception de nos
événements

Communiquer les résultats de
nos engagements responsables

Sensibiliser nos clients à
l'alimentation responsable

LABELS ET CERTIFICATIONS

RSE



Certification ISO 20121



Adhérent du Programme de préservation des espèces marines M.GOODFISH



Signataire du GLOBAL COMPACT de l'ONU



Signataire de la charte Paris Action Climat



Labellisé ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT



Evaluation Silver - label ECOVADIS



NOS ENGAGEMENTS

1

ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Notre politique achats responsables

Empreinte carbone de nos menus

4

PRÉSERVATION DES RESSOURCES

Gestion des énergies et des fluides

Logistique durable

Réduction de nos émissions carbone

2

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dons surplus aux associations

5

NOS COLLABORATEURS

Améliorer le bien-être de nos collaborateurs

Diversité et inclusion

Développement des compétences

Ethique des affaires

3

ÉCOCONCÉPTION ET GESTION DES DÉCHETS

Tri et valorisation des déchets

Politique zéro jetable

Scénographie responsable

6

NOS ENGAGEMENTS RSE

Soutien financier à des associations

Inspirer et rendre compte



01

ALIMENTATION
SAINE ET DURABLE



NOTRE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES

Critère 1 : Développer et promouvoir l'approvisionnement en produits labellisés promouvant le respect de l'environnement et des hommes ainsi que le bien-être animal

Critère 2 : Développer et promouvoir l'approvisionnement en fruits et légumes de saison locaux, répertoriés sur un rayon de 200 kms.

Critère 3 : Développer et promouvoir l'approvisionnement d'origine France

Critère 4 : Développer et promouvoir l'approvisionnement de produits de saison

Critère 5 : Promouvoir les savoir-faire à travers les appellations d'origine, développer des filières de production durables

Critère 6 : Réduire l'empreinte carbone de l'assiette (favoriser le végétarien / réduire les quantités de protéines animales...)

Critère 7 : Intégrer les enjeux de santé-alimentation dans l'offre alimentaire.

Critère 8 : Préserver les réserves halieutiques et limiter l'impact de nos achats sur les produits de la mer



NOTRE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES



100%

de nos œufs sont élevés
en plein air et locaux

50%

De nos viandes
et charcuteries sont
d'origine françaises

81%

De fruits et légumes frais
achetés en saison

Des produits alimentaires
labellisés : Bio, label rouge,
appellations d'origine
(IGP, AOP, AOC), commerce
équitable, etc.

Engagements des chefs
sur des espèces de
poissons surexploitées et
surconsommées



ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

NOTRE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES



Nous demandons à nos fournisseurs et prestataires :

- De s'engager à travers la signature d'une Charte sociale et environnementale
- De répondre à un questionnaire qualité et développement durable
- De ne pas utiliser d'organismes génétiquement modifiés.

Nous les évaluons régulièrement pour vérifier le respect de leurs engagements.

Nous veillons à notre obligation de vigilance vis-à-vis de nos fournisseurs via l'outil PROVIGIS.



ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

EMPREINTE CARBONE DE NOS MENUS

Nos équipes sont en mesure de vous proposer une gastronomie « bas carbone » afin de proposer une consommation plus responsable.

Cette démarche s'illustre par diverses actions telles que :

- Proposer des options végétariennes et végan
- Réduire la part de protéines animales dans nos assiettes
- Proposer le remplacement de la viande rouge, fortement émettrice en gaz à effet de serre, par de viandes ou des produits de la mer moins émetteurs.
- Proposer des desserts végan ou à base de produits moins émetteur notamment en évitant ceux à base de chocolat.



02

LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous sommes signataire du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

Nous avons développé un partenariat historique avec l'association Le Chaînon Manquant pour la récupération des surplus sur notre site de production dans le 16^{ème} arrondissement.

Pour la récupération des éventuels surplus sur nos réceptions, nous proposons un service de collecte et de redistribution avec la société SAVR.

En 2023, Potel & Chabot grâce à ces partenariats, a permis la distribution de 9 389 repas à des associations d'aides alimentaires.



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SOLUTION LOGISTIQUE BASÉE SUR LE DON ALIMENTAIRE

Afin de limiter le gaspillage alimentaire sur ses prestations, POTE ET CHABOT propose une prestation de collecte de surplus avec SAVR, une solution logistique spécialisée dans le don alimentaire.

Les avantages de cette solution :

- Faites un geste social en redistribuant les produits non consommés sur vos événements à des associations qui possèdent peu de moyens
- Faites un geste éco-responsable, votre événement produira moins de déchets et vous permettra de diminuer votre impact.
- Communiquez sur votre engagement et mesurez votre impact
- Respectez la chaîne du froid avec un prestataire professionnel qui s'engage à redistribuer les produits dans les 12h suivant l'événement. Les produits éligibles aux dons sont les produits secs et frais ayant été conservés sur échelle.

A qui sont donnés les produits ?

Les dons sont aux profits d'associations d'aide alimentaires et d'hébergement d'urgence principalement. A l'issue de la prestation vous recevez un rapport d'impact contenant l'association bénéficiaire et les dons effectués.

Les associations partenaires :



03

ECOCONCEPTION
ET GESTION
DES DECHETS



GESTION DES DÉCHETS

TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS

Le tri des déchets est réalisé sur tous nos sites de production et logistique, ainsi que sur nos pavillons avec plusieurs flux de tri : biodéchets, papier/carton, verre, plastique/polystyrène. Les déchets en mélange restants sont envoyés en incinération pour produire de la chaleur.

Sur événement le tri est également réalisé par nos équipes et les consignes de tri sont rappelés avant le début de l'événement et des vérifications sont faites sur le respect des consignes de tri lors des contrôles qualité pendant l'événement.



TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS



Les biodéchets sont triés pour un retraitement en méthanisation

0%
Plastique sur réceptions

42,2%
Taux de recyclage et valorisation de l'ensemble des déchets

114 heures
de formations des collaborateurs sur le tri des déchets en 2023

Perspectives d'amélioration : augmenter la part des contenants réemployés en production et logistique

GESTION DES DÉCHETS

POLITIQUE ZÉRO JETABLE

Nous proposons l'usage exclusif de vaisselle lavable et réutilisable (porcelaine, inox, verre) et l'absence de plastique à usage unique dans les espaces de restauration.

Sur réceptions, nous proposons exclusivement de l'eau en bouteille en verre, triées et recyclées ou consignées à l'issue de la prestation.

Des fontaines à eau sont mises en place sur l'ensemble de nos pavillons afin de privilégier le réemploi.

Enfin nous travaillons à réduire progressivement nos déchets d'emballage :

- En amont en travaillant avec nos fournisseurs pour remplacer nos cartons et emballage plastiques par des bacs lavables.
- En logistique et production, par la mise en place de boucle de réemploi pour diminuer progressivement le jetable (bacs inox, caisses...)



ECOCONCEPTION

SCÉNOGRAPHIE RESPONSABLE

Nos engagements en matière de scénographie :

- Privilégier les fleurs de saison et d'origine France
- Sélection de plantes en substitution des fleurs coupées
- Proposer des solutions de décoration alternatives : fleurs séchées, fleurs en papier...
- Collaboration avec des partenaires engagés.
- Améliorer progressivement la récupération, le recyclage et le réemploi des matériaux de décoration
- Limiter l'art de la table en location en privilégiant notre propre matériel.



ECOCONCEPTION

NOS DEMARCHES ENGAGÉS



ALTERNATIVE RESPONSABLE AUX FLEURS COUPÉES

La sélection THINK GREEN est composée de fleurs françaises de saison choisies par nos fleuristes (locaflora si possible) Vous pouvez nous indiquer les couleurs souhaitées. La composition sera ensuite réalisée dans le contenant "éco responsable" fabriqué en France et/ou fait mains et/ou recyclé

THINK GREEN

offrir à nos clients des alternatives responsables pour proposer des événements plus durable.



BOUGIE SIGNATURE POTEL & CHABOT

Cette bougie est née de la collaboration entre VUUR, un laboratoire créatif de bougies d'ambiance, et MINUIT CÉRAMIQUE un atelier réinventant la vaisselle artisanale française. Le résultat , une bougie authentique, composée de cire végétale de Colza 100% naturelle & biodégradable, une mèche en bois certifiées FSC*, 100% naturelles et non traitées, et un parfum signature, notes de Santal, Gaïc & Musc, produit à partir de matières naturelles sourcées à Grasse.



04

PRÉSERVATION
DES RESSOURCES
NATURELLES



PRÉSERVATION DES RESSOURCES
NATURELLES

GESTION DES ÉNERGIES ET DES FLUIDES

Économies d'énergie et d'eau :

L'ensemble de nos sites font l'objet d'un plan d'actions annuel pour la maîtrise et la baisse des consommations d'énergies et d'eau.

Ces dernières années ces actions ont permis le changement des plonges de notre site logistique, le changement progressif des éclairages en LEDs, la mise en place de système de détections de présence et d'arrêt des éclairage inutiles sur nos pavillons événementiels. Mais également des travaux plus conséquents d'isolation, de changements d'huisseries... Nous permettant de préserver nos ressources.



GESTION DES ÉNERGIES ET DES FLUIDES

- 10 %

De consommations de
gaz sur nos sites en 2023

- 6%

De consommations
électriques sur nos sites
en 2023

- 4%

De consommations d'eau
sur nos sites en 2023



PRÉSERVATION DES RESSOURCES
NATURELLES

LOGISTIQUE DURABLE

Flotte de camions aux dernières normes EURO 6

100% du personnel concerné formé à l'éco-conduite

Objectif de 50 % de nos camions et remorques réfrigérés en tout-électrique dès 2024 et 100 % de notre flotte réfrigérée et ambiante en 2028.

Implantation de nos principaux lieux de réceptions au cœur de la capitale, ainsi que de nos sites de production favorisant l'utilisation des transports en communs pour le déplacement de nos clients et de nos collaborateurs.

Mise en place d'une flotte de véhicules de fonction à minima hybride et lorsque c'est possible 100% électrique

Forfait mobilité durable pour nos collaborateurs



PRÉSERVATION DES RESSOURCES
NATURELLES

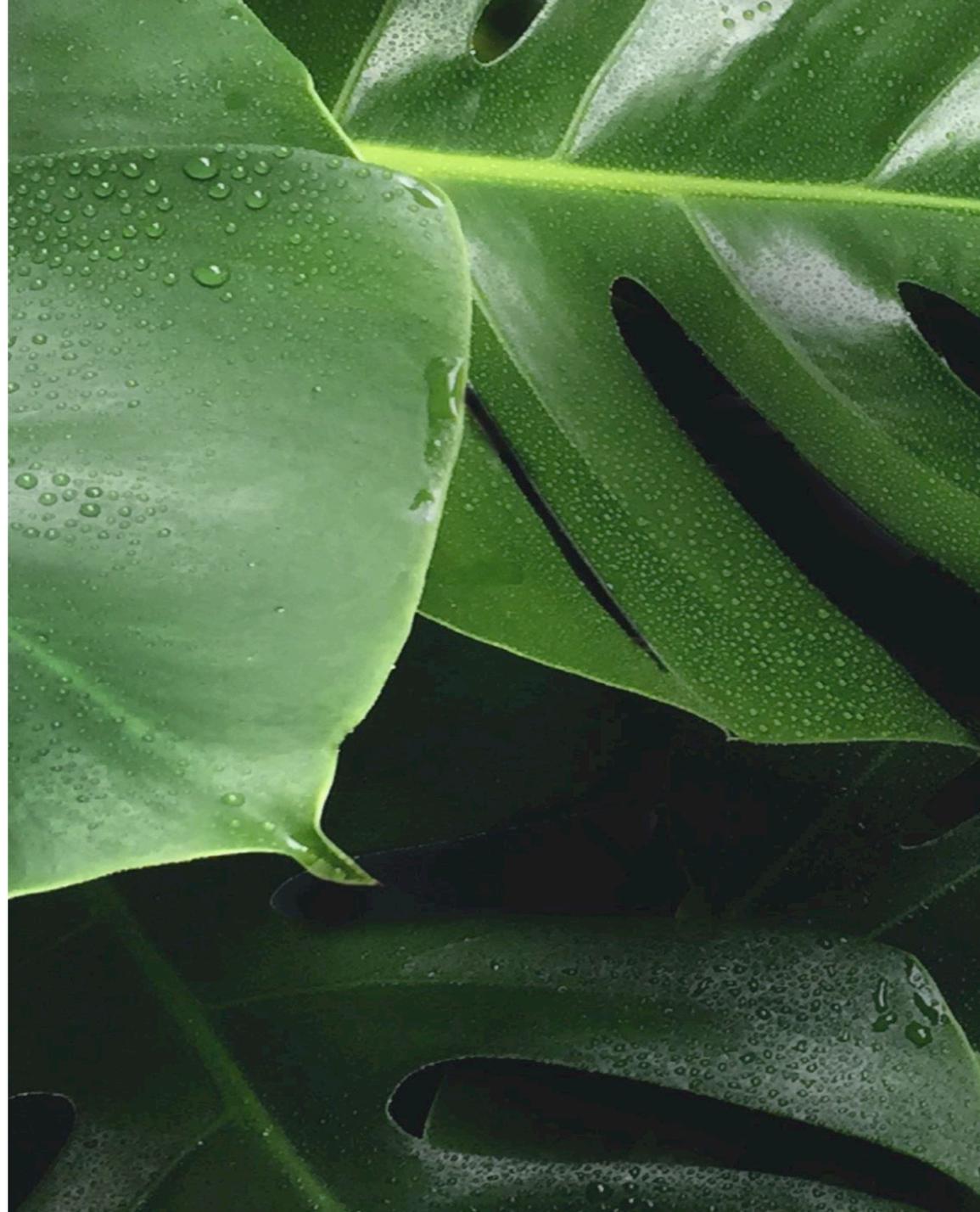
RÉDUCTION DE NOS ÉMISSIONS CARBONE

Nous avons réalisé pour la première fois en 2023 notre bilan carbone avec la Fondation Good Planet et élaborer un plan d'actions climat pour les prochaines années.

Notre objectif :

- Réduire de 28% nos émissions de GES d'ici 2030, soit une baisse annuelle de 3,5%

Pour vos réceptions nous sommes également en mesure de vous proposer la mise en place d'un outil de comptabilité carbone, à privilégier sur des événements récurrents pour réduire vos émissions.



02

NOS COLLABORATEURS



NOS COLLABORATEURS

AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE DE NOS COLLABORATEURS

Améliorer la qualité de vie au travail :

Charte télétravail et charte droit à la déconnexion

Index d'égalité professionnelle : 91/100 (Potel et Chabot) et 90/100 (Saint-Clair)

Quotas de 35% de femmes cadres dirigeantes

Enquête annuelle sur l'engagement de nos collaborateurs

Prise en charge du pass navigo au-delà du seuil légal à 80%

Mise en place d'une ligne d'écoute et de soutien avec Qualisocial

Passage en 2023 d'un ergonome pour optimiser les postes de travail

Comité QVT semestriel menés par nos collaborateurs et dont les conclusions sont présentées au COMEX

Cadeau solidaire pour nos nouveaux collaborateurs qui peuvent choisir de verser un don une association lors de leur journée d'intégration



DIVERSITÉ ET INCLUSION

Potel et Chabot souhaite favoriser le recrutement et maintenir dans l'emploi les salariés en situation de handicap. A ce titre, nous souhaitons promouvoir et valoriser les achats responsables auprès du secteur du Handicap, ou travailleurs indépendants handicapés.

En 2023, nous avons réalisés plus de 19 000 € d'achats auprès des entreprises d'insertion professionnelle.

Quelques exemples de partenariats développés avec des structures ESAT et EA :

- ESAT Les Ateliers de Jemmapes : recrutement de travailleurs en situation de handicap pour le personnel de service sur événement, impression de menus pour certaines de nos prestations.
- ESAT L'Atelier du Courrier : collecte le courrier de notre plateforme logistique.
- ESAT Berthier : mise à disposition de personnels sur évènement et dans notre atelier logistique.

Au sein de nos effectifs, notre taux RQTH en 2022 s'élevait à 8,1 %.

Nos équipes organisent également des événements en interne pour sensibiliser au sujet du handicap : organisation de DuoDay, webinaire pour nos managers sur le recrutement de personnes en situation de handicap...



NOS COLLABORATEURS

DÉVELOPPEMENT DES COMPETENCES

Formations

Nos collaborateurs bénéficient de l'ensemble des formations obligatoires (sécurité, hygiène, prévention...).

En complément notre maison propose des formations sur les enjeux prioritaires RSE de l'entreprise : tri des déchets, éco-conduite, achats responsables, alimentation responsable, fresque du climat, anti-corruption...

Développer l'employabilité des stagiaires et apprentis

Recrutement plus de 81 stagiaires et apprentis en 2023

Mise en place de 29 partenariats avec des écoles et organisations d'actions de transmissions de nos métiers et savoir-faire : forum école, salons pour l'emploi; travaux pratiques...



2 048

HEURES DE
FORMATIONS
RÉALISÉES SUR
L'ANNÉE 2023

NOS COLLABORATEURS

ÉTHIQUE DES AFFAIRES

Charte anti-corruption

Le groupe Momense a à cœur d'entretenir des relations saines avec ses fournisseurs et ses clients, tout en veillant à préserver son éthique et son intégrité. C'est dans cette optique que la charte anti-corruption du groupe a été rédigée.

Un dispositif de lanceur d'alerte est également disponible afin de signaler des faits susceptibles d'être associés à de la corruption.

En complément, des formations sont organisées afin de sensibiliser les collaborateurs à la lutte contre les différentes formes de corruption.

Cette démarche s'inscrit dans le cadre la loi sapin II adoptée en 2018, qui permet de prévenir et sanctionner efficacement la corruption et les atteintes à la probité.



06

ENGAGEMENTS

ECO-SOCIETALES



ENGAGEMENTS ÉCO-SOCIÉTAL

SOUTIEN FINANCIER AUX ASSOCIATIONS

Chaque année le groupe élit une cause qu'il souhaite soutenir financièrement. En 2022 cette action solidaire a permis de reverser près 35 932 € de dons à l'association Ares. En 2023, nos deux maisons ont décidé de soutenir France Handicap.

Sont ainsi collectés sur chacune de nos opérations une participation de nos clients à hauteur de 10 cents d'euro par convive que nous abondons du même montant.

La notification de cette participation, clairement précisée dans le devis établi et ultérieurement dans la facture de l'opération, permet au client, sur simple notification orale ou écrite à son interlocuteur commercial, de décider de ne pas y souscrire ou à contrario d'augmenter sa participation. Dans ce cas particulier, Potel et Chabot et Saint Clair proposeront à leur client une mise en relation directe avec l'association France Handicap.

La maison s'engage, en fin de période, à informer leurs clients de la somme collectée et de l'usage des fonds et du suivi des actions qui seront mises en œuvre.



Potel & Chabot

PARIS

CONTACT : pauline.jacquemard@momense.com

