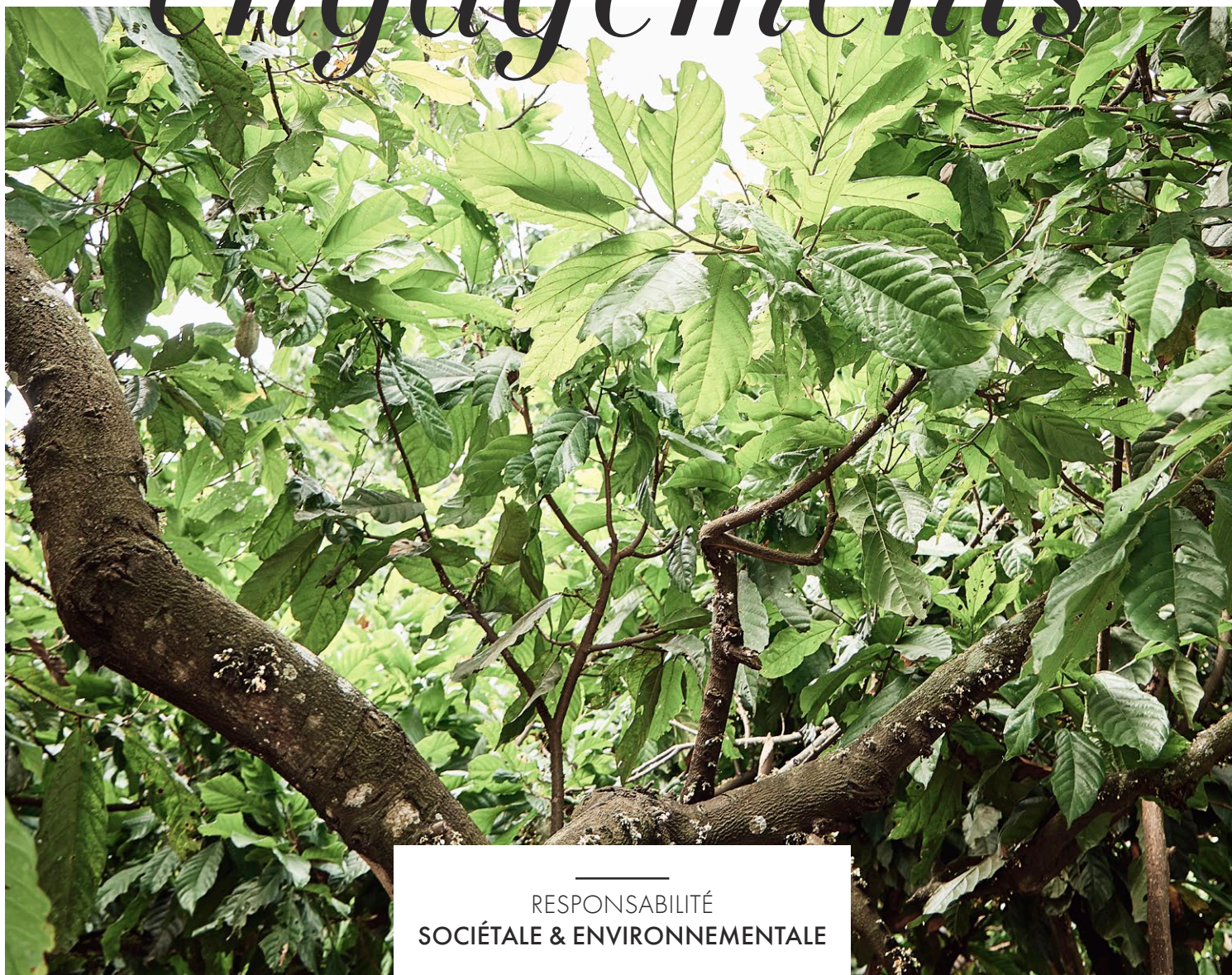




Nos *engagements*



RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE & ENVIRONNEMENTALE



SOMMAIRE

04 LENÔTRE ET SODEXO

05 Le Better Tomorrow Plan, la maison Lenôtre engagée

06 Mieux manger, c'est mieux consommer

08 Ensemble vers une approche plus responsable

10 Agir sur le terrain

12 RESPONSABILITÉ SANITAIRE

14 Traçabilité et contrôle

16 Maîtrise de la sécurité alimentaire

18 RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

19 Approvisionnements responsables

20 Réduction des gaz à effet de serre et de production de déchets

22 Protéger la terre et l'environnement

24 Achats alimentaires responsables et durables

26 Certification ISO 20121, notre engagement pour 2021

28 Certification Ecovadis 2020

30 RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

31 Respecter les hommes et les femmes

33 Partager et transmettre le savoir

35 Promouvoir et respecter l'artisanat

36 Conduite responsable des affaires

38 CHARTES D'ENGAGEMENT

39 Charte éco-responsable de bonne conduite

40 Charte achats développement durable



#1

LENÔTRE & SODEXO



La maison Lenôtre a fait sien et applique le Better Tomorrow Plan mis en place par le Groupe Sodexo auquel elle appartient.



Avoir un impact positif

Déjeuner avec ses collègues, faire vivre un grand dîner de gala, partager des espaces ou des temps de travail : nous veillons à ce que tous ces moments, qui rythment le quotidien, aient un impact positif sur notre santé, mais aussi nos quartiers, nos villes et notre planète. Depuis 1966, la mission de Sodexo est restée la même : améliorer la qualité de vie, et la préserver en accordant une attention particulière aux produits que nous cuisinons, aux ressources que nous utilisons, aux personnes que nous recrutons et aux communautés que nous servons. Cet impact se développe sur trois axes essentiels : mieux manger, avoir une approche responsable et agir sur le terrain.

MIEUX MANGER

C'EST MIEUX CONSOMMER



06

Nos choix alimentaires influent sur notre santé, sur notre environnement, mais aussi sur la vie de toutes les personnes qui cultivent, produisent et préparent ce que nous mangeons. Vigilants sur les propriétés nutritives, la sécurité et la qualité des plats que nous servons, les chefs et experts en approvisionnement Lenôte privilégient les produits frais, issus de filières locales et responsables.



Par respect pour la terre et les hommes

Jamais la recherche de qualité, d'authenticité et de transparence n'a été aussi grande chez les consommateurs. Chaque jour, nos chefs agissent aux côtés des producteurs et des distributeurs pour proposer des produits sains et respectueux de l'environnement, en privilégiant des filières d'approvisionnement locales, durables et responsables.



Par amour pour ce qui est bon

Les goûts des consommateurs et les tendances alimentaires évoluent. Nos chefs imaginent au quotidien de savoureuses recettes qui répondent au maximum aux attentes de nos clients de mets moins salés et moins sucrés, respectent l'environnement et régalernt ceux qui les dégustent. C'est ainsi que s'écrit la tradition culinaire de Sodexo & Lenôtre.



Par engagement contre le gaspillage

Parce qu'on ne devrait jamais jeter de nourriture, nos responsables de site, chefs et personnels de cuisine ont mis en place des initiatives innovantes pour lutter contre le gaspillage à leur niveau. Nous utilisons également la Data pour analyser le gaspillage alimentaire, et ainsi identifier des actions susceptibles de faire évoluer les comportements.

ENSEMBLE VERS UNE
APPROCHE PLUS RESPONSABLE





Développer des services responsables

En développant avec eux des services innovants de gestion des infrastructures et des ressources, nous aidons nos clients à respecter leurs engagements environnementaux et à atteindre leurs objectifs en matière de développement durable.



Réduire les émissions carbone

Parce que la stabilité du climat est indispensable à la qualité de vie, Sodexo et la maison Lenôtre sont en première ligne dans la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre et le développement de solutions pour les réduire (prévention du gaspillage alimentaire, mise à disposition de repas à base de protéines végétales,...)



Ensemble pour progresser

Pour soutenir ses efforts en matière de développement durable et favoriser le changement à grande échelle, nous pouvons compter sur le soutien de tous nos départements et activités.

A G I R
S U R L E T E R R A I N





Une culture d'entreprise inclusive

Nous veillons à ce que chaque employé se sente respecté et valorisé, quels que soient son parcours, sa vie et ses compétences. Nous travaillons également en étroite collaboration avec les entreprises locales pour favoriser l'emploi, l'innovation et le développement au sein des communautés.



Stop Hunger : volontariat contre la faim

Sodexo et la Maison Lenôtre soutiennent l'action de l'organisation Stop Hunger, qui agit aux côtés des plus fragiles partout dans le monde. Ses volontaires sont particulièrement mobilisés dans la lutte contre la faim et l'aide alimentaire, mais aussi dans l'autonomisation des femmes et l'aide d'urgence dans les zones sinistrées.

RESPONSABILITÉ SANTTAIRE



Le service Assurance Qualité de la maison Lenôtre a la charge de mettre en place les procédures nécessaires au maintien et au développement de la qualité sanitaire et organoleptique des produits fabriqués par les ateliers.



Il veille au respect des procédures mises en place par l'intermédiaire de contrôles et s'assure de l'application des évolutions de la réglementation.

Le laboratoire de production de Plaisir est agréé pour la production et la mise sur le marché communautaire de produits à base de lait, de produits transformés à base de viande et de produits de la pêche depuis le 21 novembre 1986 (N° d'agrément FR 78.490.001 CE)

Une démarche HACCP a été mise en place avec l'aide d'un cabinet conseil.

Le Service Qualité, intégré à la Maison Lenôtre, est le garant de la maîtrise sanitaire des produits



Les ateliers de production

Un centre de production à Plaisir couvre la totalité des métiers liés à la gastronomie. Son fonctionnement est régi par les principes de démarche HACCP.

Contrôle de la qualité organoleptique

Les matières premières, susceptibles de présenter des variations de qualité organoleptique au cours des saisons ou des fabrications, font l'objet d'un contrôle d'acceptation à livraison.

Ces contrôles sont gérés par le Service Qualité, ou réalisés sous son contrôle par les chefs des ateliers et dans certains cas avec la participation d'un jury interne de dégustateurs. Les éventuelles réclamations concernant la qualité d'une matière première sont gérées conjointement par le Service Qualité et le Service Achats.

Pendant le process de fabrication, des contrôles gustatifs sont également réalisés par les opérateurs et les Chefs des différents ateliers. Il en est de même pour les produits finis avec l'intervention d'autres collaborateurs lors de réunions de dégustations.

Contrôle de la qualité sanitaire

Le service Assurance Qualité réalise quotidiennement des contrôles microbiologiques sur les matières premières, les produits en cours de transformation et les produits finis, selon un plan de contrôle établi à l'avance. Par mesure d'objectivité, les analyses sont réalisées par un laboratoire indépendant, accrédité COFRAC. Environ 1500 prélèvements sont effectués chaque année, dans tous les établissements dans lesquels sont préparés et distribués les produits de la Maison Lenôtre : l'unité de fabrication de Plaisir, nos restaurants, nos boutiques et les lieux de réceptions.

Des prélèvements de surface sont également réalisés selon un plan de contrôle sur du matériel, ustensiles, ou des plans de travail, dans ces mêmes lieux afin de s'assurer de la bonne application des procédures de désinfection mises en place.

Le Service Qualité complète ces contrôles par des audits des ateliers et lieux de distribution selon des fréquences définies, et de manière inopinée. Une check liste adaptée à chaque site permet ainsi de vérifier le respect des règles d'hygiène de base des locaux et du personnel.

Respect de la réglementation

Le Service Qualité gère les contacts avec les Services Officiels pour toute question concernant la sécurité alimentaire et l'Information Consommateurs (réglementation INCO). Il valide ainsi les appellations, compositions et transmet les listes d'allergènes à déclaration obligatoire mis en oeuvre volontairement dans chaque produit et toutes les autres informations réglementaires.

Sécurité alimentaire

Le service Qualité est en relation avec les Services Officiels pour toute question concernant la sécurité alimentaire et les mesures particulières à prendre lors de diffusions d'alertes (dioxines, germes pathogènes : listéria, salmonelle...). Il est le garant de la maîtrise de la sécurité alimentaire, obtenue par le biais de vérifications décrites précédemment, mais peut faire aussi l'objet d'interventions particulières (renforcement d'audits, formations spécifiques du personnel, renforcement des contrôles, établissement de procédures particulières, participation à une cellule de crise, etc...

Approvisionnement

Le service Qualité travaille en étroite collaboration avec la Direction des Achats pour obtenir auprès des fournisseurs les garanties nécessaires liées à l'origine des produits, à leur niveau qualitatif et d'autres précisions comme l'absence d'OGM, les allergènes présents, le certificat d'alimentarité pour les emballages....

Traçabilité

Un système de traçabilité est mis en place afin de suivre l'acheminement des produits de la matière première aux produits finis. Les informations enregistrées et archivées permettent d'obtenir si nécessaire une traçabilité ascendante et descendante.



MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



- Relation permanente avec les services officiels pour toute question, toute mesure particulière à prendre ou pour le traitement des messages d'alerte
- Suivi des plans d'actions mis en place suite aux contrôles effectués
- Communication des allergènes mis en oeuvre volontairement et de tout autre ingrédient pour répondre aux demandes spécifiques de clients allergiques ou intolérants
- Conseil des activités Réception et seul décisionnaire sur la présence d'ingrédients particuliers ou de substitutions possibles
- Suivi des enregistrements de températures avec mise en place d'actions correctives si nécessaire
- Traitement des réclamations internes et externes
- Suivi des dossiers fournisseurs
- Mise en place de procédures ou de toute autre action en cas de gestion de crise
- Garantie d'une permanence d'intervention



Chaîne du froid

Les températures de livraisons des matières premières font l'objet d'un contrôle par le service de réception des marchandises. Une surveillance de la température des enceintes froides est assurée en continu par un système informatique. Il en est de même pour la température des groupes froids de nos camions de livraisons.

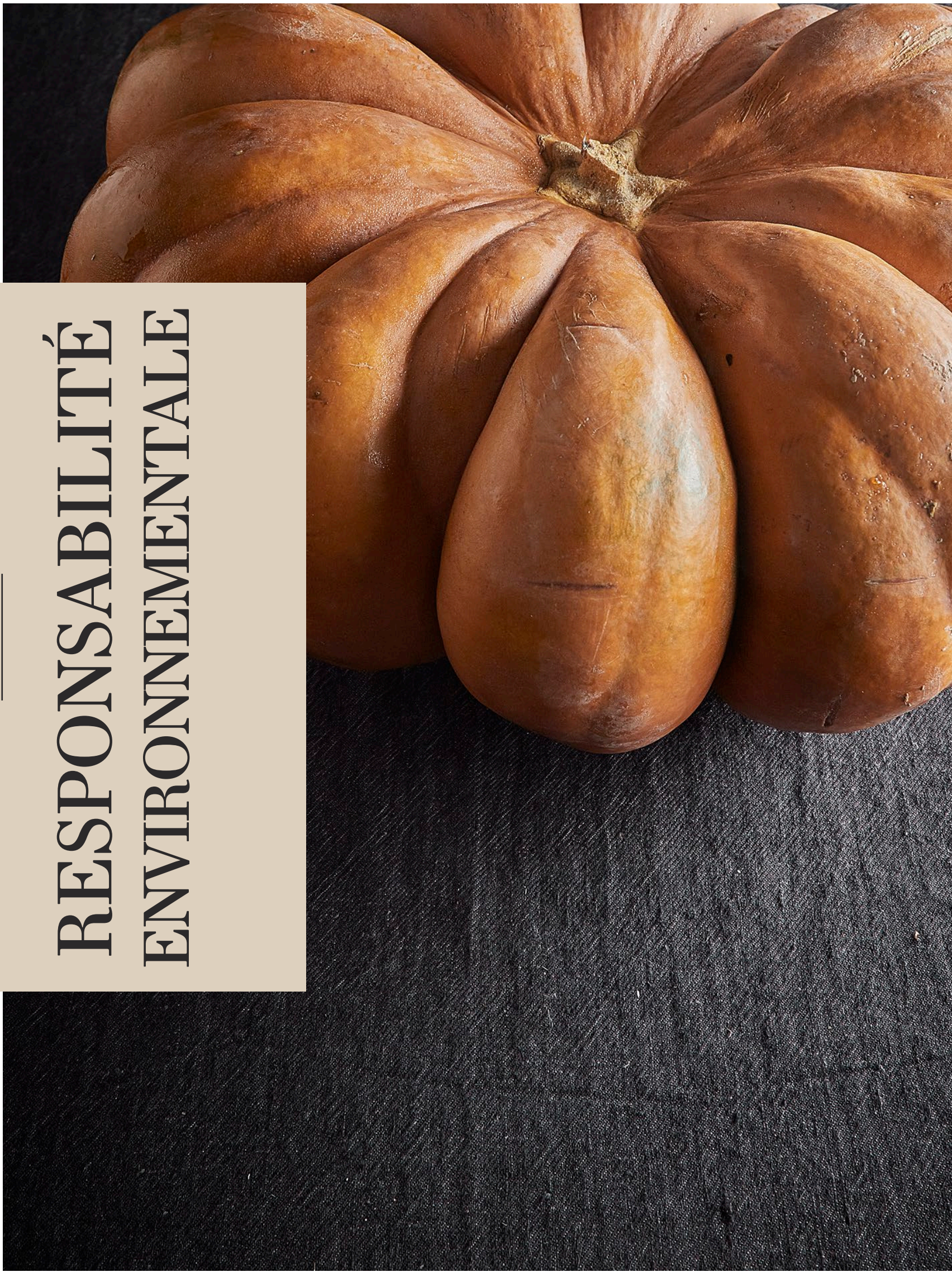


Formation à l'hygiène

Le service Assurance Qualité forme l'ensemble du personnel au respect des règles liées à l'hygiène. Le programme s'adresse aux nouveaux arrivants et sert aussi au rappel des connaissances du personnel en poste sur le site de fabrication et sur les lieux de vente.

Le personnel présent sur les lieux de prestations (Maîtres d'Hôtel, Cuisiniers) fait également l'objet d'une participation à des formations spécifiques au moins deux fois par an.

RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE



L'utilisation de produits responsables est une priorité de la Maison, basée sur les critères suivants



Des engagements produits sans compromis

1. Respect de la saisonnalité
2. Prise en compte des modes de production des matières premières utilisées (labellisées ou raisonnées, le moins préjudiciable pour l'environnement)
3. Référencement de fournisseurs préconisant l'éco-responsabilité
4. Proximité des filières d'approvisionnement (distance, esprit LOCAVORE)
5. Utilisation de conditionnements, emballages, supports ou ustensiles divers recyclés, recyclables ou réutilisables.
6. Non utilisation d'OGM
7. Production basée sur les principes de l'éco-responsabilité

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE ET DE PRODUCTION DE DÉCHETS

Depuis 2012 (sur la base de l'exercice 2011) et conformément à la législation en vigueur pour les entreprises de plus de cinq cent (500) personnes, la société Lenôtre s'est engagée à établir un bilan carbone.

La méthodologie utilisée est celle de l'ADEME (version 7).

Les émissions directes et indirectes (CO2 et autres GES) sont prises en compte puis consolidées au sein de 3 périmètres :

- Interne
- Intermédiaire
- Global (évaluation de l'empreinte carbone)

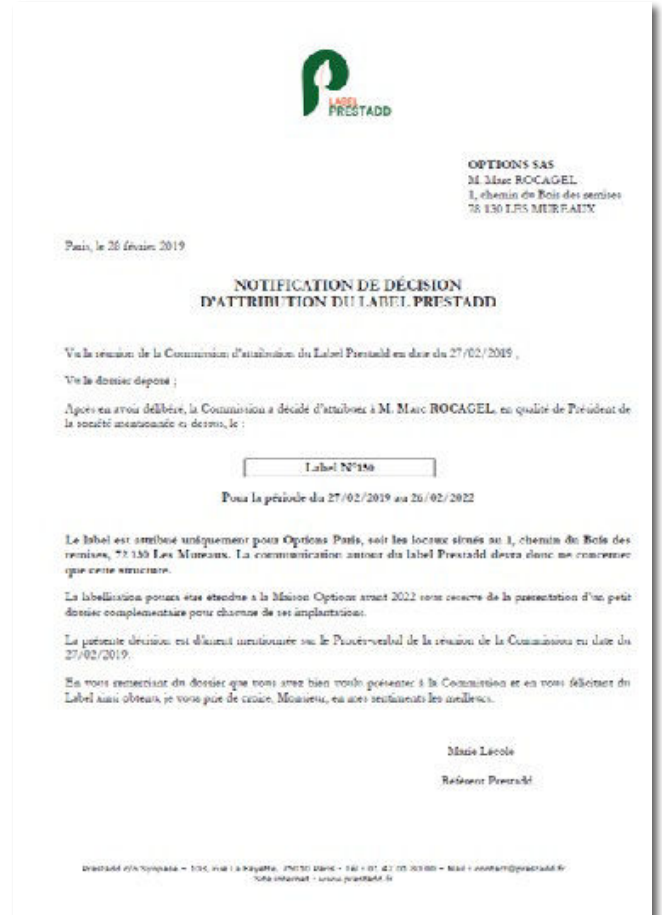
Dans ce processus de recherche, les études sont basées sur les sujets suivants :

- Energies
- Gaz à effet de serre
- Matériaux entrants
- Transports amont et aval
- Transports de personne
- Immobilisation
- Déchets directs





Partenaires responsables



PROTÉGER LA TERRE ET L'ENVIRONNEMENT



LES TRANSPORTS

La Maison possède son propre service de livraison et ordo-planning. Nous utilisons également notre propre flotte de camions qui répond à la dernière norme Euro VI, avec GPS embarqué permettant d'ajuster les circuits de livraison. Nos chauffeurs, en complément, sont formés à l'éco-conduite


De plus nous proposons également à nos clients qui souhaitent aller plus loin, une offre de « compensation » de nos émissions polluantes et de nos impacts environnementaux par l'intermédiaire d'achat de crédits carbone ou d'actions de reforestation.

Concernant les aspect hygiène - qualité, notre Service Qualité interne effectue des audits et vérifications entre autres des relevés de températures pour garantir la qualité sanitaire des produits livrés.

EMBALLAGES RECYCLÉS OU RECYCLABLES

Dans le cadre de sa feuille de route Développement Durable, la maison Lenôtre se conforme à la réglementation concernant les contenants en plastique en ayant mis en œuvre un plan de progrès ambitieux concernant la suppression à terme de l'ensemble des contenants plastiques.





La lutte contre le gaspillage est un incontournable, un des fondamentaux de la Maison. Il est inscrit dans ses valeurs.

GESTION DES DÉCHETS

La gestion de déchets fait également partie des préoccupations majeures de Lenôtre. Un processus d'identification des typologies de déchets en amont a été mis en place. Cette identification a permis de définir des filières de traitement des déchets, parmi les plus respectueuses de l'environnement.

- Nos déchets fermentescibles sont envoyés sur une plateforme de compostage située à proximité de notre site de production (Yvelines).
- Nos DIB (Déchet Industriel Banal) sont incinérés pour valorisation énergétique par cogénération (ville de Plaisir) pour un réseau de chauffage urbain et de production d'énergie électrique.
- La gestion des bacs à graisses est réalisée par un système bactérien liquide (biodégradable) permettant de réduire le taux de pollution des eaux usées.
- Les huiles et les graisses alimentaires sont collectées et traitées en vue de leur valorisation dans la filière oléo-chimique (biodiesel).
- Les cartons et emballages sont collectés puis valorisés afin de réduire le volume de nos déchets.
- Les verres, quand ils ne sont pas consignés, sont triés puis recyclés.

Nous avons également, depuis 2018, conclu un partenariat avec l'entreprise Moulinot afin de reprendre l'ensemble de nos biodéchets sur certains de nos sites, ainsi que sur l'École.

L'entreprise Moulinot est une entreprise ESUS (entreprise solidaire d'utilité sociale), participant ainsi à l'insertion de personnes en difficultés.

De plus, afin de réduire toujours plus l'impact de nos réceptions sur l'environnement, mais également pour améliorer sans cesse les tonnages de déchets recyclés et/ou valorisés, nous menons depuis janvier 2019 une sensibilisation globale de nos équipes de Maitres d'hôtel concernant le tri sélectif.

Don de produits non consommés

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des trois piliers de l'engagement de la Maison, et ce pour l'ensemble de nos activités.

Nous travaillons avec la start-up française Too Good To Go dans l'ensemble de nos boutiques afin de céder à prix réduits nos produits invendus. Depuis 4 ans nous avons ainsi sauvé plus de 35000 paniers.

Le Chaînon Manquant passe également plusieurs fois par semaine dans nos boutiques afin de redistribuer certains produits à des associations de lutte contre la faim. Ainsi, le gaspillage alimentaire sur nos activités retail est désormais réduit à zéro!

Sur nos événements, nous travaillons avec l'association Biocycle qui intervient directement sur réception en vélos triporteurs afin de récupérer l'ensemble des produits non consommés. L'intervention à vélo permet de ne pas utiliser d'énergie fossile et donc de diminuer l'impact environnemental de la réception.

Enfin, sur notre site de production à Plaisir, nous sollicitons l'intervention des Restos du Coeur pour la récupération des produits non consommés.

DES ACHATS ALIMENTAIRES RESPONSABLES & DURABLES

75% de nos fournisseurs disposent de certifications ou de labels allant dans ce sens. Un responsable développement durable est directement rattaché à la Direction Générale de la Maison.



Les vins

Concernant la sélection des vins, les produits issus de la culture Bio et Biodynamique sont privilégiés ainsi que des vigneronns visant des rendements raisonnés.

Les boissons

Concernant les boissons alcoolisées et non alcoolisées, nous travaillons avec un distributeur (France Boissons) ayant une plateforme de stockage à proximité de notre centre de production. Cette société a signé notre charte Développement Durable

Afin de proposer des produits sains à ses clients, Lenôte travaille en permanence sur toute sa chaîne d'approvisionnement et plus particulièrement sur la provenance, la traçabilité et la transparence. Historiquement présent, aussi souvent que possible, sur les bassins de production et d'approvisionnement français, Lenôte s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue afin d'augmenter les parts de ses produits et matières premières locaux, labellisés, issus de l'agriculture biologique et bien entendu français.

A noter que les principaux labels sur lesquels nous appuyons sont les suivants : Bio, Label rouge, MSC, IGP, AOP, AOC, Global Gap, Bleu-Blanc-Coeur, Fairtrade, Max Havelar.

Liste susceptible d'évoluer avec le temps.

Produits de la mer

NORSEA (BOULOGNE SUR MER)	ECOCERT
REYNAUD PRESTIGE (MIN RUNGIS)	MSC/ASC
DEMARNE (MIN RUNGIS)	MSC
COTES SAUVAGES	BIO

Viandes

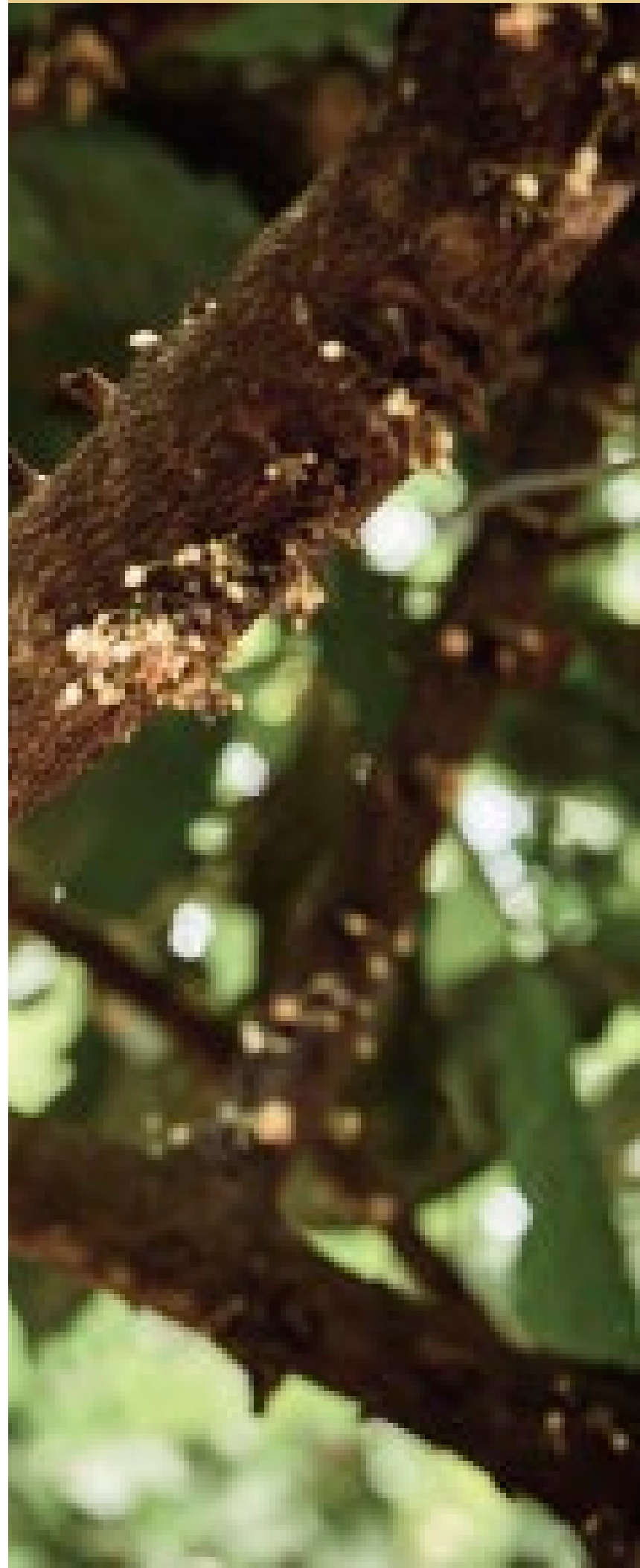
HUGUENIN (MIN RUNGIS)	AB/LABEL ROUGE
EARL JULIEN & PATRICK COGNIARD	IGP
PROCANAR (LAUZACH)	IFS
AUVRAY (AUXY EN GATINAIS)	LABEL ROUGE
SOBEVAL (MIN RUNGIS)	AB

Fruits et légumes

MIGHIRAN (MIN RUNGIS)	AB
LES VERGERS DE SAINT EUSTACHE	AB/ECOCERT
NATURE FRAIS (SAINT RIQUIER)	AB
SABAROT-WASSNER (CHASPUZAC)	AB
GAILLARD (LES ALLUETS)	AB

Divers

SELECTISSIME	AB
SABAROT	AB
LELIEVRE	AB
ESPRIT GOURMAND	AB
MAISON BIO SAIN	AB
TERGA	AB
L'OR DES PRES	AOP
ODÉON	AOP
QUATREHOMME	AOP
SCPL	AOP
DR IMPORT	IGP
BEAUME DES ANGES	GLOBAL GAP
MALONGO	FAIRTRADE
KOKI	100% FRANCE
LACTALIS	100% FRANCE
VIRON	100% FRANCE
SABOURIN	100% FRANCE



CERTIFICATION ISO 20121
NOTRE ENGAGEMENT POUR 2022



La maison Lenôtre s'implique depuis de nombreuses années en faveur du Développement Durable et de la préservation de l'environnement. La certification ISO 14001 de notre Pavillon du Pré Catelan acquise et renouvelée depuis 2009 atteste des bonnes pratiques sur ce site et dupliquées dans l'entreprise.



Afin d'aller plus loin, nous sommes en cours de certification ISO20121 et nous faisons auditer par Bureau Veritas le 8 juillet 2022.

De plus la Maison Lenôtre est signataire par l'intermédiaire de son actionnaire le groupe Sodexo, du Global Compact de l'ONU.

CERTIFICATION ECOVADIS 2022

Ecovadis est l'organisme de référence dans l'évaluation des politiques RSE. Les lauréats sont classés selon leur score en trois catégories : or, argent et bronze



Lenôtre, médaillé d'or

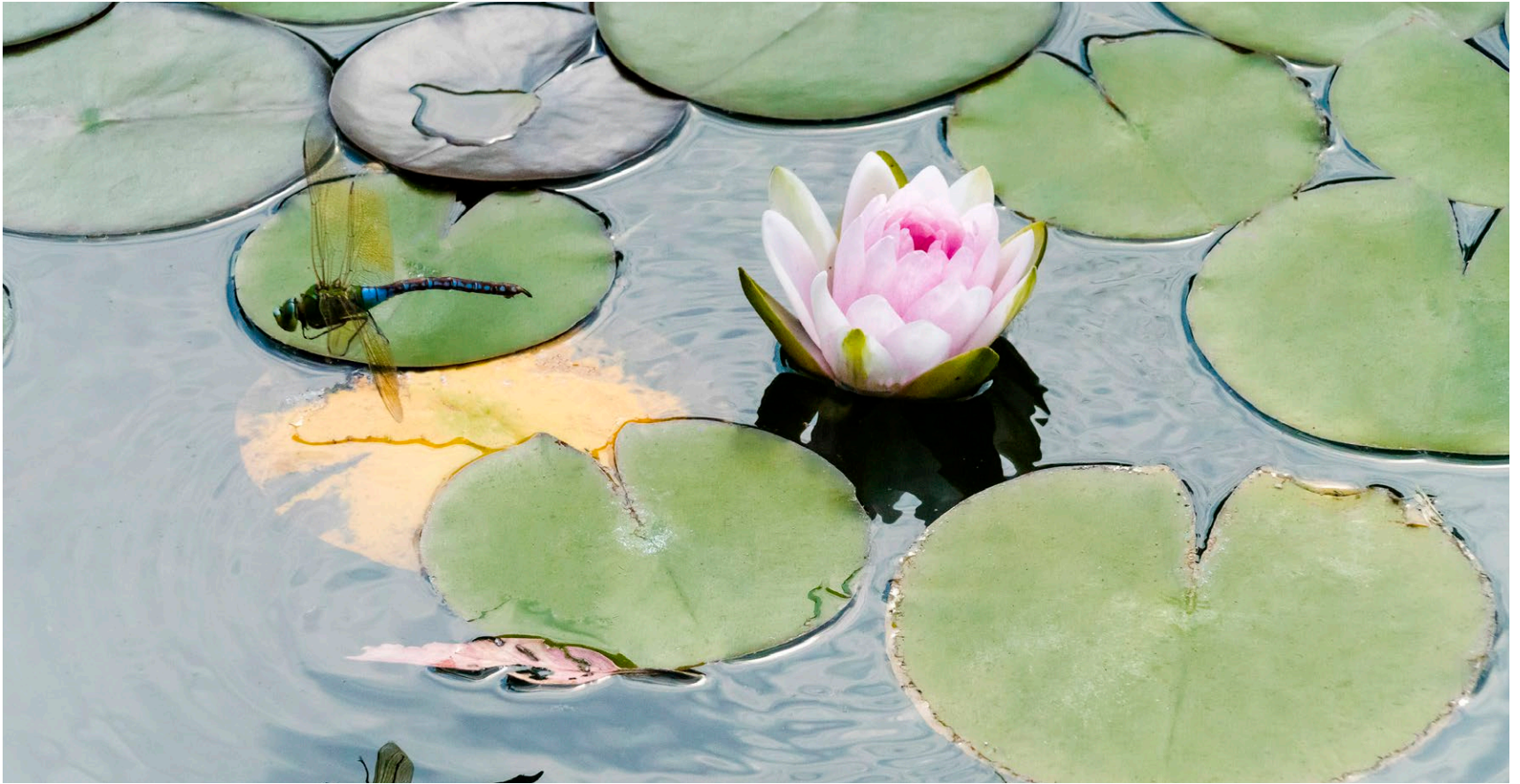
Cette année, la Maison Lenôtre a effectué une évaluation Ecovadis. Après avoir répondu aux différentes questions comprenant nos engagements : RH, Environnementaux, Ethiques, Achats responsables, Sociaux, de traçabilité..., nous avons obtenu la note de 67/100 ce qui nous permet d'obtenir la médaille d'or Ecovadis (plus haute distinction = environ 5% des entreprises évaluées).

A noter que l'échelle de notation est la suivante : les niveaux de reconnaissance Ecovadis CSR sont basés sur le classement en centile du score Ecovadis de l'entreprise et sur un score minimal par thème :

Gold - Top 5% (note globale entre 62 and 100)

Silver - Top 30% (note globale entre 46 and 61)

Bronze - top 65% (note globale entre 37 and 45)



ecovadis

LENOTRE SA (GROUP)

a reçu une

médaille d'or

pour sa notation EcoVadis

- OCTOBRE 2020 -



Vous recevez ce score/cette médaille sur la base des informations communiquées et des news mises à la disposition d'EcoVadis au moment de l'évaluation. Si des informations ou des circonstances changent sensiblement au cours de la période de validité de la fiche d'évaluation/médaille, EcoVadis se réserve le droit de retirer temporairement la fiche d'évaluation/médaille de l'entreprise, afin de réévaluer et de publier/d'octroyer éventuellement une fiche d'évaluation/médaille révisée.

Valable jusqu'en : octobre 2021

EcoVadis® est une marque déposée. © Copyright EcoVadis 2018 - tous droits réservés

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE



La philosophie et le fonctionnement de la société Lenôtre sont basés sur le strict respect de la législation et des conventions collectives.



Engagements & insertion

Les préoccupations en matière sociale, environnementale, éthique, le respect des droits de l'Homme et des consommateurs, font partie intégrante des principes fondamentaux de celle-ci. Dans ce sens, nous demandons également à l'ensemble de nos fournisseurs de souscrire à ces démarches par le biais d'un engagement formel.

- Non-discrimination
- Protection de la santé et de la sécurité
- Respect de la durée et des conditions de travail
- Niveau de rémunération
- Respect du droit syndical et d'association
- Lutter contre le travail et l'exploitation sexuelle des enfants
- Respect de l'environnement et d'une politique favorisant le développement durable
- Loyauté dans les pratiques

Notre Maison est pleinement impliquée dans un travail d'aide à l'insertion des personnes en situation difficile ou de handicap. Aussi nous avons plusieurs partenariats plus ou moins récents avec des ESAT ou ESUS pour l'entretien de nos espaces verts, des missions de conditionnement, la gestion de déchets et le service en salle.

Nous nous inscrivons également sur la très grande majorité des initiatives et actions de notre groupe Sodexo. Ainsi nous participons pleinement chaque année aux différents programmes de lutte contre la faim du type Servathon et Stop Hunger.

Nous avons ainsi déployé une participation Eco-Sociétale pour laquelle l'ensemble des fonds collectés sont reversés à une association ou un organisme.



Egalité hommes femmes

Lenôtre fait siennes les valeurs et les principes éthiques du Groupe Sodexo qui sont la loyauté, le respect des personnes et l'égalité des chances, la transparence et le refus de la corruption et de la concurrence déloyale. Lenôtre s'inscrit également dans la politique Diversité et Inclusion du Groupe Sodexo qui en a fait une composante essentielle de sa stratégie de croissance. Elle s'est engagée, par la signature d'un accord, à respecter l'égalité de traitement entre hommes et femmes. La répartition des effectifs est équilibrée avec 61 % d'hommes et 39 % de femmes. 25 collaborateurs CDI sont actuellement reconnus en situation de handicap. De plus, Lenôtre dispose d'un partenariat avec une société spécialisée qui intervient tout au long de l'année pour l'entretien des espaces verts ainsi que durant les fêtes de fin d'année pour l'emballage des paquets cadeaux.

Il y a 31 nationalités différentes au sein des effectifs dont 26 extra-communautaires.

PARTAGER ET TRANSMETTRE LE SAVOIR

La maison Lenôtre encourage, soutient et prépare ses collaborateurs qui veulent mesurer leur talent lors des plus grands concours de la profession. Lenôtre compte ainsi aujourd'hui cinq collaborateurs titulaires du diplôme très convoité de Meilleur Ouvrier de France et un Champion d'Europe du Sucre d'Art.

Partenaire des plus prestigieuses académies de cuisine internationales, l'École Lenôtre est depuis plus de quarante ans une référence dans le monde de la formation professionnelle à la gastronomie. Nous nous engageons également depuis de très nombreuses années dans la formation et la transmission du savoir auprès des tous les publics et notamment des plus jeunes.

Ainsi, depuis 1971, l'École professionnelle Lenôtre fondée par Gaston prépare des hommes et des femmes du monde entier aux métiers de la gastronomie. Elle forme et perfectionne près de 3000 élèves par an issus de près de 100 pays, et pas moins de 70 apprentis.

Elle transmet les clés de l'excellence à des professionnels et des audacieux, et s'investit tel un incubateur auprès des chefs de demain. Elle forme les talents et les accompagne afin qu'ils mènent à bien leur projet.

Référence mondiale de la gastronomie, l'École Lenôtre a pour ambition de contribuer au rayonnement de l'esprit et de la culture française dans le monde, et partage avec ses élèves des valeurs fortes : tradition, créativité, envie d'innover et goût du défi.

Le partage du savoir est une valeur essentielle de la culture de Lenôtre : partage du savoir tous les jours dans les ateliers entre les plus expérimentés et les plus jeunes. Partage du savoir de Lenôtre avec les professionnels en formation et avec les amateurs éclairés.



P R O M O U V O I R E T R E S P E C T E R L ' A R T I S A N A T



Nos productions sont effectuées selon des procédés traditionnels. Nos prestations événementielles sont effectuées dans le respect des règles des différents types de services (à la française, à l'anglaise...) et s'adaptent aux volontés et souhaits de nos clients.

Les principales améliorations technologiques ou techniques qui ont permis de faire évoluer les techniques traditionnelles, passent principalement par la mécanisation de certains processus. Cette mécanisation permet notamment d'améliorer la sécurité, l'ergonomie, ainsi que limiter la pénibilité au travail pour nos collaborateurs.

La maison Lenôtre est détentrice d'un savoir-faire rare, principalement lié aux gestes et savoir-faire manuel de l'ensemble de nos Chefs et de leurs équipes. Poste ô combien important, le Tour est le point central des créations de la Maison Lenôtre. Réaliser ces pâtes qui formeront plus tard brioches, tartelettes, viennoiseries ou pâtés en croûte est un travail de titan. De la farine, de l'eau, de la levure, du beurre, une pincée de sel ou un peu de sucre : les ingrédients du succès, à doser avec doigté. « La pâte est un produit vivant. Il faut chaque jour s'adapter. Il faut savoir doser l'eau et la farine en fonction de tous les paramètres extérieurs, la chaleur mais aussi l'humidité ».



CONDUITE RESPONSABLE DES AFFAIRES

Lenôtre, filiale du groupe Sodexo, a déployé 3 modules de formation en e-learning accessibles à tous afin de garantir le respect des réglementations en vigueur. Ces modules traitent de trois thématiques : la protection des données personnelles, le combat contre le harcèlement sexuel ainsi que la lutte contre la corruption.



PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Nouvelle législation mondiale depuis mai 2018, la RGPD régit toute organisation traitant des données personnelles. Cette nouvelle loi donne un ensemble de règles concernant la protection des données, rendant les entreprises plus responsables dans la façon dont elles traitent les données personnelles et donnant aux consommateurs davantage de contrôle, imposant des amendes aux entreprises ne respectant pas ces règles. La formation sensibilise sur : ce que sont les données personnelles sensibles, les principes fondamentaux de la protection des données, l'identification et le signalement des incidents de sécurité potentiels.

LE COMBAT CONTRE LE HARCÈLEMENT SEXUEL

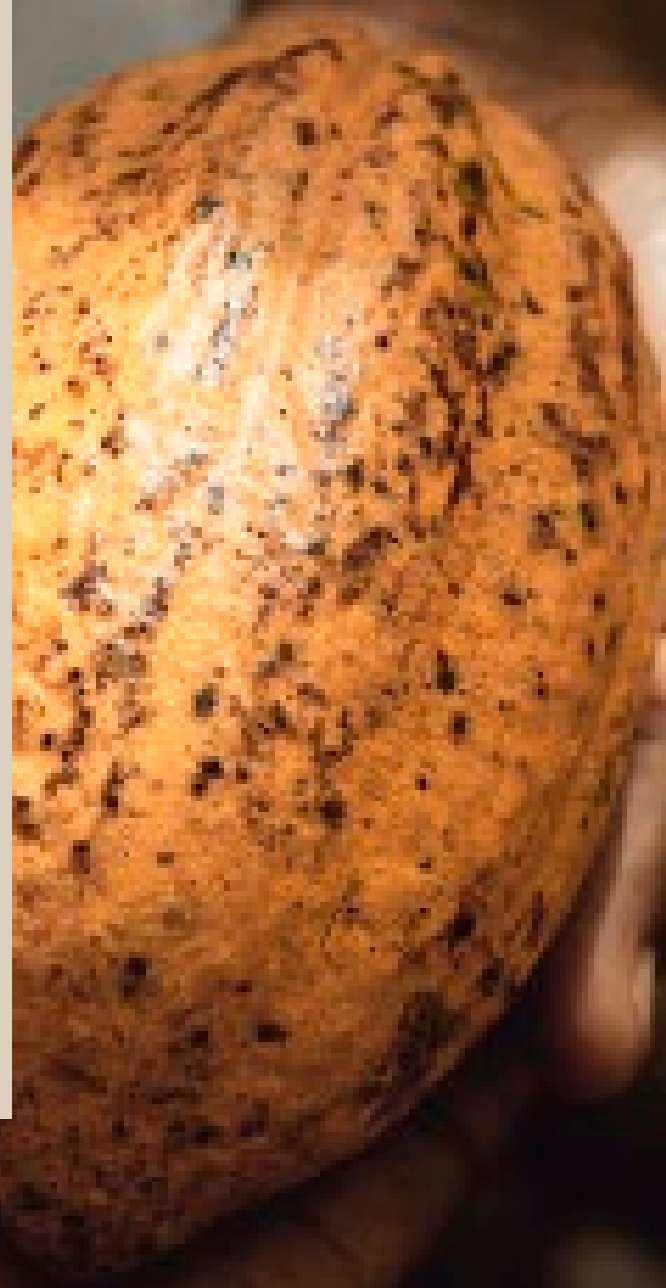
Lenôtre s'est engagée à prévenir le harcèlement sexuel sur le lieu de travail. Lenôtre s'engage à respecter et promouvoir les droits de l'homme, essentiels à notre mission d'améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs à travers le monde, sans discrimination ni harcèlement. Nous considérons le harcèlement sexuel comme un grave délit nuisible aux relations & à l'environnement de travail, entraînant des traumatismes psycho-sociaux durables. Le module sensibilise à toutes les formes de harcèlement, ainsi qu'à comment prévenir ou éviter le harcèlement.

LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

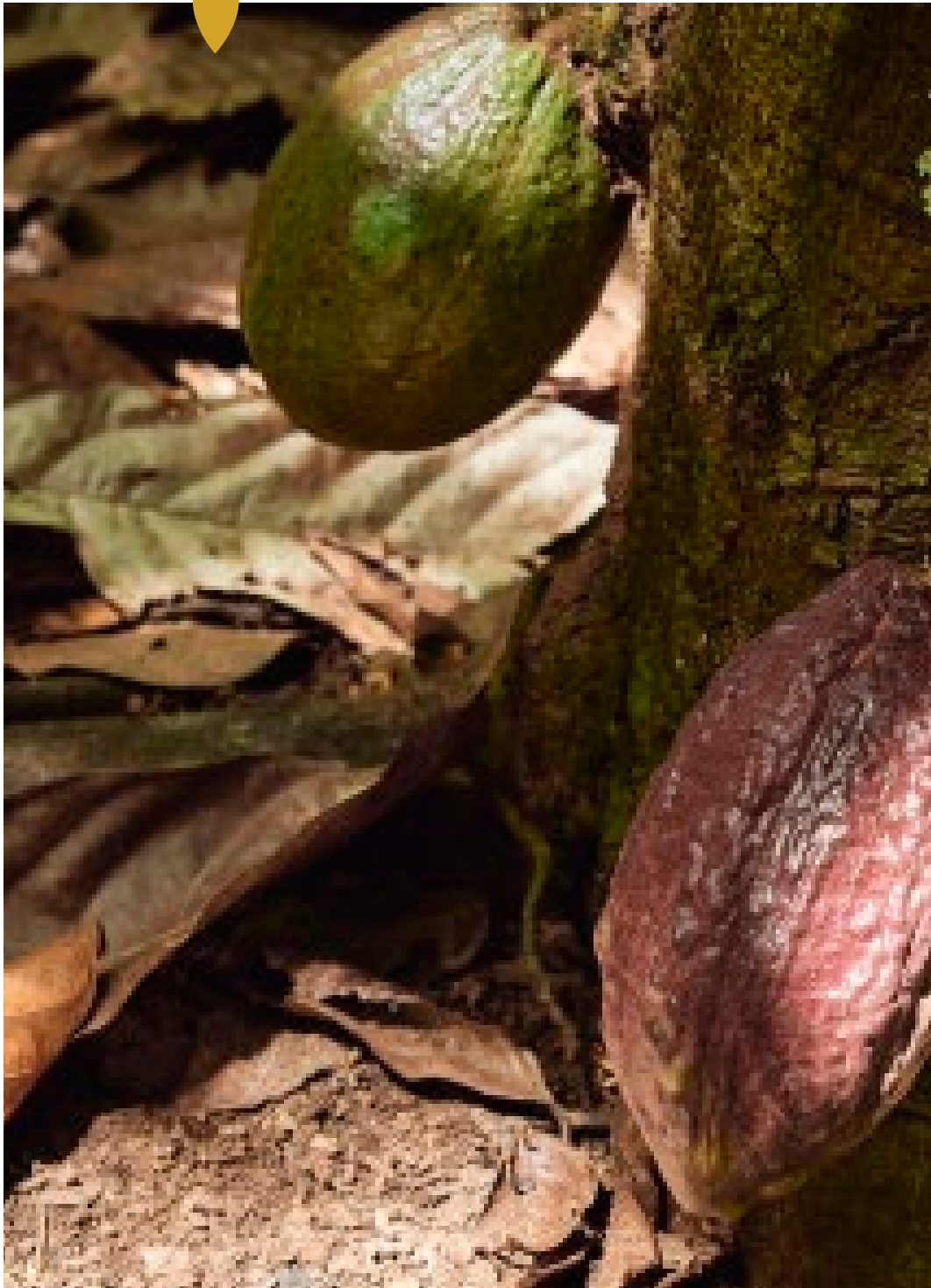
Fin 2016, la nouvelle loi Sapin II a été adoptée. Elle est axée sur la transparence et la lutte contre la corruption. Chez Lenôtre, nous ne tolérons aucune forme de corruption et nous engageons à respecter toutes les lois. Nous nous engageons à prendre des mesures proactives pour empêcher toute forme de corruptions dans nos pratiques, avec tous. Ce module sensibilise sur les différentes formes de corruption, l'identification et la communication des préoccupations potentielles.



CHARTES D'ENGAGEMENT



Notre charte est développée
à partir de 4 axes majeurs



Communication

limiter la diffusion des supports papier
Eco-concevoir les supports papiers
Intégrer des critères environnementaux dans l'événement
Sensibiliser à l'environnement dans les supports de communication

| 39

Exploitation

Politique achat / déchets / consommation / énergies
Achat alimentaire
Achat non alimentaire
Réduire les quantités de déchets
Economie d'énergie
Economie d'eau

Sensibilisation des publics

Mobiliser l'équipe organisatrice
Impliquer les intervenants extérieurs
Communiquer auprès des médias
Sensibiliser le public

CHARTE ACHATS DÉVELOPPEMENT DURABLE

La recherche de la performance notamment économique doit se faire dans le respect des personnes et de l'environnement.



Objectifs

Les achats jouent un rôle essentiel pour mettre en oeuvre ce programme en favorisant des produits et services qui respectent le bien-être des personnes et contribuent à la réduction des impacts environnementaux, et pour ce faire partagent avec leurs fournisseurs, entrepreneurs, sous-traitants et prestataires de services leurs engagements en faveur du développement durable et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

Fournisseurs et sous-traitants

La présente Charte témoigne de la volonté de Lenôtre de partager avec l'ensemble de ses fournisseurs et sous-traitants ses principes d'engagements sociaux et environnementaux. Ainsi, Lenôtre demande à ses fournisseurs et sous-traitants de signer la présente Charte par laquelle ils s'engagent à :

- Respecter ladite Charte ;
- S'assurer que leurs propres fournisseurs et sous-traitants répondent à ces mêmes critères d'exigence ;
- Participer aux évaluations de Lenôtre et mettre en oeuvre les éventuels plans d'actions requis.

Les fournisseurs reconnaissent que le respect des principes énoncés dans la présente Charte est un élément essentiel de la relation commerciale. Dans le cas où un fournisseur n'est pas en mesure de respecter certaines de ces dispositions, il est tenu d'en informer l'entité concernée, afin de convenir ensemble de mesures correctives et préventives et d'un planning.

Règlementations & Principes

Lenôtre s'engage à toujours se référer à la réglementation en vigueur, voire à la dépasser quand cela est nécessaire et, enfin, à avoir et partager une démarche éthique avec ses fournisseurs. Ainsi, pour tous les principes développés ci-après, les fournisseurs et sous-traitants de Lenôtre doivent donc se conformer aux :

- Règlementations internationales ou nationales afférentes à ses activités ;
- Standards internationaux notamment la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme des Nations Unies
- Conventions Fondamentales de l'Organisation Internationale du Travail ;
- Pacte Mondial des Nations Unies auquel a adhéré Sodexo en 2003.

En ligne avec la réglementation et ces standards internationaux, Lenôtre décline ses principes d'actions liés à la conduite de ses achats.

Principes fondamentaux au travail

1- Non-discrimination

Le fournisseur lutte contre toutes les formes de discrimination notamment dans les recrutements, les promotions, les salaires, les évaluations professionnelles, orientation sexuelle, religions, handicap ou toute autre cas interdit par la législation en vigueur dans la juridiction concernée.

2- Protection de la santé et de la sécurité

Le fournisseur s'assure des conditions légales d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail en vérifiant régulièrement notamment la conformité de ses installations aux normes. Il veille à ce que ses activités ne nuisent pas à la santé et à la sécurité de son personnel, de ses sous-traitants, des intervenants liés à l'opération, des populations avoisinantes, et des utilisateurs de ses produits.

5- Durée du travail

Le fournisseur respecte la loi nationale, et en tout état de cause, respecte les règles internationales sur le temps de travail fixé par le Bureau International du Travail relatif à son secteur d'activité. Par ailleurs il s'assure que le personnel bénéficie de temps de repos suffisant.

4- Niveau de rémunération

Le fournisseur respecte la loi nationale et assure un niveau de salaire minimum à ses col-laborateurs permettant des conditions de vie décentes aux employés, compte tenu du coût de la vie à proximité du lieu d'implantation. Il s'engage à verser de façon régulière leurs salaires aux employés.

3- Conditions de travail

Le fournisseur s'engage à refuser les pratiques avilissantes dans l'entreprise, telles que les punitions corporelles, le harcèlement moral et sexuel, le travail sous la contrainte

ou la menace. Le fournisseur s'engage à prendre les dispositions nécessaires pour que chaque collaborateur soit traité avec égard et dignité. Il demande à chacun de ses managers d'alerter la direction des ressources humaines pour faire cesser toute situation de harcèlement moral et/ou sexuel dont il aurait connaissance.

Le fournisseur s'engage à exercer un contrôle vigilant de ses fournisseurs et sous-traitants qui pourraient avoir recours à toute forme de travail forcé exercé, sous la menace ou la contrainte. S'il découvre une telle situation chez un de ses prestataires, le fournisseur doit alors immédiatement cesser toute relation avec celui-ci.

6- Respect du droit syndical et d'association

Le fournisseur s'engage à respecter la liberté d'association et d'activité syndicale dans le cadre de la législation nationale. Il veille à ce que ses collaborateurs puissent s'exprimer librement au sein de son entreprise sur les questions relatives aux conditions d'exercice de leurs activités.

7- Travail des enfants

Le fournisseur et ses sous-traitants respectent la limite d'âge fixée dans la législation de chacun des pays où ils opèrent et, en tout état de cause, ils déclarent, quelle que soit la législation du pays, ne jamais faire travailler d'enfant de moins de 14 ans.

8- Lutte contre l'exploitation sexuelle des enfants

Le fournisseur s'engage à la plus grande vigilance pour que dans son activité, les mineurs soient protégés d'actes de pédophilie, et que ses locaux ne puissent servir à des fins de production, de diffusion et conservation de matériels pornographiques impliquant des mineurs..





