

Engagements API Restauration pour le Pacte Mondial 2011



Contact Api Restauration

Laure Marichal : laure.marichal@api-restauration.com

Tel : 03.20.43.93.50



A Chacun ses Envies



Mot de M. DEBOSQUE, *Président Directeur Général*

L'entreprise renouvelle son engagement à respecter et à mettre en œuvre les 10 principes du Pacte Mondial.

Le développement durable devient progressivement une préoccupation de chacun. Depuis une vingtaine d'année, nous assistons à de grandes évolutions autour de cet enjeu majeur.

Cependant, sous cette appellation récente de Développement durable, ne trouve-t-on pas, en fait, une notion beaucoup plus ancienne, celle de respect :

- Respect des hommes et des femmes qui nous entourent,
- Respect de nos enfants et de nos petits-enfants qui vont nous succéder,
- Respect de notre planète qui nous permet de vivre.

API Restauration est depuis 1956 une entreprise familiale qui intègre dans ses valeurs les principes de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E) :

- Le respect des hommes, des femmes et des équipes
- Le respect des produits (de qualité et locaux)
- Le respect du métier (une cuisine cuisinée par des passionnés)
- Le respect de la société qui nous entoure (convives, collectivités, fournisseurs etc.).

API Restauration, en tant qu'entreprise familiale implantée sur le territoire national, souhaite construire sur le long terme et créer les conditions d'un développement durable. C'est une démarche respectueuse et un engagement profond et structuré autour de nos valeurs.

Quatre axes majeurs caractérisent cet engagement :

- La préservation du capital santé de nos convives
- La réduction de l'empreinte carbone des restaurants
- La sensibilisation et la formation des enjeux du développement durable : Rendre nos convives et collaborateurs acteurs de la démarche
- Une véritable politique sociale et éthique de l'entreprise, plaçant l'humain au cœur des priorités et des valeurs de l'entreprise.



Principe n°1 : La préservation du capital-santé de nos convives

En 2012 : 49 diététiciennes animent le Pole Santé Bien-être de nos convives. (32 en 2009, 40 en 2011).

◆ La composition des menus

- Contrôle des menus pendant les commissions menus afin de s'assurer de l'équilibre alimentaire et nutritionnel des menus
- Des menus variés adaptés, intégrant les particularités régionales et le plaisir d'une cuisine cuisinée.
- Une communication nutritionnelle claire et actualisée sur la page « Nutrition » du site Internet API Restauration.
- Des réponses attentives et précises sur le « Service Consommateurs ».

◆ Prévention Obésité

- Participation au forum « Obésité »
- Actions de communication : « Les fruits et les légumes, on en a besoin tous les jours ».
- Mise en place de la chronique diététique sur chaque restaurant

◆ Conformité des produits à notre engagement qualité

- Analyse de la composition des denrées alimentaires

◆ Audit des fournisseurs



A Chacun ses Envies

Principe n°2 : La réduction de l'empreinte carbone des restaurants

Un outil quantitatif pour mesurer les émissions de gaz à effet de serre a été mis en place en 2010 : le Bilan Carbone

◆ Estimation de l'impact carbone :

- Méthodologie de calcul : Sur la base des données d'API Restauration et de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) concernant le coût énergétique d'un repas en restauration collective et des données spécifiques à la restauration, une moyenne du coût carbone d'un repas a été calculé. Ce chiffre estimé a été multiplié par le nombre de repas.

◆ De façon plus approfondie, API propose à tous les restaurants la réalisation d'un Bilan Carbone :

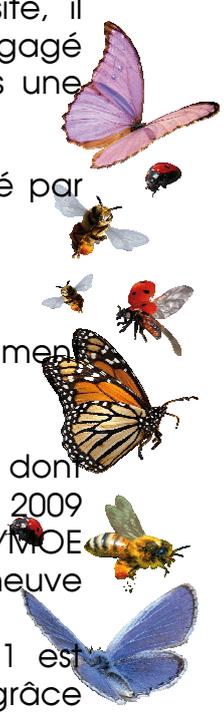
- Le Bilan Carbone est un outil volontaire de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre qui permet de mesurer la consommation en Co2 d'une structure, et d'identifier les pôles émetteurs. Etant propre à chaque site, il nécessite une étude approfondie (devis détaillé à réaliser). Il peut être engagé dès les trois premiers mois d'activité mais ne peut être validé qu'après une année de fonctionnement.

➔ API a développé un pôle d'expertise spécialisé en restauration et certifié par l'ADEME concernant l'établissement du Bilan Carbone.

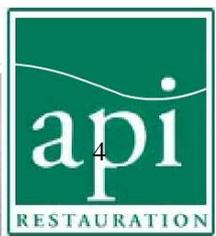
API Restauration a réalisé 17 Bilans Carbone depuis 2010, dont notamment des cuisines centrales :

- La Cuisine Centrale de Jean Lempereur à Villeneuve d'Ascq (Nord), dont le coût carbone a été établi à 1.7 kg équivalent CO2 pour l'année 2009 par repas (Bilan carbone réalisé en partenariat avec le cabinet SYMOE dans le cadre de la réalisation du Bilan Carbone de la Ville de Villeneuve d'Ascq pour l'année 2009).

Nous avons réalisé le Bilan Carbone de Jean Lempereur en 2011 et l'empreinte carbone du restaurant est de 1.6 kg équivalent CO2 grâce aux mesures de réduction mises en place.



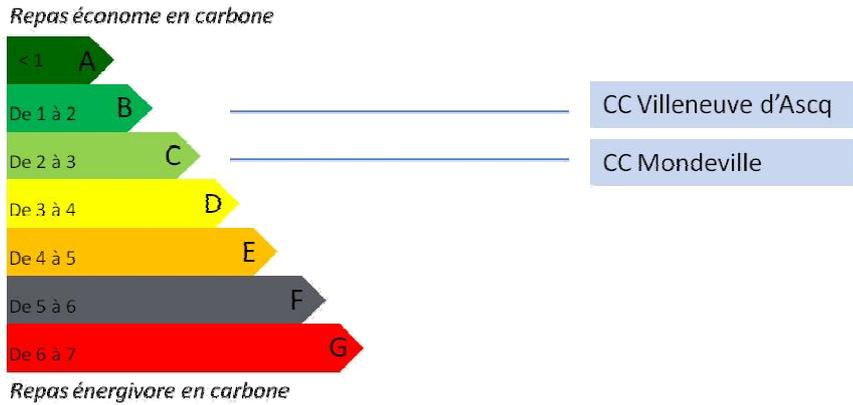
A Chacun ses Envies



Nous sommes en dessous des recommandations de l'ADEME du poids équivalent CO₂, qui est établi à 3 kg équivalent CO₂ par repas.

Nos objectifs de réduction sont à hauteur de 5% par an.

Nous restituons les résultats du Bilan Carbone et nous proposons une signalétique permettant de situer le poids équivalent CO₂ sur une échelle visuelle et facilement compréhensible :



Grâce à un logiciel informatique unique, développé par API Restauration, le coût carbone des repas sera fourni dans les fiches techniques en kg équivalent CO₂.

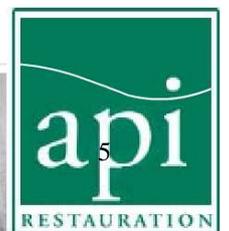
Ce logiciel permet, en fonction des grammages de chaque élément du menu, de définir le coût carbone en kg équivalent CO₂ (+/- 30%) des denrées alimentaires.



Mise en place d'un menu « bas niveau carbone », grâce à un logo « API PLANETE » en 2010.



A Chacun ses Envies



Ci-dessous, la liste des aliments selon leurs émissions de gaz à effet de serre : haut niveau carbone, moyen niveau carbone et bas niveau carbone (Source : Jean-Marc Jancovici, www.manicore.com).

Haut niveau carbone (plus de 4 kg équivalent CO2 pour 1 kg)	Moyen niveau carbone (de 1 à 4 kg équivalent CO2 pour 1 kg)	Bas niveau carbone (moins de 1 kg équivalent CO2 pour 1 kg)
<p>Veau Mouton Agneau Bœuf</p> 	<p>Fromage pâte cuit Beurre Crevettes Fromage pâte crue Porc Poisson tropical Canard Poulet Fermier</p> 	<p>Poisson européen Yaourt Poulet Œufs Lait Fruits et légumes Pain Pomme de terre</p> 



A Chacun ses Envies

PRINCIPE N° 3 : Partenaire du Progrès social

API Restauration est une entreprise liée au droit français, installée sur le territoire Français et Belge.

Nos 3850 collaborateurs sont la force et la véritable richesse de notre entreprise : chacun de nos salariés est considéré comme un maillon de notre équipe avec qui nous partageons la passion de la restauration et le sens du service. La politique sociale d'API Restauration favorise la reconnaissance de tous ses salariés, de leurs mérites et la prise en compte de leurs préoccupations. Nous nous investissons à leur côté pour permettre un développement personnel et professionnel.

Les actions API

1. La proximité avec nos collaborateurs

Notre entreprise, à dimension humaine, a à cœur de diffuser les valeurs de proximité, simplicité et disponibilité. Nos relations avec nos salariés sont basées sur l'échange et le dialogue, elles participent ainsi à la cohésion de notre groupe.

2. Le respect de nos collaborateurs

Notre politique sociale se fonde sur la volonté de partager des valeurs dont le respect. Nous assurons l'égalité des chances, la sécurité et la reconnaissance du travail et des compétences de nos salariés.

3. L'engagement citoyen

Notre entreprise s'engage aux côtés de partenaires sociaux pour favoriser l'insertion professionnelle des personnes handicapées. Nous soutenons des projets de solidarité internationale en faveur d'Haïti et de Madagascar.

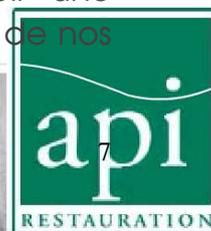
1. La proximité avec nos collaborateurs

API Restauration est une entreprise familiale à dimension humaine qui contribue au développement économique et social des régions où elle s'implante. Nous privilégions un management de proximité et mettons nos salariés au cœur des décisions de l'entreprise.

Des structures régionales proches et autonomes

- L'organisation de notre entreprise en régions favorise l'échange entre les structures locales et les services centraux. Cette proximité nous permet d'avoir une réactivité forte aux demandes de nos salariés et de nos

A Chacun ses Envies



clients. Chaque question doit avoir sa réponse sous 48 heures.

- Nos chefs de secteur supervisent entre 8 et 12 établissements, ce qui leur permet de rencontrer leurs salariés et leurs clients hebdomadairement. Chaque collaborateur est connu et reconnu pour son travail et son investissement.
- Afin de conserver des structures à taille humaine et préserver un lien privilégié avec nos clients et nos salariés, nous fractionnons les Directions Régionales en nouvelles régions dès lors qu'elles atteignent une taille trop importante.

Dialogue, écoute et échange

- Nous engageons un dialogue constructif avec nos partenaires sociaux, les 5 syndicats reconnus représentatifs sont présents dans notre entreprise. La plupart des accords d'entreprise ont été signés par à 5 syndicats sur 5. Nous avons élaboré de nombreux projets ensemble concernant les rémunérations, l'emploi des seniors, la gestion des risques psychosociaux et la diminution des Troubles Musculo-squelettiques.
- Nous diffusons trimestriellement, à tous nos salariés, notre journal : « **De Bouche à Oreille** » et un bulletin d'information propre à chaque région.
- Nous réunissons nos chefs de cuisine trois fois par an
- Nous organisons des synergies annuelles par secteur d'activité et par zone géographique, pour que tous nos salariés partagent leurs attentes et leurs expériences.
- Nous convions l'ensemble de nos salariés en région une fois par an à l'occasion de moments festifs : arbre de Noël, barbecue...

La reconnaissance du travail et des compétences de nos salariés

- Nous réalisons un Entretien Annuel d'Activité (EAA) auprès de chaque salarié et prenons en compte ses préoccupations et ses attentes.
- Chaque salarié du groupe bénéficie de la participation aux bénéfices de l'entreprise.
- Nos collaborateurs présents depuis 10 ans disposent de l'Attribution Gratuite d'Actions API Restauration.



A Chacun ses Envies



2. Le respect de nos collaborateurs

Le respect des salariés d'API Restauration implique un engagement fort concernant le suivi des projets professionnels de nos salariés, leur sécurité et la reconnaissance de leur travail.

Bilan social, année 2010

- 97 % de nos salariés sont en CDI.
- Nous avons versé plus de 1,4 million d'euros de participation aux bénéficiaires à nos salariés en 2010.

L'égalité des chances

- Nous veillons à la parité Hommes/Femmes, celles-ci représentent plus de 52% de nos salariés.
- Nous respectons des principes de non-discrimination pour l'emploi des seniors et des personnes handicapées.
- Nous privilégions la promotion interne : 88% de l'encadrement est issu de l'interne.

La sécurité au travail

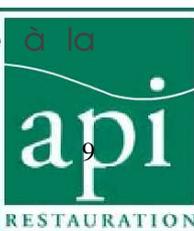
- Nous procurons à nos salariés tenues et EPI (équipement de protection individuelle) ainsi qu'une information à la sécurité dès l'embauche.
- Nous visons à ce que, à terme, 10% de nos salariés soient Sauveteurs Secouristes du Travail (SST).
- Nous menons des actions régulières de sensibilisation à la sécurité et à l'hygiène, notamment par la vidéo, suivies d'une évaluation afin de vérifier l'acquisition de ces savoirs.
- Nous vérifions l'ensemble du matériel sur chacune de nos cuisines et réactualisons les consignes d'utilisation des matériels.
- Ces actions ont eu comme conséquence principale une baisse sensible des accidents du travail : nous sommes passés en TF1 de 30.75 en 2009 à 27.05 en 2010 et en TF2 de 63.75 à 57.29 (Taux de Fréquences des accidents du travail, TF1 : nombre d'accident avec arrêt par millions d'heures travaillées ; TF2 : nombre de tous les accidents par millions d'heures travaillées).

La formation continue

- API Restauration dispose de son propre institut de formation : l'Institut de Formation en Restauration (INFRES) avec notamment une cuisine école et un département itinérant.
- 3,2 % de la masse salariale de notre entreprise est consacrée à la

formation

A Chacun ses Envies



- A nos équipes de cuisine, nous proposons des formations dédiées aux techniques culinaires, à l'hygiène alimentaire, à l'amélioration des conditions de travail dispensées par des formateurs, tous cuisiniers de métier.
- A nos collaborateurs ayant des missions d'encadrement, administratives et commerciales, nous proposons des formations en management, en informatique et en droit social.

3. L'Engagement citoyen

API Restauration s'engage auprès de partenaires à vocation sociale et s'implique dans des actions à caractère caritatif.

Partenariat avec l'UNAPEI (Union Nationale des associations de parents, de personnes handicapées mentales et de leurs amis)

Depuis 2006, API Restauration participe à « l'Opération Brioche » afin de soutenir les associations membres de l'UNAPEI. L'objectif est de sensibiliser la population et lui proposer de soutenir les actions de ces associations en faveur des personnes en situation de handicap mental. Acheter une brioche devient un symbole de partage et de convivialité permettant de financer des projets directement utiles aux personnes handicapées.

Nous avons également des partenariats avec l'ADAPEI (Association Départementales de Parents et d'Amis de Personnes Handicapées Mentales) dans de nombreuses régions afin de favoriser l'emploi des personnes handicapées.

Accessibilité de nos restaurants aux personnes handicapées

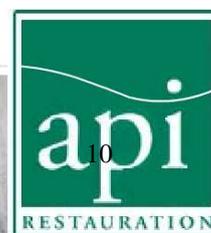
Nous réalisons des aménagements dans nos restaurants pour faciliter l'accès des personnes handicapées au service et aux caisses.

Soutien à l'Orphelinat Foyer Mère Carlin à Tulear, Madagascar

Depuis 2005, nous soutenons le foyer d'accueil d'orphelins de Tulear en prenant à notre charge l'intégralité des achats alimentaires de ces enfants.



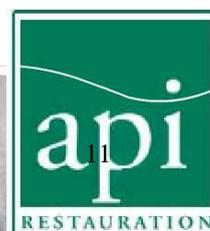
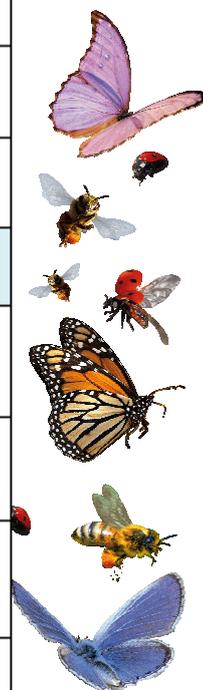
A Chacun ses Envies



Partenariat avec l'association « Rivière Froide » en faveur de la reconstruction d'Haïti

Depuis 2010, nous organisons annuellement des repas-partage pour récolter des fonds pour la reconstruction d'Haïti. En partenariat avec l'association « Rivière Froide », nous contribuons ainsi à l'envoi de matériel de première nécessité : nourriture, matériel scolaire...

Informations sociales		
Emploi	Effectif total	4000
	Répartition des salariés par sexe	52 % de femmes 48% d'hommes
	Répartition des salariés par âge	62,4 % de moins de 45 ans 37,6% de plus de 45 ans
	Salariés en CDI	96,5%
Formation	Politique et moyens mis en œuvre en matière de formation	Objectif de 100% de personnel formé pour l'année 2011
Informations environnementales		
Politique générale en matière environnementale	Organisation de la société pour prendre en compte les questions environnementales	Service Développement Durable et réseau de 30 référents Développement Durable
Le changement climatique	Comptabilisation des rejets de gaz à effet de serre	Réalisation des bilans carbone de nos sites : 5 cuisines centrales/groupe?
	Moyenne des rejets de gaz à effet de serre/ repas	2,8 kg éq CO2
Engagements sociétaux		
Sous-traitance et fournisseurs	Prise en compte dans la politique achats des enjeux sociaux et environnementaux	Politique d'achats durables Charte QSE-DD
	Prise en compte de la RSE dans les relations avec les fournisseurs	Objectif de 3 conventions de partenariats avec les producteurs locaux par région
Consommateurs	Mesures prises en faveur de la sécurité des consommateurs	100% de nos sites en gestion audités
	Mesures prises en faveur de la sensibilisation au développement durable des consommateurs	Minimum de 4 animations de développement durable pour tous nos clients/an



4 : Lutte anti-corruption

Notre charte QSE-Développement Durable est la garante de relations éthiques avec nos fournisseurs. Cette charte est obligatoirement signée par nos fournisseurs.

Aucun cadeau d'entreprise n'est autorisé sous aucune forme de la part de nos fournisseurs.



A Chacun ses Envies

