



SAINTCLAIR





NOS ENGAGEMENTS RSE

Préserver

LES RESSOURCES NATURELLES

Réduire et optimiser la gestion de nos déchets

Limiter l'utilisation de plastique à usage unique

Diminuer nos émissions de gaz à effet de serre et adapter notre activité au changement climatique

Eco-concevoir nos décorations et scénographies

Proposer

UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE ET DE SAISON

Préserver la biodiversité en limitant l'impact de nos achats sur les écosystèmes

Placer la santé et la sécurité de nos clients au cœur de nos priorités

Baisser l'impact carbone de nos menus

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Soutenir

NOS TALENTS ET TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Améliorer les conditions de travail et de sécurité de nos collaborateurs

Contribuer à l'égalité des chances et à la transmission de notre savoir-faire

Garantir l'éthique dans nos affaires

Inspirer et fédérer nos équipes, nos clients et nos fournisseurs autour de nos engagements

Labels & Certifications



Certification
ISO 20121



Signataire de la charte
Paris Action Climat Biodiversité



Evaluation SILVER
label ECOVADIS

Dans les 15% des entreprises les plus performantes en RSE de notre secteur



Signataire du
GLOBAL COMPACT de l'ONU



Adhérent du Programme de préservation
des espèces marines M.GOODFISH





Nos engagements

- 01 **GASTRONOMIE RESPONSABLE ET DE SAISON**
 - Notre politique d'achats responsables
 - Impact carbone de nos menus
 - Santé et sécurité de nos clients
- 02 **LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
 - Dons surplus aux associations
 - Dons surplus sur évènements
- 03 **OPTIMISER LA GESTION DES DÉCHETS**
 - Tri & valorisation des déchets
 - Politique zéro jetable
 - Scénographie responsable
- 04 **PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES**
 - Gestion des énergies & des fluides
 - Logistique durable
 - Réduction de nos émissions carbone
- 05 **SOUTENIR NOS TALENTS ET TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE**
 - Améliorer le bien-être et la sécurité de nos collaborateurs
 - Développement des compétences
 - Egalité des chances
 - Ethique des affaires
- 06 **INSPIRER ET FÉDÉRER**
 - Soutien financier à des associations
 - Bilan carbone de nos évènements





Gastronomie responsable et de saison

01



Notre politique d'achats responsables

- 01** CRITÈRE

Développer et promouvoir l'approvisionnement en produits labellisés promouvant le respect de l'environnement et des hommes ainsi que le bien-être animal (Label Rouge, AOC, AOP, IGP, AB,...)
- 02** CRITÈRE

Développer et promouvoir l'approvisionnement en fruits et légumes de saison locavores, répertoriés sur un rayon de 200 kms.
- 03** CRITÈRE

Développer et promouvoir l'approvisionnement d'origine France
- 04** CRITÈRE

Développer et promouvoir l'approvisionnement de produits de saison
- 05** CRITÈRE

Réduire l'empreinte carbone de l'assiette (favoriser le végétarien / réduire les quantités de protéines animales...)
- 06** CRITÈRE

Promouvoir les savoir-faire à travers les appellations d'origine, développer des filières de production durables
- 07** CRITÈRE

Intégrer les enjeux de santé-alimentation dans l'offre alimentaire.
- 08** CRITÈRE

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

60 %

De nos achats alimentaires labellisés d'ici 2030 (BIO, Label Rouge, Appellations d'Origine,...)

79 %

De fruits et légumes frais achetés en saison

75 %

De nos viandes et charcuteries sont d'origine françaises

Engagements de nos chefs de bannir les espèces marines surexploitées et surconsommées de nos cartes

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.



Impact 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 et orienter vers des menus à faible empreinte carbone (viandes blanches, poissons)
- 🚩 Proposer des desserts végan ou à base de produits à faible empreinte carbone (alternatives au chocolat, fruits de saison...)



Santé et sécurité de nos clients

Nous nous engageons à offrir des produits et services de la plus haute qualité afin de répondre aux attentes de nos clients et de nos partenaires.

Notre politique hygiène et sécurité alimentaire

- 🚩 Fournir des produits et services conformes aux exigences légales et réglementaires
- 🚩 Mesurer la satisfaction de nos clients régulièrement et mettre en œuvre des actions correctives lorsque nécessaire
- 🚩 Former et sensibiliser tous les employés aux enjeux de qualité

Nous intégrons également les enjeux de santé-alimentation dans nos offres.

Ainsi, nos pâtisseries ont réduit drastiquement la part de sucre dans nos desserts. Nos mixologues proposent désormais un vaste choix de boissons créatives sans alcool, à base de plantes et de fruits frais.



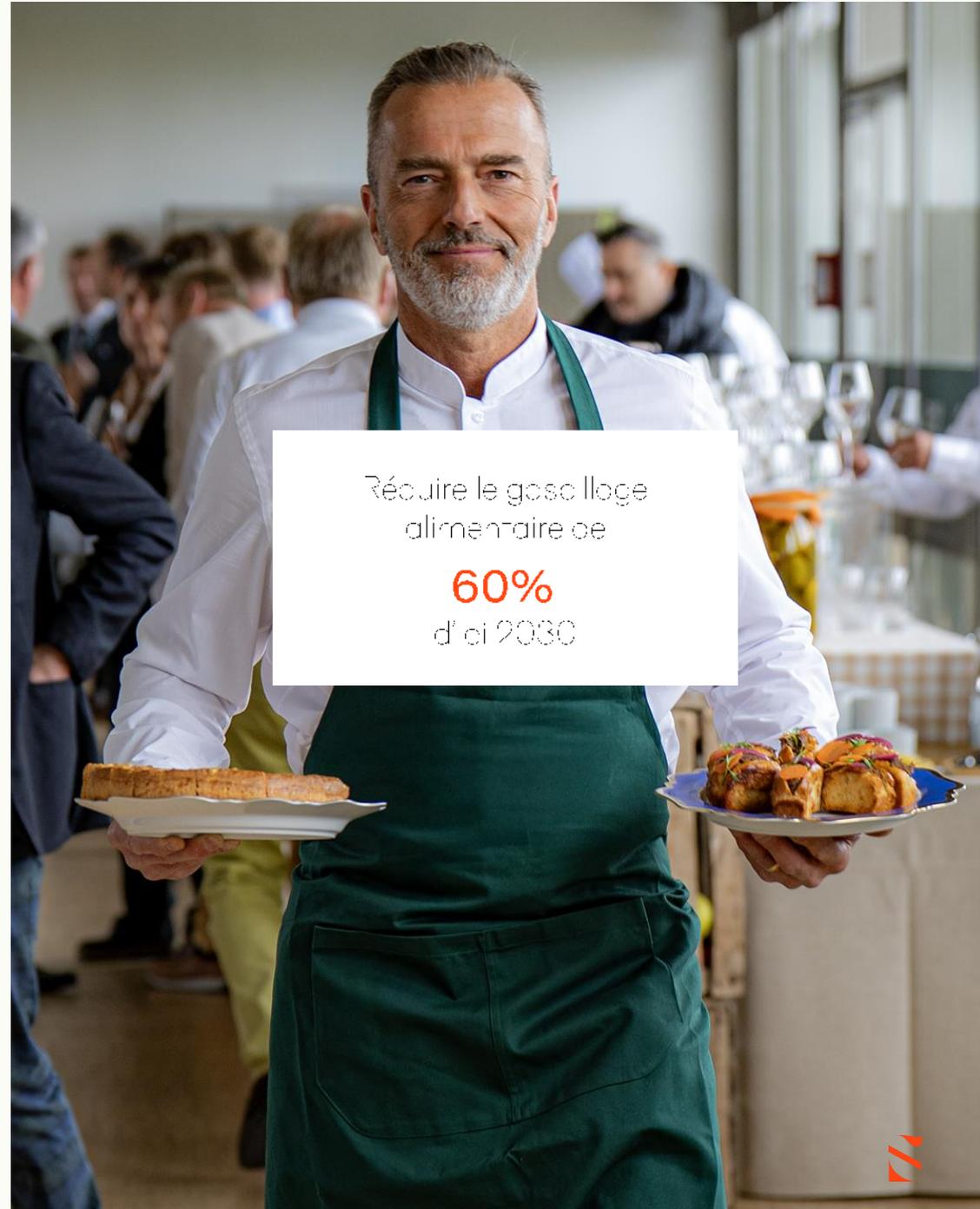


Lutter contre le gaspillage alimentaire

| 02

Dons surplus aux associations

- Nous sommes signataire du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2013.
- Nous avons développé un partenariat avec l'association Le Secours Populaire pour la récupération des surplus sur notre site de production
- Pour la récupération des éventuels surplus sur nos réceptions, nous proposons un service de collecte et de redistribution avec la société SAVR.
- Pour le restaurant du personnel, SAINTCLAIR a établi un partenariat avec Too Good To Go pour récupérer les surplus alimentaires.
- En 2024, SAINTCLAIR grâce à ces différents partenariats, a permis la distribution de **4211** repas à des associations d'aides alimentaires



Réduire le gaspillage
alimentaire de

60%

d'ici 2030



Dons surplus sur événements

SOLUTION LOGISTIQUE POUR LE DON ALIMENTAIRE :

Afin de limiter le gaspillage alimentaire sur ses prestations, SAINTCLAIR 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 :





Optimiser la gestion des déchets

| 03



Tri & Valorisation des déchets

- Le tri des déchets est réalisé sur tous nos sites et sur nos évènements avec plusieurs flux de tri :
 - Biodéchets : envoyés en méthanisation pour produire du biogaz
 - Emballages : recyclage matière (plastique, métaux, papier, capsules café...)
 - Carton et verre : recyclage matière
 - Les déchets restants sont envoyés en incinération pour produire de la chaleur.
- Sur événement, l'ensemble des équipes sont sensibilisées au tri des déchets et veillent à respecter les consignes données. Des formations sont régulièrement réalisées pour accompagner le personnel dans la gestion du tri sur affaires.



Tri & Valorisation des déchets



115 heures

De formations des collaborateurs sur le tri des déchets
en 2024

Les biodéchets sont triés pour un retraitement dans une
filière de méthanisation

51,4 %

Taux de recyclage et valorisation de l'ensemble des
déchets en 2024
(+12 points vs 2022)

50 %

De réduction des références d'achats
plastique à horizon 2030

Augmenter la part des contenants réemployés en
production et logistique à horizon 2030

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 réception, 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 contenants de livraison jetables par des bacs réemployables.
 - En logistique et production, par la mise en place de boucle de réemploi pour diminuer progressivement l'usage unique (bacs inox, caisses polypropylène...)



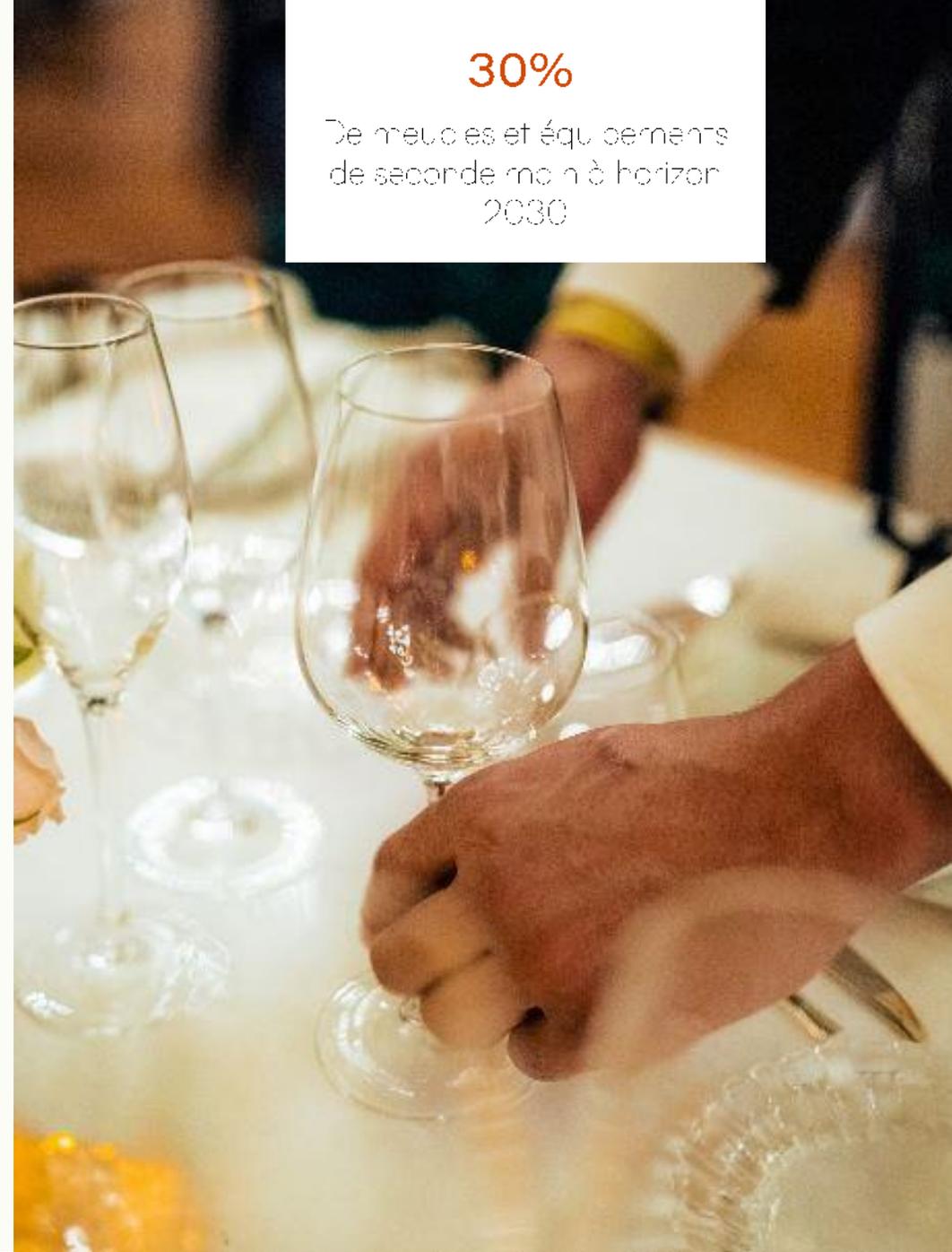
Scénographie responsable

NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE SCÉNOGRAPHIE :

- ▮ Privilégier les fleurs et les plantes 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'achat d'art de la table et de décoration en privilégiant l'utilisation des références sélectionnées par nos équipes internes

30%

De meubles et équipements de seconde main à horizon 2030





Préserver les ressources naturelles

| 04



Gestion des énergies & des fluides

L'ensemble de nos sites font l'objet d'investissement pour préserver les ressources. Ces dernières années nous avons ainsi investi dans des changements de planges ou des travaux d'isolation bénéfiques pour nos consommations d'eau et d'énergies.

Nous avons également engagé un plan d'investissement sur plusieurs années pour la rénovation de nos locaux afin de renforcer leurs performances environnementales et la qualité de vie au travail pour nos collaborateurs.

Argenteuil : un nouveau bâtiment logistique éco-conçu

A partir de septembre 2025, notre site logistique fait peau neuve et s'installe dans un bâtiment entièrement neuf intégrant pleinement les enjeux environnementaux et d'optimisation de la qualité de travail : panneaux photovoltaïques sur une partie de la toiture, récupération des eaux de pluies et de lavage pour nettoyer les camions et alimenter les sanitaires, système de froid bas carbone, espaces végétalisés...



Logistique durable

- Camions aux dernières normes EURO 6 pour la flotte logistique
- Equipe logistique formée aux pratiques d'éco-conduite
- Implantation de nos principaux lieux de réceptions au cœur de la capitale, ainsi que de notre site 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



Gestion des énergies & des fluides



Aucun fluide frigorigène fortement émetteurs dans nos systèmes de froid à horizon 2030

- 5 %

De consommation de gaz sur nos sites en 2024

- 22 %

De consommations d'essence sur notre flotte interne en 2024

40 %

De réduction de nos consommations électrique et de gaz à horizon 2030

Réduction de nos émissions carbone

Le suivi annuel de notre bilan carbone marque notre engagement dans une trajectoire de réduction des émissions liées à nos activités.

Notre objectif :

- ❏ Réduire de 28% nos émissions de GES d'ici 2030

Nos leviers de réduction :

- ❏ **Végétalisation** : diminuer la part de protéines animales (viandes et poissons) dans nos offres et augmenter la part de végétariens et végétans
- ❏ **Fret** : Privilégier des modes de transports plus vertueux pour nos achats, augmenter la part d'achat d'origine France et électrifier nos flottes de véhicules de livraison
- ❏ **Décoration et équipements** : Augmenter la part d'art de la table et décoration réutilisables, et développer l'achat d'équipements de seconde main
- ❏ **Réduction des emballages** : Réduire nos déchets d'emballages à la source et dans nos activités





Soutenir nos
talents et
transmettre
notre savoir-
faire

| 05



Améliorer le bien-être et la sécurité de nos collaborateurs

- Amélioration et investissements dans les espaces de travail et audit ergonomique en production
- Journées de solidarité proposées chaque mois à nos collaborateurs pour renforcer les liens avec le milieu associatif
- Organisation de temps de sensibilisation sur la qualité de vie au travail : ateliers réveil musculaire, webinaire santé mentale, communication non violente..
- Index d'égalité professionnelle : 94/100
- Enquête annuelle pour mesurer l'engagement de nos collaborateurs et mettre en place des actions correctives
- Organisation d'évènements de cohésion d'équipes : Summer Party, Halloween party, afterworks, journées d'intégration, vis ma vie,...
- Prise en charge du pass navigo au-delà du seuil légal de 80%
- Ligne d'écoute et de soutien avec Qualisocial disponible pour nos collaborateurs



Développement des compétences

FORMATIONS :

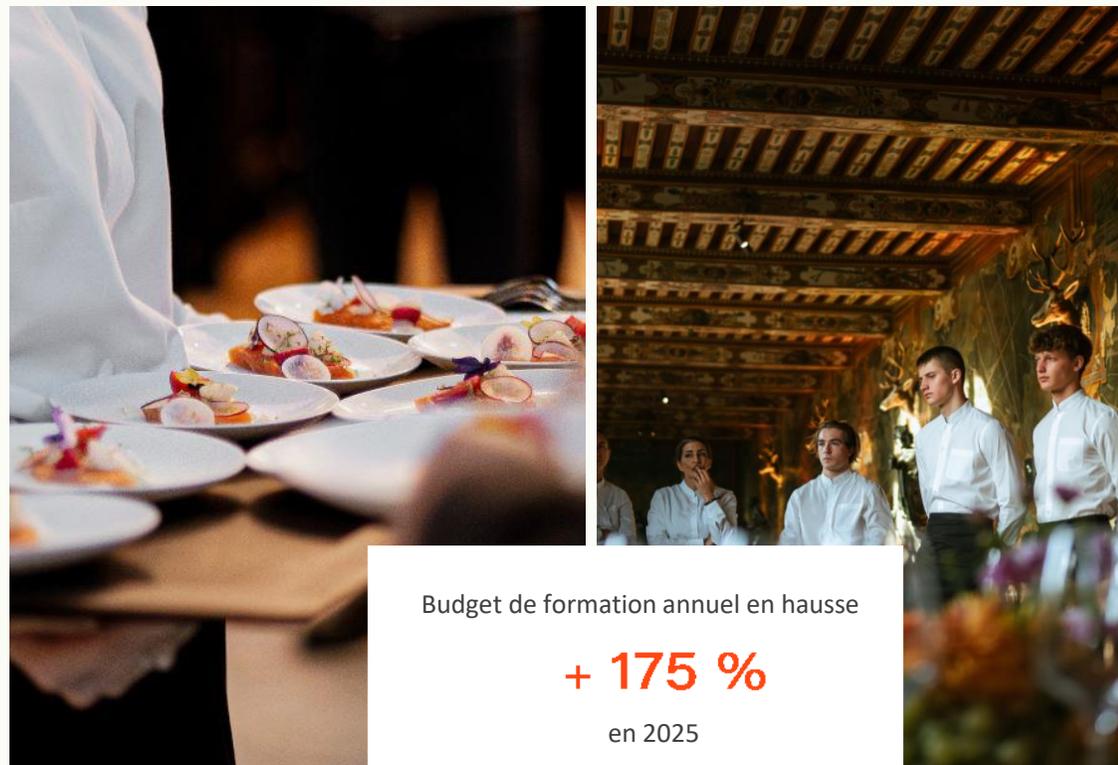
Nos collaborateurs bénéficient de l'ensemble des formations obligatoires (sécurité, hygiène, prévention...).

En complément nous proposons des formations sur nos enjeux RSE prioritaires : tri des déchets, écoconduite, achats responsables, événement responsable, fresque du climat, anti-corruption... Ainsi que des challenges internes : collectes et courses solidaires, participation à la journée mondiale de l'alimentation, semaine européenne du handicap...

TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Recrutement de 79 stagiaires et apprentis en 2024

Mise en place de 37 partenariats avec des écoles et organisations d'actions de transmission de nos métiers et savoir-faire : forums écoles, salon pour l'emploi, travaux pratiques...



Budget de formation annuel en hausse

+ 175 %

en 2025

Egalité des chances

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

- /// En 2024, nous avons réalisés plus de **38 000€** 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 événement et dans notre atelier logistique
 - Café joyeux : corners pause café lors des évènements

- /// Nos équipes organisent également des évènements en interne pour sensibiliser au sujet du handicap : participation au DuoDay, webinaire pour nos managers sur le recrutement de personnes en situation de handicap, journées solidaires avec des associations partenaires.



Éthique des affaires

Le groupe souhaite 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. Des règles strictes sont également mises en place à travers une charte éthique afin de prévenir et sanctionner efficacement la corruption et les atteintes à la probité.

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





Inspirer et
fédérer

| 06



Soutien financier aux associations

SaintClair s'engage aux côtés des Traiteurs Evènementiels de Paris afin de soutenir financièrement une cause importante. Le principe, avec l'accord de nos clients, nous collectons une participation à hauteur de 10 centimes d'euro par convive que nous abondons du même montant.

La notification de cette participation, clairement précisée dans le devis et lors de la facturation, permet au client, sur simple notification à son interlocuteur commercial, de décider de ne pas y souscrire ou d'augmenter sa participation.

Pour l'année 2024, le groupe a accompagné l'association APF France Handicap dans le cadre de son projet « *Boostons les Talents* ». **Ce projet solidaire a permis de reverser 141 000€ de dons à l'association.**

Pour 2025, Potel & Chabot soutien l'APHP et le projet « *Douceurs Maison* ». Actuellement, par manque de matériel mais aussi de formation à la pâtisserie, les équipes de restauration sont dans l'incapacité de proposer tout au long de l'année des desserts faits Maison pour les patients. Le projet vise à équiper les cuisines de matériels adaptés de qualité tout en organisant un plan de formations.



Bilan carbone de nos événements

Pour vos réceptions nous sommes également en mesure de vous proposer un bilan des émissions de gaz à effet de serre liés à notre prestation : déplacements de nos équipes, gastronomie et boissons, livraisons et matériel.

Pour cela, nous nous appuyons sur une solution partenaire validée par l'ADEME et l'association pour la transition Bas Carbone (ABC)



En amont de votre événement nous vous conseillerons vers les choix de gastronomie et de scénographie les moins émetteurs afin de réduire votre impact carbone.





SAINTCLAIR

Le goût de la rencontre

CONTACT : rse@saintclair.com

