



RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE





CHERS LECTEURS,

Il me fait plaisir de vous présenter ce document pour bien débiter l'exploration des belles initiatives sociales, sociétales et environnementales du Groupe St-Hubert. Ce sont des projets auxquels nous croyons et en lesquels nous avons investis beaucoup d'efforts.

Nul besoin de vous dire que nous sommes très fiers de chacun de ces programmes. Toutes ces idées ont savamment été étudiées puis mises en place afin de positionner l'entreprise et de prendre action envers ce qui nous tient à cœur, soit la satisfaction de nos clients et le rôle de St-Hubert en tant que **leader québécois en restauration depuis 1951**.

Organisation verte et désireuse de jouer un rôle actif au sein de la collectivité, St-Hubert travaille très fort pour être écoresponsable et pour aider activement les communautés à travers nos différentes actions.

Au nom des 6 000 employés de la belle et grande famille St-Hubert, bonne lecture !

Richard Scofield
Président
Groupe St-Hubert Ltée

TABLE DES MATIÈRES

1. Groupe St-Hubert

- 1.1. Qui sommes-nous ?
- 1.2. On livre du bonheur | Notre vision, notre mission

2. St-Hubert, l'environnement et le développement durable

- 2.1. St-Huvert | Collecte des matières compostables et recyclables en pâtisserie
- 2.2. Et le grand gagnant est... | Prix et récompenses
- 2.3. Électrique, crémeuse ou traditionnelle ? | Le circuit électrique
- 2.5. Peu, c'est parfois mieux ! | Emballages
- 2.4. Écoresponsables jusque dans le choix des produits nettoyants | Hygiène et salubrité
- 2.6. De l'air frais, s'il vous plaît | Environnement sans fumée/vapotage
- 2.7. Retrait des pailles de plastique

3. St-Hubert et son engagement sociétal

- 3.1. On a le sens du partage | Dons alimentaires
- 3.2. Vos dons font des petits | Fondation St-Hubert
- 3.3. Une demande de don à la Fondation ?

4. La santé alimentaire selon St-Hubert

- 4.1. Mangez l'esprit tranquille, chers convives | Contrôle des allergènes
- 4.2. Auto-injecteurs d'épinéphrine EpiPen à la rescousse ! | Sécurité alimentaire en pâtisserie
- 4.3. Gluten ? Quel Gluten ?
- 4.4. Savoir se gâter | Équilibre gourmand
- 4.5. On ne vous sert que ce qu'il y a de mieux | L'importance de protéines de qualité
 - 4.5.1 Notre bien-aimé poulet
 - 4.5.2. Porc et bœuf ont aussi leur place au menu
- 4.6. Nos acteurs de soutien | Accompagnements
- 4.7. De bons produits bien de chez nous | Politique d'approvisionnement responsable
- 4.8. Non à la cruauté | Bien-être animal

5. Travailler chez St-Hubert, c'est travailler avec la meilleure famille

- 5.1. On a à cœur l'équilibre travail et famille de nos employés | Santé, sécurité et mieux-être
- 5.2. Travailler ensemble malgré les différences | Intégration des personnes handicapées
- 5.3. On ne cesse jamais d'apprendre | Formation continue pour les employés et Université St-Hubert
- 5.4. Pourquoi se joindre à notre grande famille ? | Gestion des ressources humaines

GROUPE ST-HUBERT

1.1 Qui sommes-nous ?

Les Rôtisseries St-Hubert, c'est non seulement une entreprise familiale créée par les Léger en 1951 et qui a perduré et évolué à travers les années, mais c'est aussi une institution d'origine québécoise qui veille à offrir les meilleurs produits à ses clients. En mars 2016, Groupe St-Hubert s'est joint à Recipe (anciennement Cara), la plus vieille et plus importante chaîne de restaurants à services complets au Canada. Grâce à cette alliance, Groupe St-Hubert demeure un chef de file québécois en restauration tout en offrant les plus belles perspectives d'avenir et en garantissant la saine évolution de ce fleuron québécois.

Comme vous pourrez le constater dans les prochaines lignes, nous sommes soucieux de jouer un rôle actif dans les collectivités où nous sommes présents. Nous sommes fiers de nos réalisations et de notre engagement envers les communautés, c'est pourquoi nous désirons vous les partager. Ce qui nous distingue, c'est notre implication, nos innovations et surtout, notre écoute envers ce que vous voulez... tout en perpétuant les traditions qui nous ont permis d'accéder au succès il y a maintenant plus de **70 ans**.

La **division restauration** de St-Hubert exploite un large réseau de rôtisseries Traditionnelles, Express et combos St-Hubert Express/Harvey's qui se déploie au Québec, en Ontario et au Nouveau-Brunswick. Premier restaurant à offrir un service de livraison gratuit au Canada en 1952, St-Hubert offre également un service traiteur dans certaines régions depuis 2015.

Nous avons aussi une **division détail**, spécialisée dans la transformation agro-alimentaire de produits frais, surgelés et déshydratés, composée de Meilleures Marques et de Maître Saladier. Nous fabriquons et distribuons en épicerie les produits des marques St-Hubert, À table !, Loney's, Suwong, Pasta Fiesta, des sauces déshydratées Chef Lelarge ainsi que la gamme grandissante des produits Swiss Chalet. Nous produisons également des produits destinés aux bannières Montana, New York Fries, Kelsey's, Harvey's, Swiss Chalet et, évidemment, St-Hubert. Enfin, nous distribuons et commercialisons des produits Bonne Maman, Laura Secord, S-Sens, Solo Italia, Saybon et Hershey.

Le Groupe St-Hubert emploie plus de 6 000 employés principalement au Québec, à travers toutes les régions avoisinant ses 125¹ rôtisseries, ses usines de fabrication, de distribution et son siège social.

Trois lettres sont au cœur de notre succès : **QSP. Qualité-Service-Propreté**. Cet acronyme nous accompagne à travers toutes les étapes de la préparation de votre repas St-Hubert : de l'idée derrière le produit, en passant par sa création, jusqu'au moment de sa dégustation. Qualité, service, propreté, ce sont trois mots qui en disent long chez nous.

Nous intégrons aussi des mesures environnementales novatrices à nos activités d'affaires et prenons nos responsabilités sociales : la qualité de nos produits est rigoureusement contrôlée, nous faisons un effort particulier afin de proposer des choix alimentaires variés et nous desservons la communauté à travers notre fondation.

« Partis de presque rien, les Léger ont non seulement créé la plus grande chaîne de restauration québécoise, ils l'ont aussi fait entrer dans l'imaginaire collectif. Proche des gens, l'entreprise a évolué au même rythme que la société québécoise et en a toujours reflété les valeurs fondamentales d'ouverture au monde, de respect et d'entraide. »²

¹Chiffre en date de février 2018

²RICHARD, Béatrice (2001). Les rôtisseries St-Hubert – 50 ans de grands succès. Montréal : Stanké, 227 p.

1.2. On livre du bonheur | Notre vision, notre mission

Les principes QSP font partie intégrante de notre culture d'entreprise, aussi bien dans nos restaurants, nos usines de fabrication ou notre centre de distribution. Ces principes insistent sur l'importance d'offrir des produits et des services de la plus haute qualité, un service chaleureux et constant, dans un environnement qui respecte des normes élevées d'hygiène et de salubrité. Pour que ces principes soient mis en place et respectés, St-Hubert s'est doté d'une politique à laquelle tous les employés en rôtisseries sont sensibilisés et pour laquelle ils reçoivent une formation.

Chez St-Hubert, on met tout en œuvre pour demeurer un chef de file performant dans le domaine de la restauration et des produits alimentaires; on **livre du bonheur** à nos clients à travers tout le Québec, l'Ontario et le Nouveau-Brunswick.



ST-HUBERT, L'ENVIRONNEMENT ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2.1. St-Huvert | Collecte des matières compostables et recyclables en pâtisserie

Une fois de plus, Les Pâtisseries St-Hubert prend les devants et devient la première chaîne de restauration au Québec à implanter la collecte de matières compostables dans tous ses établissements où il est possible de le faire. Étant donné la nature de nos activités et la réalité de notre entreprise, nous générons une grande quantité de matières compostables et putrescibles. Soucieux de prendre nos responsabilités et de réduire notre empreinte de carbone, implanter des procédés écologiques en favorisant la santé de notre planète s'est imposé comme un choix non seulement logique, mais aussi stratégique. Chacune des pâtisseries a d'ailleurs atteint le plus haut niveau de performance de l'attestation ICI on recycle ! octroyée par RECYC-QUÉBEC grâce à notre programme **St-Huvert**. Il s'agit de la seule attestation en gestion des matières résiduelles au Québec.

Saviez-vous que 98 % de nos déchets en pâtisseries sont compostables ou recyclables ? Ce pourcentage comprend les matières organiques (restants de repas, aliments périmés et autres résidus de cuisine) et de matières putrescibles (napperons, serviettes de table, filtres à café, papier essuie-main, etc.). Le 2 % restant est composé des sachets de sucre ou de ketchup et de crêmettes.

Avec, entre autres, l'introduction de procédés écoresponsables, environ 3500 tonnes de matières compostables sont détournées des sites d'enfouissement pour l'ensemble de nos établissements, par année.



StHuvert

Le programme St-Huvert, notre projet de compost et de recyclage développé expressément pour notre réalité en restaurant, est appliqué dans plus de 80 % de nos rôtisseries Traditionnelles et Express. Nous avons d'ailleurs implanté St-Huvert dans la totalité de nos restaurants où il était possible de le faire, puisque le programme était un succès manifeste là où il était déjà en place.

Saviez-vous que même notre rôtisserie Express située en plein cœur de la foire alimentaire des Promenades St-Bruno fait du compostage ? Le centre commercial écologique qui l'abrite a décidé de « passer au vert » en instaurant le processus de compostage dans l'ensemble des restaurants de sa foire alimentaire. La rôtisserie St-Hubert de St-Hyacinthe, quant à elle, arbore un « toit vert » consacré à la culture de légumes. Chapeau !

2.2. Et le grand gagnant est... | Prix et récompenses

Grâce à ses initiatives vertes d'avant-garde, le Groupe St-Hubert a été finaliste et récipiendaire de plusieurs prix mettant en lumière les entreprises écoresponsables.



En effet, en 2014, St-Hubert a été finaliste du concours **Entreprise citoyenne 2014 du prix « matière résiduelle »** **décerné par Novae**, un média professionnel du développement durable et de la responsabilité sociale.



Toujours dans la même année, St-Hubert a été finaliste au concours **Les Mercuriades**, organisé par la Fédération des chambres du commerce du Québec (FCCQ) et récompensant les entreprises pour leurs réalisations et en fonction de leur capacité de croissance future. La **catégorie « développement durable »**, celle dans laquelle St-Hubert était finaliste, couronne l'organisation où l'engagement et les réalisations envers le développement durable sont remarquables et uniques dans son secteur industriel.

Finalement, aussi en 2014, St-Hubert a remporté le prix **Phénix de l'environnement dans la catégorie « Réalisation à caractère environnemental »** pour son projet de compostage. Le concours des Phénix de l'environnement est un événement annuel qui a été créé en 1998 afin d'honorer et de faire connaître l'excellence et le savoir-faire des organisations québécoises en ce qui a trait à la protection de l'environnement et le développement durable. Les partenaires actuels sont le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, le ministère de l'Économie, de l'Innovation et des Exportations, Éco Entreprises Québec et la Fondation québécoise en environnement.

Bref, **St-Hubert met tout en œuvre pour préserver la planète. Après tout, on en a qu'une !**



2.3. Électrique, crémeuse ou traditionnelle ? | Le circuit électrique

Depuis juin 2011, Les Rôtisseries St-Hubert est partenaire fondateur du **Circuit électrique alimenté par Hydro-Québec**, projet révolutionnaire destiné à réduire l'émission de CO₂ résultant des transports.

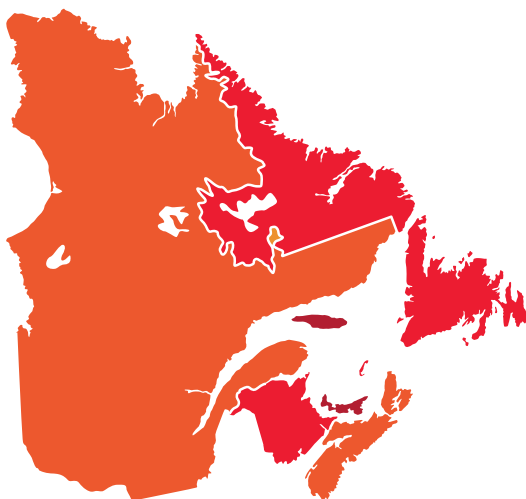
L'intérêt de St-Hubert envers le Circuit électrique a été confirmé suite à un projet novateur. En 2010, la ville de Boucherville avait été sélectionnée pour tester plusieurs bolides électriques. Mais qui de mieux placée qu'une pâtisserie St-Hubert pour les expérimenter lors des soirées achalandées de livraison ? Le franchisé de la pâtisserie de Boucherville s'est donc porté volontaire, a eu la chance d'expérimenter la célèbre voiture jaune en version électrique et suite aux résultats très concluants de cet essai, monsieur Jean-Pierre Léger, « qui a toujours considéré le développement durable comme un élément stratégique du développement de l'entreprise » (RECYC-QUÉBEC, juin 2015), entreprit des démarches pour devenir partenaire de cette prometteuse initiative.

Mais le Circuit électrique...c'est quoi ?

Le Circuit électrique est le premier réseau de bornes de recharge publiques pour véhicules électriques du Québec et du Canada. Les bornes sont alimentées avec l'énergie propre et renouvelable d'Hydro-Québec. La collaboration des citoyens est essentielle afin de diminuer l'émission de gaz à effet de serre (GES). Seulement en lien avec l'industrie du transport au Québec, elle a atteint la quantité alarmante de 35,7 millions de mégatonnes de CO₂ libérées dans l'atmosphère en 2013. Si on remplaçait un million de voitures au Québec par des voitures électriques, les émissions de GES diminueraient de 3,4 millions de tonnes par année. Selon l'AVÉQ (Association des Véhicules Électriques du Québec), 21 454 voitures entièrement électriques et hybrides rechargeables étaient enregistrées sur les routes du Québec en date de novembre 2017 versus plus de 8 millions de véhicules au gaz...

Demeurer chef de file en matière d'innovation et de respect de l'environnement fait partie de la mission des objectifs fondamentaux de St-Hubert. Offrir des infrastructures de recharge aux électromobilistes québécois était donc une opportunité qui cadrerait bien avec la culture de l'entreprise. Non seulement ce partenariat avec Hydro-Québec est une prise de position pour St-Hubert, mais il est également profitable pour notre planète et pour les générations à venir.

Nous sommes très fiers d'affirmer que toutes nos pâtisseries offrent une borne de recharge électrique là où il est possible d'en installer une et qu'à ce jour, 11 d'entre elles sont dotées d'une **borne à recharge rapide**. Chez St-Hubert, on joint l'utile à l'agréable : faites le plein d'énergie autour d'un bon repas et rechargez votre véhicule !



Location des bornes de recharge rapide

- Boucherville, Qc
- Bromont, Qc
- Drummondville, Qc
- Laval, Qc
- Piedmont, Qc
- Richelieu, Qc
- Saint-Hyacinthe, Qc
- Sainte-Agathe, Qc
- Sainte-Marie-de-Beauce, Qc
- St-Jérôme, Qc
- Vaudreuil, Qc







2.4. Peu, c'est parfois mieux ! | Les emballages

Afin de protéger l'environnement, St-Hubert prône, dans la mesure du possible, le **recyclage de ses contenants et de ses différents emballages**. Verts dans l'ensemble de nos activités, nous recyclons, nous compostons en rôtisserie et nous avons lancé en 2009 une nouvelle gamme d'emballages recyclables. Le retrait complet de la styromousse ainsi que d'une partie importante du polystyrène des emballages de St-Hubert et son remplacement par des matières recyclables ou compostables équivaut à l'élimination de près de 412 tonnes de déchet par année, soit l'équivalent de 250 camions à déchets remplis. Ainsi, nous encourageons nos clients à recycler les emballages St-Hubert utilisés pour les commandes à emporter ou lors de la livraison. Les emballages peuvent être envoyés à la collecte sélective après un simple rinçage et, évidemment, le suremballage a été proscrit.

Depuis 2016, nous avons entamé une transition du verre vers le polyéthylène téréphtalate pour certains des emballages de nos produits. Le polyéthylène téréphtalate est un plastique résistant, souple et surtout, écologique : il est recyclable à 100 %, peut être traité avec une dépense d'énergie minime et peut être recyclé jusqu'à quatre fois. Il est le matériau le plus écologique pour l'emballage de produits liquides.

L'équipe de St-Hubert travaille aussi présentement afin de développer des emballages résistants, innovateurs et écoresponsables : l'objectif principal de cette démarche est de réduire l'empreinte écologique de nos restaurants.

Du côté de St-Hubert Détail, nous avons réduit considérablement le cartonnage superflu des emballages et tous les cartons des produits que nous recevons des différents fournisseurs sont recyclés.

2.5. Écoresponsables jusque dans le choix des produits nettoyants | Hygiène et salubrité

Les restaurants St-Hubert désirent être **écoresponsables** dans toutes les sphères de leurs activités et les solutions hygiéniques proposées par nos fournisseurs québécois se prêtent parfaitement à cette philosophie. Sécuritaires pour l'environnement et excessivement efficaces, les produits nettoyants utilisés par St-Hubert sont conformes aux critères écologiques du Canada (EcoLogo), de la France (EcoLabel) et des pays Nordiques (Nordic Swan). Ces produits verts sont, par ailleurs, sans phosphates, biodégradables et emballés dans des contenants de plastique recyclables et dans des boîtes de carton fabriquées à partir de fibres 100 % recyclées.

Par ailleurs, nos fournisseurs s'engagent à recycler une grande portion des déchets chimiques engendrés par leurs usines basées entièrement au Québec et d'éviter les rejets dans l'environnement. Les entreprises, qui engagent exclusivement des travailleurs de la région, prônent la réduction des impacts environnementaux à travers toutes les étapes de production et de distribution de leurs produits; cette vision, vous en conviendrez, rejoint celle de St-Hubert.

C'est ainsi que chez St-Hubert, nous utilisons des nettoyants, dégraissants, agents de trempage et détergents divers en demeurant écolos !





2.6. De l'air frais, s'il vous plaît | Environnement sans fumée/vapotage

Depuis le 2 mai 2005, St-Hubert est fier de pouvoir offrir un **environnement sans fumée**, et ce, un an avant l'entrée en vigueur de la loi. Désireuse d'offrir de l'air frais et sain à ses clients, la compagnie a pris les devants en ce sens et considère que l'interdiction complète de l'usage du tabac dans ses rôtisseries est le moyen le plus efficace et le plus équitable pour protéger ses employés et sa clientèle non-fumeur de la fumée secondaire. **La cigarette est effectivement interdite aussi bien à l'intérieur des rôtisseries que sur ses terrasses.**

«À partir d'aujourd'hui, il n'y a plus que le poulet qui fume chez St-Hubert.[...] Puisque nous sommes une entreprise socialement responsable, il n'était plus question d'une option, mais bien d'un impératif moral visant à protéger nos clients et nos employés. » -Jean-Pierre Léger, 2005

Dans le même ordre d'idée et par respect pour ceux qui préfèrent l'air pur, **le vapotage a été proscrit dans tous les restaurants et sur toutes les terrasses** des restaurants St-Hubert bien avant que la loi n'ait passé puisque, pour le moment, les effets secondaires du vapotage ne sont pas encore connus. En effet, si nos clients désirent fumer, ils doivent le faire à l'extérieur du bâtiment et à une distance de neuf mètres ou plus de toute porte ou fenêtre qui s'ouvre, comme le stipule la Loi 44.

2.7. Retrait des pailles de plastique

Dans la poursuite de ses efforts en développement durable et afin de réduire les déchets dans tous ses restaurants, le Groupe St-Hubert a éliminé ses pailles en plastique dans l'ensemble de son réseau à travers le Québec, l'Ontario et le Nouveau-Brunswick en août 2018. Depuis, des pailles biodégradables sont disponibles sur demande en restaurant.

ST-HUBERT ET SON ENGAGEMENT SOCIÉTAL

3.1. On a le sens du partage | Dons alimentaires

Chaque année, St-Hubert Détail donne des centaines de produits à des œuvres de bienfaisance. Afin d'éviter le gaspillage et surtout de donner la chance à des gens dans le besoin de profiter de ces denrées gracieusement offertes, St-Hubert travaille en partenariat avec Moisson Laurentides et l'Accueil Bonneau afin de leur faire des dons alimentaires plusieurs fois par année.

Depuis plus de 20 ans, St-Hubert a une bienfaisante tradition des fêtes qui consiste à offrir 1 000 repas à des personnes démunies lors d'un dîner à l'Accueil Bonneau. Une équipe de bénévoles est mobilisée et plusieurs pâtisseries de la région sont responsables de fournir les repas. Année après année, il s'agit d'une très belle expérience pour ceux et celles qui ont la chance de s'impliquer ainsi que pour les bénéficiaires de ce dîner de Noël.

Plusieurs de nos campagnes de publicité font aussi encore beaucoup parler d'elles. Entre autres, nos publicités ludiques et amusantes mettant en vedette vos personnalités préférées ainsi que nos nouveaux plats ou promotions du moment. Les artistes vedettes de ces publicités ont ainsi l'occasion de remettre leur cachet à l'organisme de leur choix.

SAVIEZ-VOUS QUE...

Connaissez-vous la petite histoire derrière le don annuel de 1 000 repas St-Hubert à l'Accueil Bonneau ? Il y a quelques années, l'Accueil Bonneau a dû fermer ses portes durant des rénovations suite à un incendie dans son édifice. Le 15 octobre 1998, l'établissement était prêt à reprendre du service, mais ses dirigeants n'étaient pas persuadés que les cuisines seraient déjà opérationnelles. Monsieur Jean-Pierre Léger offrit donc gracieusement un repas St-Hubert à chaque client de l'Accueil Bonneau lors de la journée de réouverture.



Les bénévoles de St-Hubert et de l'Accueil Bonneau lors de la 17^e édition de la distribution de repas.



accueil bonneau
croire. semer. grandir.



FONDATION ST-HUBERT

Redonnons le sourire aux familles

3.2. Vos dons font des petits | Fondation St-Hubert

C'est en janvier 2012 que St-Hubert a créé sa propre fondation. Bien que la famille Léger ait toujours été présente et active dans le domaine philanthropique, la Fondation St-Hubert a permis de mieux structurer sa gestion philanthropique et de développer des relations privilégiées avec les communautés à travers tout le Québec, l'Ontario et le Nouveau-Brunswick. Depuis ses tous débuts, c'est plus de 5,3 millions de dollars qui ont été redistribués à la collectivité.

La mission de la Fondation St-Hubert est de contribuer à la santé et au mieux-être des communautés, principalement aux familles et enfants qui y vivent. C'est dans cette optique que la Fondation St-Hubert a soutenu des centaines de causes depuis ses débuts, notamment au niveau national avec la Fondation Charles-Bruneau, la Fondation Martin-Matte, Centraide, la Fondation Dr. Clown, Les Petits Frères, Opération Enfant Soleil et des dizaines d'autres causes qui travaillent sans relâche au mieux-être de leurs bénéficiaires. Seulement en 2017, la Fondation St-Hubert a octroyé des dons à 251 organismes. Son partenariat avec le réseau, ses employés et ses clients permet de remettre une partie de ses revenus à des organismes locaux, comme Sercan, la Fondation de l'Hôpital régional de St-Jérôme, Patro, Maison des enfants Le Dauphin, Albatros, MIRA, Lauberivière et plus encore.



La petite Léa entourée de sa famille, des représentants de Rêves d'enfants et de la Fondation St-Hubert.



ST-HUBERT ET RÊVES D'ENFANTS S'UNISSENT POUR OFFRIR DU RÉCONFORT AUX ENFANTS MALADES

Le tout premier Souper de rêve a eu lieu le 28 juin 2016 à la rôtisserie de la Gare Windsor ! C'est la petite Léa âgée de 8 ans qui a inaugurée ce beau projet résultant de l'association de la Fondation St-Hubert et de Rêves d'enfants, entourée de sa famille. Par le biais de ces soupers destinés aux enfants malades inscrits à Rêves d'enfants, les petits rêveurs iront célébrer la réalisation prochaine de leur rêve autour d'un délicieux repas en famille dans une rôtisserie St-Hubert de leur région. En plus de cette expérience merveilleuse, la Fondation St-Hubert a offert un don totalisant 210 000 \$ à Rêves d'enfants.

« Au cours de la prochaine année, des centaines d'enfants comme Léa prendront part à des Soupers de rêve dans les St-Hubert à travers le Québec. La Fondation St-Hubert est fière d'offrir ces moments de célébration aux familles courageuses. Nos employés se feront un plaisir de faire vivre une expérience inoubliable aux familles que nous recevrons. », souligne Jean-Pierre Léger, président du conseil d'administration de la Fondation St-Hubert. Depuis la mise en place de ce beau programme, c'est plus de 360 Soupers de rêves qui ont été octroyés !



Aussi, afin de remplir sa mission, la Fondation St-Hubert organise diverses collectes de fonds annuelles. Parmi nos plus récentes initiatives, mentionnons la campagne des cartes à gratter (« Un p'tit 2 \$ pour faire des heureux »), la Classique de Golf annuelle, l'événement « 5 à 8 en Blanc » annuel, nos concours nationaux, des ventes de charité, toutes les activités organisées dans le cadre de la Semaine de la Fondation St-Hubert, etc.

Tous les donateurs de la Fondation St-Hubert savent que leurs efforts font une réelle différence dans la vie de plusieurs personnes.



3.3. Une demande de don à la Fondation ?

Vous organisez une activité pour venir en aide à votre communauté ? Vous ramassez des fonds pour une cause louable, une cause qui vous tient à cœur ? C'est exactement dans cet esprit que la Fondation St-Hubert a été créée : appuyer des causes nobles et livrer du bonheur autrement qu'avec notre célèbre poulet en contribuant à la santé et au mieux-être des communautés, principalement aux familles et enfants qui y vivent.

Rendez-vous dans la section Fondation de notre site internet afin de vérifier si votre cause est éligible à un don. Si vous désirez nous envoyer une **demande de don**, veuillez remplir le formulaire à cet effet. Même principe si vous avez envie de donner un peu de votre temps ou de contribuer financièrement au succès de notre belle fondation. L'équipe dévouée qui travaille à la Fondation St-Hubert s'occupera de faire le suivi avec vous au courant des semaines suivantes.

Donner, c'est aussi s'impliquer !





LA SANTÉ ALIMENTAIRE SELON ST-HUBERT

4.1. Mangez l'esprit tranquille, chers convives | Contrôle des allergènes

Encore et toujours à l'écoute de ses clients, Les Rôtisseries St-Hubert désire répondre aux besoins des invités souffrant d'intolérance ou d'allergie alimentaire. La liste complète des allergènes de tous les items de notre menu est disponible sur notre site internet dans la section « Informations nutritionnelles » via un feuillet à télécharger ainsi que sur un Ipad disponible dans tous nos restaurants. Ces informations sont mises à jour partout en temps réel. De plus, deux capsules de sensibilisation portant spécifiquement sur les allergies alimentaires ont été créées pour nos employés : l'une est dédiée au personnel de service et l'autre au personnel de la cuisine. Chaque capsule a pour but de démystifier les allergies alimentaires et d'encadrer davantage le personnel en spécifiant comment précéder pour servir la clientèle allergique.

Il est bon de rappeler que St-Hubert a toujours porté une attention particulière aux restrictions alimentaires de sa clientèle, notamment en 2004, lorsque **les noix et les arachides avaient été éliminées du menu**. La fréquence des allergies alimentaires ayant doublé en 20 ans, St-Hubert a pris les devants afin d'assurer une expérience agréable et sécuritaire à ses invités. Un item a été intégré spécialement à cet effet sur le menu enfant : le muffin choco-framboise, qui ne contient ni noix, ni arachides, ni produits laitiers, ni œufs.

Quant aux produits vendus en épicerie, Groupe St-Hubert s'est donné comme mission de présenter un étiquetage strict et rigoureux concernant la présence éventuelle d'allergènes dans ses produits. Nous nous conformons à la réglementation au niveau de l'étiquetage prescrit par Santé Canada et **nos usines sont sans noix et arachides**.

La présence d'ingrédients potentiellement allergènes est toujours considérée lors du développement de nouveaux produits. Nous désirons qu'ils soient délicieux, certes, mais nous voulons aussi qu'ils soient accessibles et sûrs pour le plus grand nombre de gens possible.



4.2. Auto-injecteurs d'épinéphrine EpiPen, à la rescousse ! | Sécurité alimentaire en rôtisserie

Depuis le 15 septembre 2015, St-Hubert innove en mettant à la disposition des clients des **auto-injecteurs d'épinéphrine** pour enfants et pour adultes. Chacune de nos rôtisseries sont munies d'auto-injecteurs EpiPen parés à être utilisés en cas de réaction allergique. Les dispositifs EpiPen et leur conception distinctive permettent d'être utilisés facilement même lors de situations stressantes. L'objectif derrière cette initiative est que les clients souffrant d'allergie ou d'intolérance puissent savourer un bon repas en sécurité, même s'il leur arrivait par mégarde d'oublier leur auto-injecteur d'épinéphrine à la maison.

Vous voyez : on a pensé à tout !

Soucieux de la sécurité de sa clientèle depuis de nombreuses années, St-Hubert démontre encore une fois qu'il est à l'écoute de ses invités et qu'il désire conserver sa confiance en plus d'augmenter sa quiétude lors de son expérience en rôtisserie.

4.3. Gluten ? Quel Gluten ?

Bien que plusieurs rôtisseries offraient déjà un menu sans gluten depuis plusieurs mois, St-Hubert a entrepris d'accommoder tous ses clients souffrant de cette intolérance alimentaire de plus en plus commune. Depuis mai 2017, toutes nos rôtisseries proposent des plats sans gluten préparés selon des mesures de contrôle et des procédures rigoureuses.

À savourer sans souci !



SAVIEZ-VOUS QUE...

L'allergie alimentaire est une réaction d'hypersensibilité du système immunitaire face à une protéine alimentaire. Elle peut être immédiate ou tardive, limitée ou généralisée. On estime qu'environ 300 000 personnes au Québec ont des allergies alimentaires (4 % de la population). (MAPAQ, 2016) Les réactions allergies graves sont imprévisibles et «environ 1 personne décédée à la suite d'une réaction allergique à un aliment ou à un insecte sur 5 avait subi une réaction allergique grave auparavant.» (EpiPen, 2017)



4.4. Savoir se gâter | Équilibre gourmand

En plus d'offrir une gamme de plats savoureux adaptés aux goûts et aux envies de ses convives, St-Hubert s'assure de proposer plusieurs options en toute transparence. D'ailleurs, vous trouverez sur notre site internet ainsi qu'en rôtisserie **un guide des informations nutritionnelles** qui détaille les valeurs nutritives (calories, protéines, sodium, fibres, gras trans, etc.) de chacun des items sur notre menu pour vous aider à faire des choix bien éclairés. La version en braille du menu est aussi disponible dans tous nos restaurants.

Sachez que les salades-repas servies chez St-Hubert contiennent toutes au moins trois portions de fruits et légumes, un bon moyen de vous rapprocher du 5-10 portions quotidiennes recommandées par le Guide alimentaire canadien. Nos salades de chou, par exemple, sont toujours fraîches et particulièrement riches en antioxydants.

Le **menu pour enfants** a aussi été revu : soucieux d'offrir des options saines aux enfants, nous avons opté pour une nouvelle façon de présenter les accompagnements du plat principal en rendant plus attrayants les choix santé. La quantité de sodium a été réduite de 40 % dans les croquettes de poulet de l'Animalerie, un incontournable chez les tout-petits, et nous avons retiré du menu les ailes de poulet et la poutine. Des gourdes de compote de fruits sans sucre ajouté sont aussi offertes comme dessert.

St-Hubert veille à diminuer au maximum les gras trans dans ses mets en s'assurant notamment de choisir des aliments dont le contenu en gras trans est inférieur à 5 % du total des gras. Cette cible est moindre que la norme de l'industrie recommandée par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Il ne faut pas oublier que le lait et les produits d'origine animale contiennent une part de gras trans naturel qui ne peut évidemment pas être éliminé. Fait à noter, nos aliments frits le sont dans de l'huile de canola 100 % végétale non hydrogénée, donc sans gras trans. Nous travaillons aussi à réduire progressivement la quantité de sel dans nos plats.

Du côté des produits offerts en épicerie, nous sommes conscients que les consommateurs sont davantage informés et conscientisés au sujet de la nutrition et de l'alimentation. Nous tenons à répondre à leurs attentes et à les accompagner vers des choix éclairés. St-Hubert a déjà entamé des démarches concrètes pour revoir la qualité nutritionnelle de ses produits existants. Notre équipe de Recherche & Développement travaille sans relâche pour réduire les ingrédients « artificiels ». Pour les nouveaux produits, nous considérerons toujours cet aspect. Nous avons l'ardent désir de conserver voir améliorer le bon goût de nos produits tout en offrant à nos clients des choix sensés qui répondront à leurs besoins.



4.5. On ne vous sert que ce qu'il y a de mieux | L'importance de protéines de qualité

4.5.1. Notre bien-aimé poulet

Depuis 1951, le secret le mieux gardé chez St-Hubert est peut-être celui de notre sauce, mais un autre ingrédient essentiel de notre succès est notre célèbre poulet et sa méthode de cuisson. Chaque poulet St-Hubert est rôti à la perfection dans nos rôtissoires et nous nous assurons qu'il soit succulent lors de chacune de vos visites.

St-Hubert s'assure que son poulet soit toujours cuit à point. En effet, nos maîtres rôtisseurs garantissent que le thermomètre affiche entre 190°F et 200°F (88°C à 93°C) avant que la volaille soit prête à être dégustée. Quelle que soit la couleur de la viande (elle peut varier de blanc, à rosé, à brun), sachez que votre poulet sera toujours cuit selon nos hautes normes de qualité et aura le même bon arôme de viande barbecue, qui fait notre renommée.

La viande utilisée chez St-Hubert provient d'entreprises rigoureusement choisies selon des standards de qualité très élevés. **Notre savoureux poulet provient de chefs de file québécois en matière d'alimentation.** Ces organisations ont été sélectionnées d'après la fraîcheur, la provenance et la qualité incomparable de leurs produits.

Chez St-Hubert, notre poulet est...

- **Nourri aux grains :** L'alimentation de la volaille est contrôlée à toutes les étapes de l'élevage afin d'optimiser sa croissance. Tous les poulets sont nourris en grande partie de grains et de sous-produits céréaliers, d'extraits de soya ou de canola.
- **Refroidi à l'air :** Depuis près de 15 ans déjà, suite aux pressions effectuées par M. Jean-Pierre Léger sur l'industrie pour faire changer la procédure de refroidissement du poulet, St-Hubert n'offre que du poulet refroidi à l'air plutôt qu'à l'eau, ce qui vous assure d'une volaille plus dodue, plus juteuse et plus savoureuse.
- **Bien de chez nous :** Tous nos poulets sont élevés au Canada, principalement au Québec, sélectionnés avec soin et font la fierté de nos maîtres rôtisseurs.

Et parce que nos clients nous le demandent de plus en plus, nous travaillons de concert avec les Éleveurs de volailles du Québec pour pouvoir éventuellement n'offrir que du poulet qui n'ait jamais reçu d'antibiotiques.

4.5.2. Porc et bœuf ont aussi leur place au menu

Les restaurants St-Hubert sont aussi reconnus pour leurs tendres et savoureuses côtes levées du Québec, qui sont, avouons-le, de vrais délices gourmands ! Elles proviennent, elles aussi, de producteurs sélectionnés avec une très grande rigueur. Nos steaks, quant à eux, nous arrivent directement d'un fournisseur canadien qui propose une viande de catégorie AAA.





4.6. Nos acteurs de soutien | Accompagnements

St-Hubert offre un des **plus grands choix d'accompagnements** qui soit parmi les chaînes de restauration familiale. Bien que les clients de St-Hubert adorent nos frites croustillantes et cuites dans de l'huile de canola 100 % végétale, ils peuvent choisir parmi une panoplie d'autres accompagnements selon leur envie du moment : frites de patate douce, légumes rôtis, pommes de terre purée, pomme de terre au four garnie, pommes de terre gauffrées, pommes de terre du rôti, poutine, riz aux grains anciens, salade César St-Hubert ou salade du jardin. D'ailleurs, notre exquise vinaigrette huile et citron constitue un choix sensé, puisqu'elle est réduite en calories et en sodium.

Et si cela peut vous alléger la conscience un peu, 75 % de nos clients choisissent les frites pour se gâter lorsqu'ils viennent nous voir... Car comme le dit Jean-Pierre Léger, « quand on vient chez St-Hubert, c'est qu'on veut se faire plaisir » !

4.7. De bons produits bien de chez nous | Politique d'approvisionnement responsable

St-Hubert tente de s'approvisionner auprès de fournisseurs et de producteurs locaux, lorsque c'est possible. Ce faisant, on encourage les producteurs du Québec et on diminue l'impact environnemental du transport relié à la consommation de produits venant d'ailleurs.

Par exemple, St-Hubert profite des belles récoltes des étés québécois pour agrémenter certaines de ses salades ; elles savent faire honneur aux légumes croquants et colorés du Québec ! D'ailleurs, aviez-vous remarqué que notre salade de chou est parfois plus colorée durant la belle saison ? C'est que le chou frais que nous utilisons provient de producteurs du Québec et que les récoltes donnent parfois des produits plus verts. Nos frites croustillantes et dorées à souhait sont aussi originaires de l'une de nos belles régions canadiennes ! Les pommes de terre utilisées proviennent toutes de l'Île-du-Prince-Édouard. Plusieurs autres produits utilisés chez St-Hubert proviennent des producteurs et fabricants québécois, comme notre fromage Oka, notre fromage en grains, notre authentique sauce Piri-Piri (issue d'une recette familiale secrète de l'entreprise trifluvienne Casa Das Tias), nos millefeuilles, notre légendaire tarte au sucre, la savoureuse sauce barbecue (celle-là même qui coule dans nos veines !), nos vinaigrettes à salade de chou, et bien d'autres. En fait, cette liste ne cesse s'allonger puisque nous privilégions les fournisseurs de la belle province.

Toutefois, pour des questions de qualité, de disponibilité des produits et de coûts, nous avons également recours à des producteurs à l'extérieur du Québec, qui répondent aux mêmes standards rigoureux établis par l'entreprise. Tous les partenaires sont sélectionnés suite à une procédure d'évaluation et de certification des fournisseurs/partenaires. Nous favorisons toujours les producteurs québécois en premier lieu, puis les producteurs canadiens, ensuite les producteurs nord-américains et finalement, les producteurs mondiaux.





4.8. Non à la cruauté | Bien-être animal

Groupe St-Hubert n'est pas directement impliqué dans l'élevage, l'abattage ou même le transport des animaux, mais se fait un devoir de travailler avec des producteurs et des fournisseurs qui respectent des méthodes d'abattage répondant aux plus hauts standards du bien-être animal, sans cruauté et dans le plus grand respect de toute forme de vie. Des audits sont régulièrement effectués chez nos fournisseurs, qui doivent toujours se conformer aux normes gouvernementales en vigueur.

Le confort des poulets utilisés chez St-Hubert est considéré : les poulaillers sont aménagés avec une température et une ventilation propice à leur bien-être. La volaille est aussi à l'abri des intempéries et les installations sont construites afin d'en assurer son confort. Nous tenons à encourager le transport et une manipulation qui engendreront le moins de stress possible chez les animaux. En ce sens, il est clair que St-Hubert souhaite s'associer avec des producteurs qui croient et adhèrent aux mêmes valeurs.

Chez l'un de nos fournisseurs, par exemple, le traitement humanitaire des animaux est une priorité et la compagnie s'est engagée à utiliser de bonnes pratiques et à former adéquatement son personnel afin d'éviter toute souffrance ou blessure inutiles tout en minimisant le stress des bêtes. L'entreprise se base sur les recommandations et l'expertise de la D^{re} Temple Grandin, grande défenderesse et spécialiste en traitement humain des animaux. En 2016, un certain nombre de marques appartenant à Recipe, dont Les Rôtisseries St-Hubert, se sont engagées à utiliser uniquement des œufs provenant de poules en liberté, et toutes les marques de Recipe offriront exclusivement des œufs provenant de poules en liberté d'ici 2020.



TRAVAILLER CHEZ ST-HUBERT, C'EST TRAVAILLER AVEC LA MEILLEURE FAMILLE

5.1. On a à cœur l'équilibre travail et famille de nos employés | Santé, sécurité et mieux-être

Groupe St-Hubert considère ses employés comme les artisans de son succès et fait tout en son pouvoir pour créer un climat qui motive les employés à adopter des comportements prévoyants. Un comité de Santé et Sécurité est en place à l'usine de fabrication de Blainville, à l'usine de Boisbriand, au siège social de Laval, au Centre de service aux clients (CSC) ainsi que dans les pâtisseries. De plus, des spécialistes en santé et sécurité sont déployés à temps plein afin de conseiller et intervenir auprès des employés. Chez St-Hubert, on se responsabilise afin de travailler intelligemment et en toute sécurité.

Un programme d'aide aux employés (PAE) est aussi offert à tous pour faire face aux aléas de la vie ou gérer des problèmes plus complexes et obtenir le soutien approprié. Ce programme vise à optimiser le bien-être des travailleurs, gérer efficacement les relations familiales, les problèmes professionnels ou résoudre une quelconque problématique de dépendance. La PAE disponible pour les employés de St-Hubert offre une aide immédiate et confidentielle.



5.2. Travailler ensemble malgré les différences | Intégration des personnes handicapées

St-Hubert attache une grande importance à l'**intégration des personnes handicapées** et au **respect des différences**. Après tout, en travaillant en équipe, on met nos forces en commun et on apprend les uns des autres.

Aujourd'hui, 4 semi-voyants et 4 non-voyants travaillent au CSC à la prise de commande et excellent dans leur travail. Soucieux du bien-être de ces employés bien spéciaux, nous avons fait appel à l'Institut Nazareth, un centre qui fournit des ressources aux personnes souffrant de déficience visuelle, afin qu'ils soient outillés à leur domicile pour travailler efficacement et confortablement. Nous intégrons aussi des personnes avec de handicaps légers à nos équipes de travail en pâtisseries. Nous croyons en l'intégration de tous ceux qui respectent nos valeurs et qui ont à cœur d'offrir une expérience client chaleureuse et personnalisée.

Julien est bien connu à la pâtisserie de Val-d'Or ; il y travaille comme préposé à l'accueil depuis maintenant 7 ans. Julien souffre de trisomie 21, mais a réussi à très bien s'intégrer à l'équipe malgré ses petites particularités qui le rendent si attachant. Il est toujours jumelé avec un autre employé pour prendre les réservations, mais effectue toutes ses autres tâches avec le sourire et la jovialité qu'on lui connaît (on doit même lui rappeler d'arrêter de parler !). Annie Gauthier, la franchisée de la pâtisserie, voulait contribuer au développement de Julien : « Je voulais sensibiliser les employés et les clients face à une personne comme Julien. Je voulais faire tomber quelques barrières. » Mission accomplie : Julien est adoré de ceux qui visitent le St-Hubert de Val-d'Or et est devenu le petit frère de toute l'équipe de la pâtisserie !

5.3. On ne cesse jamais d'apprendre | Formation continue et Université St-Hubert

Groupe St-Hubert s'engage à offrir à ses employés une expérience qui leur permettra d'enrichir leur carrière et de s'épanouir grâce à la **formation continue à l'Université St-Hubert et aux nombreuses possibilités d'avancement**. L'entreprise propose à ses employés de développer leur potentiel de façon continue grâce à la formation qu'elle leur offre. Une formation de base est offerte à tout nouvel employé, dont une formation en hygiène et salubrité et une en service à la clientèle. Les divisions assurent ensuite la mise à jour des notions acquises en cours de formation et le perfectionnement de celles-ci.

Différents programmes de développement sont également offerts par l'Université St-Hubert à travers les deux divisions et pour le siège social : l'Université St-Hubert travaille en partenariat avec les différents services dans le but d'offrir des solutions de formation et de développement adaptés aux besoins d'affaires, comme le programme de bourses St-Hubert offert aux employés des pâtisseries et du Centre de service aux clients. L'Université St-Hubert vise l'atteinte d'une culture d'apprentissage dont l'objectif est de créer des activités de développement efficaces et un environnement de travail propice au transfert du savoir.



INSTITUT
DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

C'est plein de fierté qu'en mars 2016, St-Hubert diplômait sa toute première cohorte de Chefs Expérience Culinaire ! En partenariat avec l'ITHQ, les équipes de St-Hubert ont développé un programme exclusif à nos restaurants pour former professionnellement des employés et ainsi maximiser l'expérience client. Ce programme fournit de meilleures connaissances techniques en cuisine et définit le rôle de chef dans les cuisines St-Hubert.

5.4. Pourquoi se joindre à notre grande famille ? | Gestion des ressources humaines

Travailler pour le Groupe St-Hubert, c'est **œuvrer dans un milieu qui valorise l'esprit d'équipe, la passion pour le client, la créativité, la recherche de solutions novatrices et le plaisir au travail.** Le type de gestion collégiale et participative que Groupe St-Hubert a instauré incite ses employés à partager leurs idées dans le respect entre eux, l'intégrité et la loyauté envers la marque. Ensemble, nous sommes axés sur les résultats et non sur le statut hiérarchique : chez St-Hubert, on recherche des solutions en équipe et on se dépasse pour le bonheur de nos clients.

Seul, on va plus vite, mais ensemble, on va plus loin.

En tant qu'employés, nous avons accès à plusieurs « **petits bonheurs St-Hubert** » qui contribuent à favoriser un climat de travail sain et à accroître notre agrément au travail. Par exemple, l'importance accordée à la conciliation de la vie familiale et du travail est très appréciée de tous. Un grand nombre d'activités corporatives, de concours, d'événements et de mobilisation d'équipes nous sont aussi proposés. On reconnaît nos années de service, l'atteinte de nos objectifs, l'ampleur de nos réalisations et notre loyauté envers l'entreprise. Nous avons aussi la chance de nous impliquer auprès de la Fondation St-Hubert, qui supporte une multitude de causes philanthropiques, et de travailler pour une entreprise engagée dans la communauté à travers une multitude d'initiatives.

St-Hubert est bien présent sur LinkedIn, Facebook, Instagram et Twitter; l'entreprise a su se moderniser et rester à l'affût des nouvelles technologies. Nous avons aussi la chance d'évoluer auprès d'équipes variées regroupant différentes générations pour tirer profit du meilleur de chacune d'entre elles.

Être employé de St-Hubert, c'est faire partie d'un mouvement qui emploie plus de 10 000 travailleurs de chez nous, qui encourage les fournisseurs québécois et qui redonne aux communautés de chaque région de notre belle province, mais aussi au Nouveau-Brunswick et en Ontario.

Vous avez **envie de faire partie de la famille St-Hubert** ? Rendez-vous au www.st-hubert.com/emploi/carriere pour nous envoyer votre candidature, que nous analyserons avec grand intérêt.

Trois de nos ambassadeurs LinkedIn



Maxime Burak-Cloutier
Conseiller, Innovations culinaires



Josée Vaillancourt
Directrice, Fondation St-Hubert & Relations publiques



Marie-Claude Boucher
Directrice, Assurance et contrôle qualité




QUELQUES TÉMOIGNAGES...

« J'ai eu la chance de travailler avec le Groupe St-Hubert à plusieurs postes autant en restauration qu'au détail. On m'a offert des opportunités de carrière en lien avec mes compétences et aspirations, où mes idées, mes efforts et ma détermination sont reconnus. Je suis fière de travailler pour une compagnie en croissance et dont le nom et la réputation des produits ne sont plus à faire. »

- Marie Di Genova,
Directrice, Développement des affaires, commettants & service alimentaire, St-Hubert Détail

« Être un franchisé St-Hubert, c'est d'être un entrepreneur de cœur et d'équipe. C'est aussi une opportunité de faire la différence dans le développement de nos équipes pour leur permettre, à elles aussi, de se réaliser. Un jour j'ai rêvé d'être franchisé ! Aujourd'hui, avec mon équipe, je livre du bonheur. Chez St-Hubert, les opportunités sont grandes et c'est à nous de les choisir. Quel bonheur de pouvoir, jour après jour, faire la différence avec nos équipes, pour nos clients et pour la Terre. Je participe au rayonnement de St-Hubert avec mes équipes, je me dépasse, je grandis comme chef d'entreprise et je fais une différence dans le parcours de mes employés. C'est ÇA St-Hubert ! »

- Benoit Villeneuve,
Franchisé de la pâtisserie Roland-Therrien



« Membre de la famille St-Hubert depuis maintenant 22 ans, j'ai toujours été impressionnée de voir la passion pour la restauration de la famille Léger et, à mon tour, j'ai voulu refléter l'image de ce fleuron québécois auprès de mes employés. Il n'y a pas une journée où je n'ai pas envie d'aller livrer du bonheur auprès de mes clients et employés !

Le métier de franchisee St-Hubert est très divertissant et touche à plusieurs sphères. La famille Léger a toujours fait en sorte que nos journées soient remplies de défis parce qu'elle était toujours en avance sur le temps et j'ai toujours apprécié leur démarche : du compostage, un environnement sans fumé, la Fondation St-Hubert, les tournois de golf... St-Hubert est une entreprise basée sur le respect entre franchisés et franchiseurs. Je garde en tête les valeurs de l'entreprise et m'assurerai de toujours bien représenter la famille Léger. »

- Patsy Nolet,
Franchisee des pâtisseries Candiac et St-Jean-sur-Richelieu

« C'est un plaisir de travailler pour St-Hubert, une entreprise qui accorde de l'importance à ses clients comme à ses employés. Depuis les cinq dernières années, j'ai eu l'opportunité de démontrer mes forces et ma créativité, en plus de relever de nouveaux défis. Le département des TI est toujours à la recherche de nouvelles technologies pour mieux répondre aux besoins des clients et aider les employés à améliorer leur environnement de travail. »

- Gianni Guerrera,
Administrateur CSI, Groupe St-Hubert



LE MOT DE LA FIN...

Nous espérons vous en avoir appris un peu plus sur les valeurs, caractéristiques culturelles et lignes directrices qui guident les décisions prises chez St-Hubert. Vous pouvez tout connaître de nos **projets à venir, promotions et belles réalisations** en suivant la page Facebook de St-Hubert, qui est d'ailleurs mise à jour quotidiennement par notre équipe passionnée. Pour nous transmettre vos **commentaires et suggestions** en tout temps, rendez-vous sur le **www.st-hubert.com** et nous nous ferons un plaisir de vous lire avec attention.

C'est en mettant nos idées et notre passion au travail en commun que nous vous livrons du bonheur depuis plus de 70 ans (déjà !), chers clients.



