



SAINTCLAIR

Le goût de la rencontre

Notre politique RSE



01

PRÉSERVER

Les ressources naturelles

- Gestion efficiente 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

02

ASSURER

l'épanouissement professionnel

- Améliorer les conditions de travail
- Assurer la sécurité
- Développer l'employabilité des stagiaires et apprentis

03

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

04

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 & Certifications



Certification
ISO 20121



Signataire de la charte
Paris Action Climat



Evaluation Gold
label ECOVADIS



Signataire du
GLOBAL COMPACT de l'ONU



Adhérent du Programme de préservation
des espèces marines M.GOODFISH



Nos engagements



- 01 **ALIMENTATION SAINES & DURABLE**
Notre politique achats responsables
Empreinte carbone de nos menus
- 02 **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
Dons surplus aux associations
- 03 **ÉCOCONCEPTION & GESTION DES DÉCHETS**
Scénographie responsable
Tri & valorisation des déchets
Politique zéro jetable
- 04 **PRÉSERVATION DES RESSOURCES**
Gestion des énergies & des fluides
Logistique durable
Réduction de nos émissions carbone
- 05 **NOS COLLABORATEURS**
Améliorer le bien-être et la sécurité de nos collaborateurs
Développement des compétences
Diversité & inclusion
Ethique des affaires
- 06 **ENGAGEMENTS ÉCO-SOCIÉTAUX**
Soutien financier à des associations
Inspirer et rendre compte





Alimentation Saine & Durable

| 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

02 CRITÈRE

Développer et promouvoir l'approvisionnement en fruits et légumes de saison locaux, 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

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

78%

De fruits et légumes frais achetés en saison

77%

De nos viandes et charcuteries sont d'origine françaises

Engagements de nos chefs sur des espèces de poissons surexploitées et surconsommées



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.



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 des 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.





Lutte contre le gaspillage alimentaire

| 02



Lutte contre le gaspillage alimentaire

- /// 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 2023, SAINTCLAIR grâce à ces différents partenariats, a permis la distribution de **3735** repas à des associations d'aides alimentaires



Too Good To Go



Lutte contre le gaspillage alimentaire

SOLUTION LOGISTIQUE BASÉE SUR 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 :





Écoconception & Gestion des déchets

| 03



Tri & 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 & Valorisation des déchets



114 HEURES

De formations des collaborateurs sur le tri
des déchets en 2023

Les biodéchets sont triés pour un
retraitement en méthanisation

42,2%

Taux de recyclage et valorisation de
l'ensemble des déchets

0%

Plastique sur réceptions

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

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 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...)



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.



Nos démarches engagés



VÉGÉTABLE, L'alternative aux fleurs coupées



Composée de grandes fleurs de bois peintes et de plus petites en carton colorés, mêlées à des plantes en pots de différentes variétés, Végétales offre une alternative colorée et ludique aux fleurs coupées



MAKE ICI, Meubles sur mesures Français



Nos équipes scénographie se sont entourées de Make Ici pour la conception de meubles sur mesure. A l'aide d'un collectif d'artisans résidents et de matériaux exclusivement français, ils ont donné vie aux maquettes de nos conceptrices !



Préservation des ressources naturelles

| 04



Gestion des énergies & des fluides

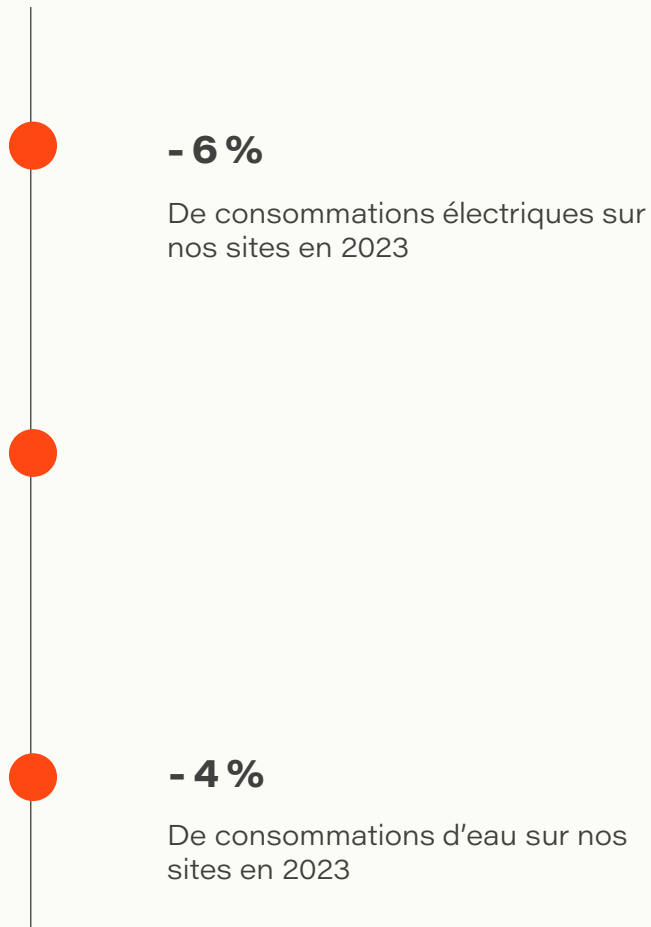
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET D'EAU :

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 LED, la mise en place de système de détections de présence et d'arrêt des éclairages 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 & des fluides



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



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.





Nos Collaborateurs

| 05



Améliorer le bien-être de nos collaborateurs

- ✔ Charte télétravail et charte droit à la déconnexion
- ✔ Index d'égalité professionnelle : 90/100
- ✔ Quotas de 35% de femmes cadres
- ✔ 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 & Inclusion

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 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 événement 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...



Développement des compétences

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, salon pour l'emploi, travaux pratiques...



2 048

HEURES DE FORMATIONS
RÉALISÉES SUR L'ANNÉE 2023



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.



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, SAINTCLAIR proposera au 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.





SAINTCLAIR

Le goût de la rencontre

CONTACT : pauline.jacquemard@momense.com

