



RENDRE L'EPHEMERE DURABLE, LA POLITIQUE RSE AMBITIEUSE DU GROUPE MOMENSE

Engagé depuis 2019 dans une démarche guidée par la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), le Groupe Momense a franchi un cap en obtenant en 2022 la **certification ISO 20121**. Cette dernière engage les entreprises du secteur de l'événementiel à maîtriser son impact social, économique et environnemental et pousse l'entreprise dans une démarche d'amélioration en continu.

Pauline Jacquemard, chargée de la RSE au sein du groupe Momense, parle de «management responsable ». Pour ce faire, elle travaille autour de **quatre piliers : préserver les ressources, assurer l'épanouissement professionnel des collaborateurs, contribuer aux dynamiques socio-économiques locales et inspirer et rendre compte**, qui représentent la ligne directrice de la politique RSE du Groupe et qui ont été identifiés comme des axes prioritaires pour les années à venir.



La préservation des ressources de l'amont à l'aval

En tant qu'entreprise d'artisans-créateurs d'événements sur-mesure, et avec les plusieurs milliers de prestations créées chaque année, Momense à une très grande responsabilité concernant la préservation des ressources. Le Groupe s'est donc engagé sur ce sujet, auprès de ses publics internes et externes, mais aussi sur celui de la gestion des déchets, en passant par la réduction du plastique à usage unique et la mise en œuvre d'une politique d'achat responsable.

"On observe un changement des mentalités" déclare Pauline Jacquemard Directrice de la RSE chez Momense , "Aujourd'hui les clients pour la plupart sont en demande de solution plus respectueuse de l'environnement, et lorsqu'ils ne sont pas demandeurs, alors ce sont aux équipes du Groupe Momense de les sensibiliser. De leur expliquer par exemple qu'il est préférable d'éviter un fraisier en hiver, ou encore proposer systématiquement une entrée végétarienne pour réduire l'impact carbone de leur réception ».

Le Groupe Momense a mis en place une politique d'achats responsables depuis 2022 qui vise à développer le local, améliorer les achats de produits labellisés, favoriser les produits de saison et végétaliser les assiettes. C'est ce que propose les offres baptisées Végétales (pour Saint Clair) et Cool Green pour (Potel et Chabot). Son principe : proposer des solutions alternatives, en lien avec le respect de l'environnement, plus durable.

A titre d'exemple, durant la quinzaine de Roland Garros 2023, qui s'est achevée il y a peu, 50% de l'offre (entrée/plat) était végétarienne.

Les équipes travaillent également au développement d'un outil pour mesurer le poids carbone des plats afin d'avoir un indicateur d'aide à la décision au moment de faire la proposition commerciale et ainsi permettre au client de choisir les plats et pièces cocktail ayant le plus faible impact carbone.

Côté mobilité, le groupe a déjà entrepris un travail de transition sur sa flotte logistique. **D'ici 2028 l'ensemble des véhicules seront électriques.**

Un test sur la mobilité douce est en cours. Momense souhaite à terme utiliser des vélos-cargos pour faire livrer ses plateaux repas ou buffets pour les petites réceptions parisiennes depuis le centre de production dans le 16ème arrondissement de Paris.

En tant qu'artisans du sublime, Momense doit faire face à la nécessité de se renouveler tout le temps afin d'être en lien avec les tendances, qu'elles soient gastronomiques ou artistiques. Et l'éco-conception des scénographies est un vrai challenge.



"La chance que nous avons est que nous sommes totalement indépendants en ce qui concerne les éléments constituant nos scénographies" rappelle **Pauline Jacquemard**.

"Nous avons d'ailleurs mis en place depuis plusieurs mois un partenariat avec la plateforme [Bloowm](#) qui nous permet de revendre en seconde main tous les éléments de décors que nous n'utilisons plus et ainsi mettre en place un système plus vertueux". Pour ce qui est des structures de scénographies plus lourdes, l'entreprise démarre un test avec la startup [Muto](#), acteur de l'économie sociale et solidaire, qui récupère les éléments pour faire des dons à des associations ou structures de l'économie sociale et solidaire ou des acteurs de la culture.



Assurer l'épanouissement personnel des collaborateurs

Depuis quelques années, les tensions liées au recrutement dans le secteur des métiers de l'événementiel et de l'hôtellerie-restauration se sont accrues et l'épanouissement personnel des collaborateurs se retrouve au cœur de cet enjeu. Le Groupe Momense s'est emparé de ce sujet et a réalisé pour la première fois en 2023 une enquête HappyIndex®AtWork qui a permis de mettre en avant les points forts de l'entreprise et les axes d'amélioration qui vont permettre d'améliorer progressivement l'engagement des équipes.

Concrètement **le groupe a déployé un certain nombre d'actions pour permettre d'améliorer le bien-être au travail des ses collaborateurs : charte de télétravail, charte de droit à la déconnexion, garantie de week-end non travaillés, mise en place d'une ligne d'écoute et de soutien avec Qualisocial...**

Soucieuse de promouvoir l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes au sein de l'entreprise, le groupe s'est conformé à ses obligations de déclaration des index égalité professionnelle. Sur 2022, l'index de la maison Potel et Chabot a ainsi augmenté de 17 points, et celui de Saint Clair de 8 points. Le groupe s'est engagé à travers un plan d'actions en 2022 à poursuivre ses efforts sur le sujet et favoriser la parité au sein de ses équipes.

Développer l'employabilité des stagiaires et apprentis

En recherche constante de nouveaux talents et au plus proche des experts de demain, nos équipes viennent régulièrement présenter nos savoir-faire auprès d'écoles hôtelières à travers de jobdating ou des masterclass.. Sur la période 2022-2023 ce sont plus de 60 apprentis qui sont accueillis au sein de nos équipes.



« En tant que leader dans la création d'événements sur-mesure, et ambassadeur de l'art de vivre à la française, Momense se doit d'inspirer et d'accompagner ses clients dans la transition environnementale et sociale. L'ensemble de collaborateurs de l'entreprise œuvrent en ce sens pour inspirer de nouveaux imaginaires plus durables dans nos expériences et rendent compte de manière régulière et transparente sur l'avancée de nos actions »

Alain Postic, directeur général de Momense

Contribuer aux dynamiques socio-économiques locales

Lutter contre le gaspillage alimentaire et contribuer à l'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi, sont les deux chantiers prioritaires mis en œuvre par Momense pour participer aux dynamiques socio-économiques locales.

Engagé depuis 2013 à travers la signature du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, le groupe a déployé historiquement un certain nombre d'actions pour éviter ces pertes. D'abord au sein de ses propres sites de production. Des partenariats historiques ont été mis en place avec Le Chaînon Manquant pour la récupération des surplus produits sur le site Paris 16ème et avec le Secours Populaire sur le site de Saint Ouen l'Aumône. Ces partenariats ont permis de redistribuer près de 2 500 repas en 2022. Autre exemple, **ce sont plus de 2 tonnes de marchandises qui ont été collectées par le Chaînon Manquant soit l'équivalent de 4 622 repas (contre 240 en 2022) lors de l'édition 2023 du tournoi de Roland Garros.**

Début 2023, un partenariat avec la société [SAVR](#) qui propose un service de récupération de surplus en fin d'événement a été déployé au sein des deux maisons du Groupe Momense et il est désormais systématiquement proposé pour les prestations de plus de 400 couverts, ce service vertueux permet de proposer aux clients la caution zéro gaspillage sur les événements,

Le groupe Momense souhaite sensibiliser ses parties prenantes au handicap et à la réinsertion professionnelle, en favorisant le recrutement et le maintien dans l'emploi des salariés en situation de handicap, ou éloignés de l'emploi. A ce titre, l'entreprise promeut et valorise les achats responsables auprès du secteur du handicap, ou travailleurs indépendants handicapés en travaillant notamment avec des structures de types ESAT (Établissements ou services d'aide par le travail) ou EA (entreprises adaptées),

A titre d'exemple **Momense travaille avec l'ESAT Les Ateliers de Jemmapes : en recrutant des travailleurs en situation de handicap en qualité de personnel de service et d'accueil sur réceptions** ou pour des travaux de reprographie et impression de menus, cartes pour les événements. **Sur l'édition 2023 de Roland Garros, c'est avec l'ESAT Berthier qu'un partenariat a été mis en œuvre.** Chaque jour des travailleurs en situation de handicap ont intégré le personnel de service sur les différents espaces réceptifs.

Enfin chaque année, l'association des Traiteurs Événementiels Parisiens dont Potel et Chabot et Saint Clair font partie, élisent une cause qu'ils souhaitent soutenir. En 2021 et 2022, l'Association Ares (groupeares.fr) qui œuvre à l'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi a été choisie. Les traiteurs se sont donc engagés à collecter sur chacune de leurs réceptions une participation de leur client à hauteur de 10 cents d'euro par convive qu'ils abonderont du même montant. La notification de cette participation, clairement précisée au client, lui permet de décider de ne pas y souscrire ou à contrario d'augmenter sa participation. **En 2022, 35 932 € ont ainsi été récoltés et reversés à l'association ARES par le groupe Momense.**



Inspirer et rendre compte

Car il n'y a pas de politique RSE ambitieuse si l'ensemble des collaborateurs ne sont pas embarqués, l'équipe Momense chargée de mener à bien ce projet réalise régulièrement des réunions internes pour communiquer sur les différentes avancées et sur les projets à venir. L'occasion pour l'ensemble des équipes de

mieux comprendre et appréhender ces enjeux mais aussi de les inspirer pour qu'ils soient moteurs sur ces sujets.

A titre d'exemple, en 2022 l'ensemble des commerciaux a bénéficié d'une formation pour les sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable animée par la Fondation GoodPlanet et une autre formation liée aux achats durable a été réalisée pour les équipes de production et les acheteurs, par l'entreprise ÉCOTABLE qui œuvre pour une restauration écoresponsable.

Notre politique RSE en quelques chiffres (données 2022)

74% de nos produits frais achetés en saison

100% de nos œufs locaux et de plein air

25% de nos produits alimentaires sont labellisés

Près de 100% des produits laitiers et des farines utilisés dans nos pâtisseries sont origine France

50% chez Saint Clair et 40% chez Potel et Chabot de nos poissons sont labellisés (label rouge, bio, ASC, Global Gap...)

Aucune espèce de poissons menacés présents dans nos cartes (espèces classées sur liste rouge en termes de consommation)

39,7% taux de recyclage et valorisation de nos déchets

34,5% de femmes dans nos effectifs et **46,2%** chez nos cadres

Index égalité professionnelle homme femme : 71/100 Saint Clair (+8 pts en 2022) et 91/100 Potel et Chabot (+17pts en 2022)

8,1% taux RQTH (de travailleurs en situation de handicap).

2 395 repas redistribués à l'aide alimentaire en 2022

84 464 € de mécénat en 2022



