

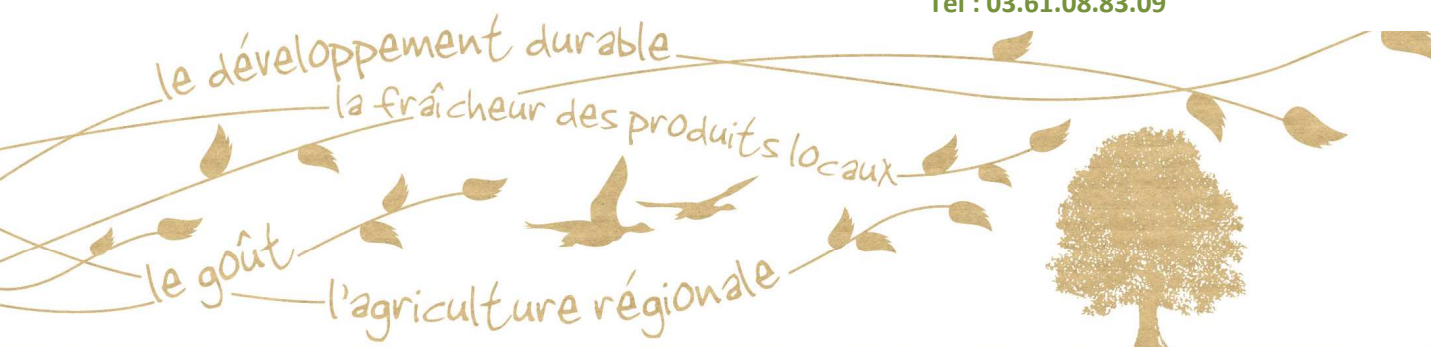
API RESTAURATION

PACTE MONDIAL DE L'ONU COMMUNICATION DE PROGRES

Contact API RESTAURATION

Laure Lagier : laure.lagier@api-restauration.com

Tél : 03.61.08.83.09



SOMMAIRE

PRESENTATION DE LA SOCIETE	P3
DECLARATION DE SOUTIEN CONTINU.....	P5
1. PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME.....	P6
2. PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL	P8
3. PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT.....	P12
4. PRINCIPES RELATIFS A LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION	P20



Créé en 1956, notre groupe de restauration collective, **familial et indépendant** est implanté dans **35 régions** en France et en Belgique.

Nous assurons un service de qualité pour plus de **3500 clients** dans les secteurs de :

- la restauration **d'entreprise**
- la restauration **scolaire**
- la restauration **personnes âgées**
- la restauration **santé**
- la restauration **crèche**

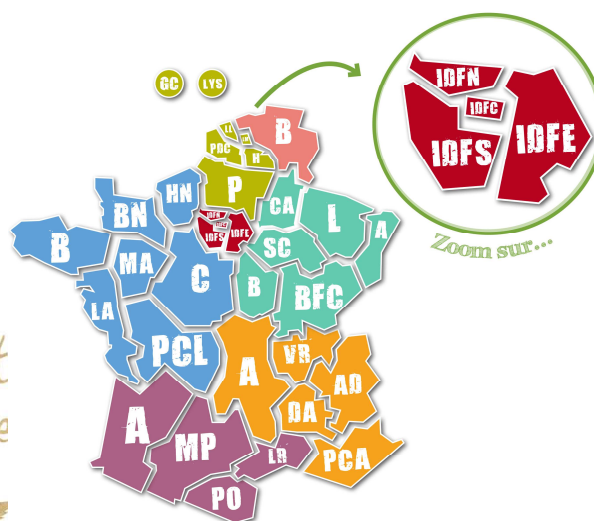


Nous proposons des formules de restauration et des prestations hôtelières adaptées et personnalisées :

- gestion de restaurant
- repas livrés
- assistance technique
- bio-nettoyage
- maintenance

Nous disposons de **34 Cuisines Centrales** et nous produisons au total **92 690 000 repas** par an.

En 2012, nous atteignons un chiffre d'affaires de plus de 330 millions d'euros soit une **croissance de 8%** par rapport à l'année précédente.

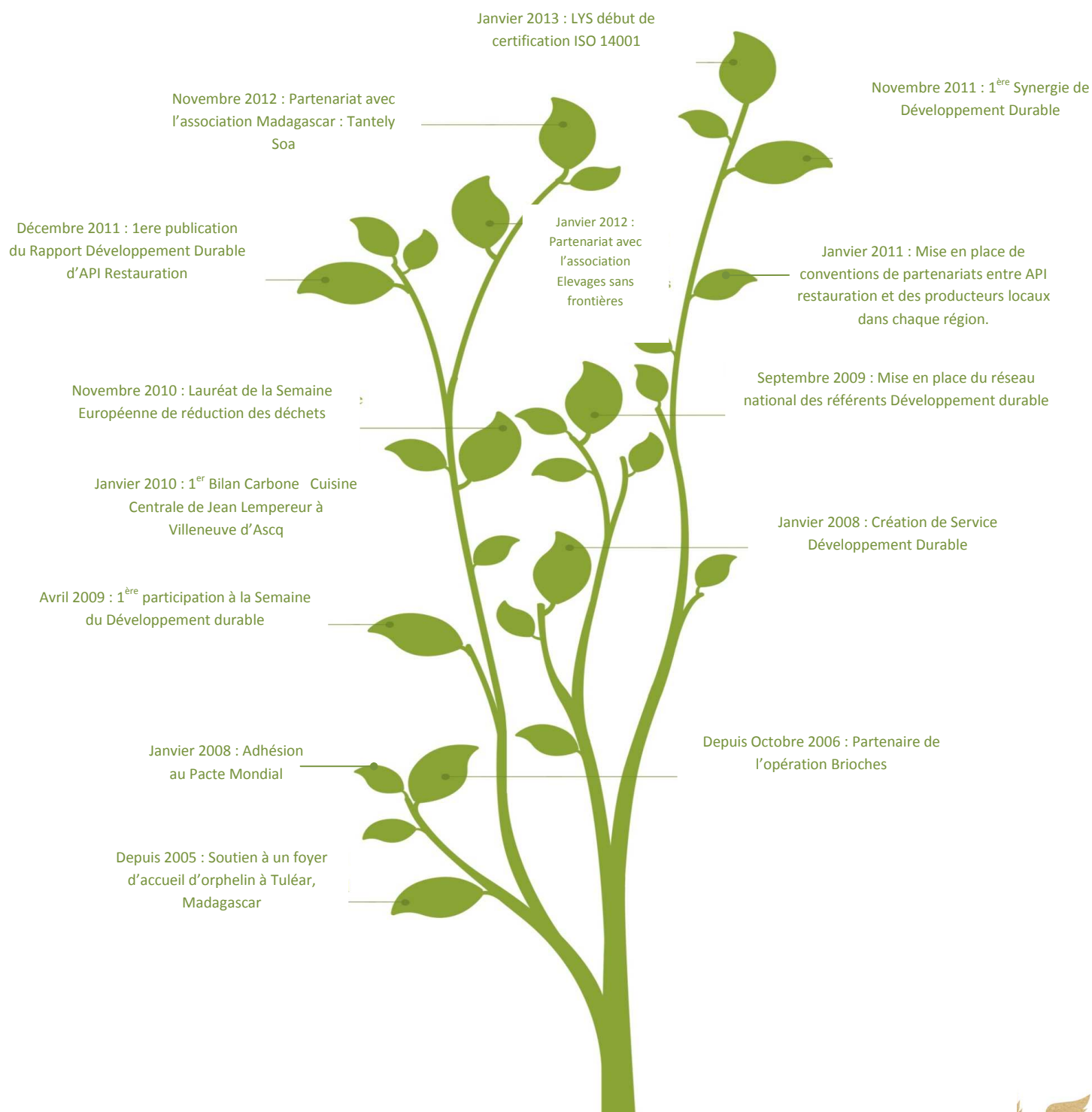


le développement
la fraîche

le goût

l'agriculture régionale

Nos grandes dates



le développement durable

la fraîcheur des produits locaux

le goût

l'agriculture régionale

L'engagement de M. Damien Debosque, Président Directeur Général d'API Restauration

API Restauration, en tant qu'entreprise familiale indépendante implantée sur le territoire national, souhaite construire sur le long terme et créer les conditions d'un développement durable.

Quatre axes majeurs caractérisent cet engagement structuré autour de nos valeurs :

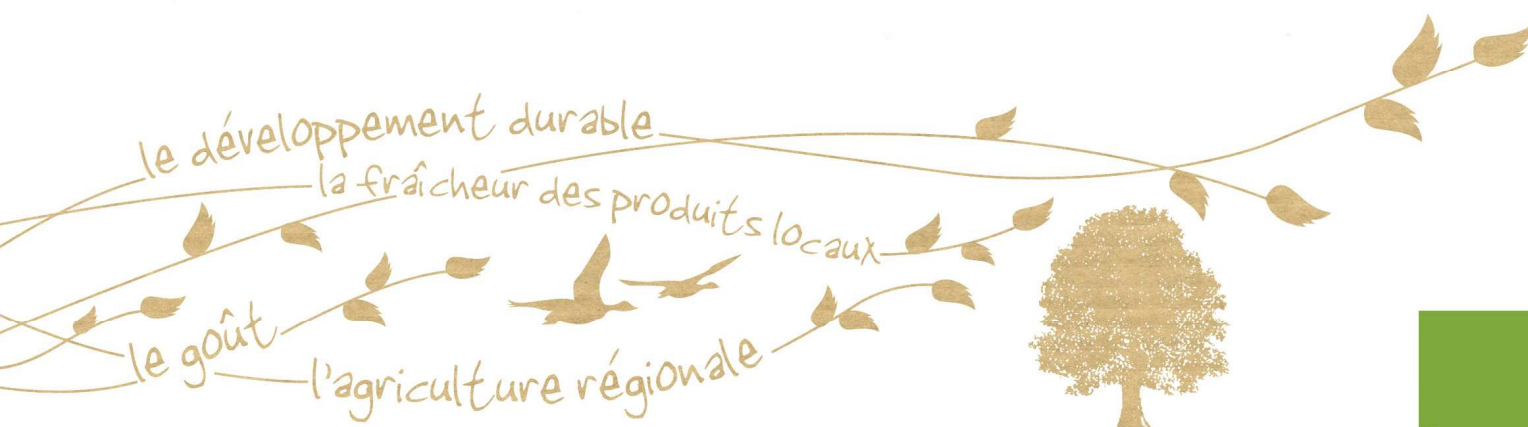
- La préservation du capital santé de nos convives
- La réduction de l'empreinte carbone des restaurants
- La sensibilisation et la formation des enjeux du développement durable : Rendre nos convives et collaborateurs acteurs de la démarche
- Une véritable politique sociale et éthique de l'entreprise,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

Depuis 2008, API Restauration soutient activement les 10 principes fondamentaux du Pacte Mondial des Nations Unies, réunis autour des 4 engagements forts : le respect des droits de l'homme, le respect du droit du travail, le respect de la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption.

A travers une démarche engagée et active pour un développement durable, API Restauration s'engage à promouvoir les principes du Pacte Mondial auprès de nos collaborateurs, clients, fournisseurs, convives, et partenaires. Les actions concrètes sont mises en œuvre par le service Développement Durable, et relayées par un réseau de 30 référents sur le territoire national.

Cette démarche de Responsabilité Sociale de l'Entreprise est annuellement décrite dans le Rapport Développement Durable. Grâce à la mise en place d'indicateurs chiffrés et comparables, les parties prenantes peuvent ainsi évaluer notre performance économique, sociale et environnementale.

En juin 2013, API Restauration renouvelle, pour la 6^{ème} année consécutive, son engagement à faire vivre et promouvoir les principes du Pacte Mondial.



1. PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME

a. Evaluation, politique et objectif

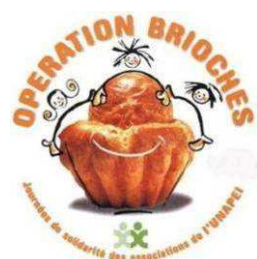
De manière générale, API RESTAURATION adhère aux principes de la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme de 1948, de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) et en particulier des conventions relatives à la protection des travailleurs, à l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants.

La société API RESTAURATION est présente en France et en Belgique, par conséquent, nous respectons la législation française.

Par ailleurs, API RESTAURATION s'engage auprès de partenaire à vocation sociale et s'implique dans des actions à caractère caritatif.

b. Mise en œuvre

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.

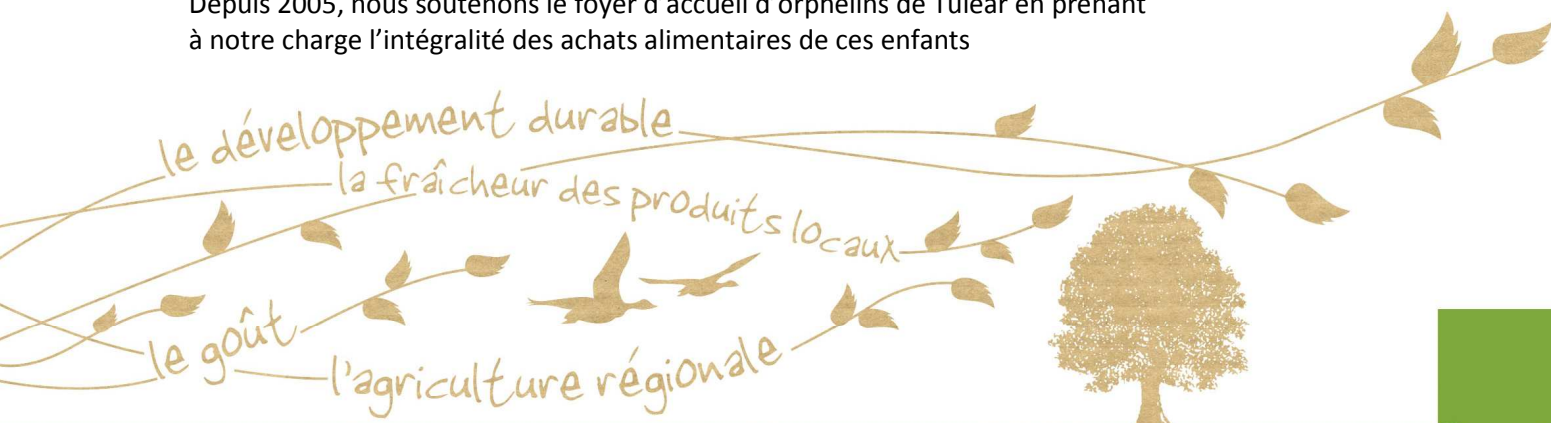
Accessibilité de nos restaurants aux personnes handicapées.

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 Tuléar, Madagascar

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



Partenariat avec l'association Tantely Soa à Madagascar



Depuis 2012, nous soutenons financièrement l'association Tantely Soa, qui apporte un soutien à la scolarisation des enfants de Madagascar et plus particulièrement de la commune de Tanjombato. L'association a pour projet de construire un espace multifonctionnel rassemblant cantine, espace informatique, équipement scientifique et matériel de psychomotricité.

Association Elevage sans frontières

Elevages sans frontières aide des familles rurales dans les pays en développement à acquérir une autonomie durable, alimentaire et économique, grâce à l'élevage. Son action est basée sur le principe de microcrédit en animaux « Qui reçoit... donne ».

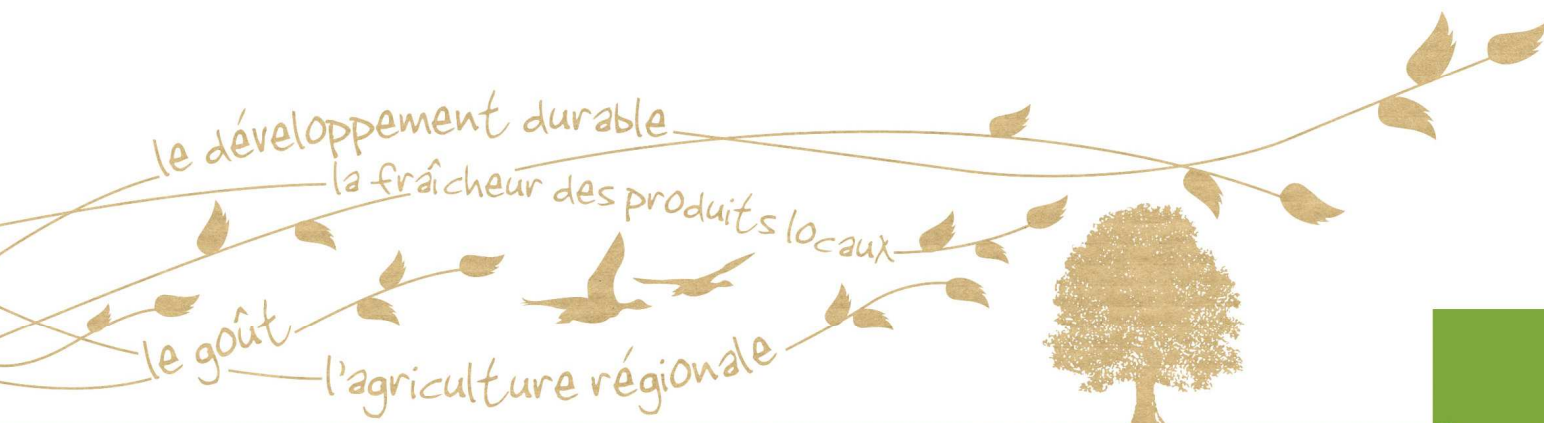


Notre personnel est représenté par des instances élues, le comité d'entreprise se réunit tous les mois. Nous engageons un dialogue constructif avec nos partenaires sociaux, les 5 syndicats reconnus représentatifs sont présents dans notre entreprise et se réunissent une fois par mois. La plupart des accords d'entreprise ont été signés par 5 syndicats sur 5.

C. Résultats

API Restauration soutient activement 3 associations humanitaires à portée internationales (Tantely Soa, Orphelinat des Mères Carlins à Tuélar, Madagascar, et Elevage sans Frontière).

En décembre 2012, API a organisé une collecte de don dans plusieurs restaurants d'entreprise et a doublé les dons pour reverser la somme totale à l'association Tantely Soa.



2. PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

A. Evaluation, politique et objectif

Nos 4200 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.

Nous nous engageons à favoriser le bien-être de nos collaborateurs et à assurer le progrès social au sein de notre entreprise.

B. Mise en œuvre

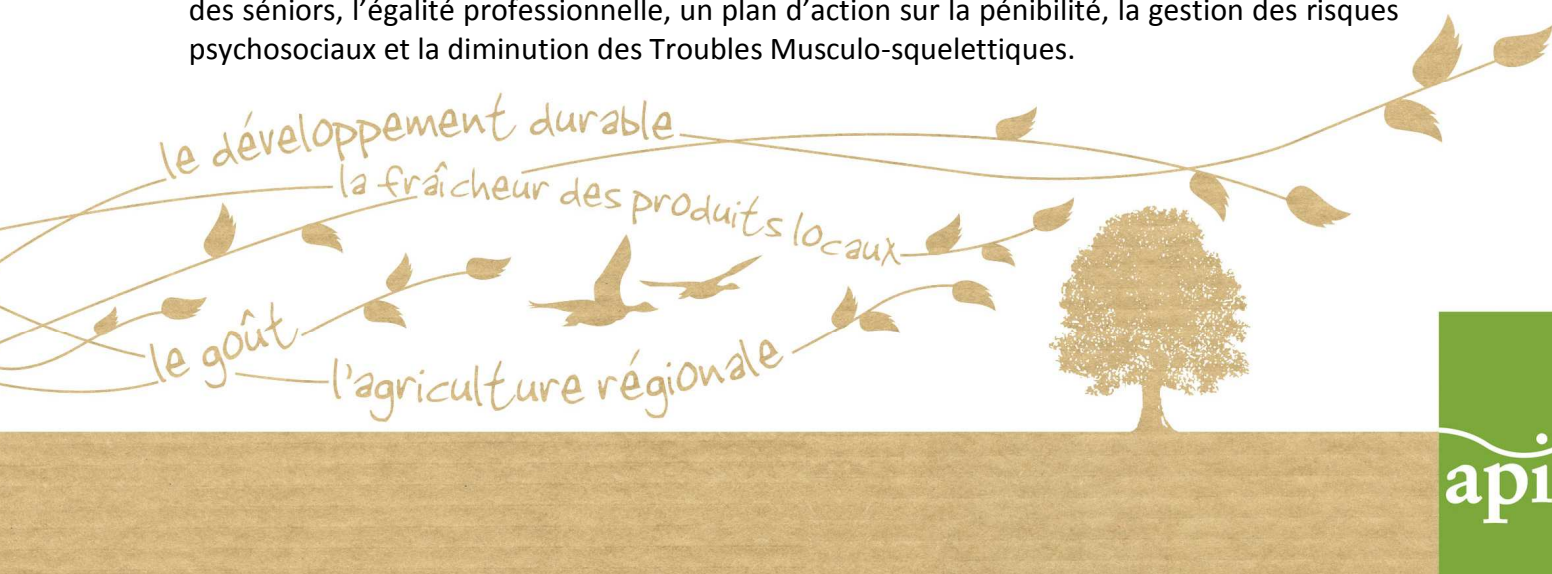
La proximité et la valorisation des équipes : API Restauration est une entreprise familiale à dimension humaine qui contribue au développement économique et social des régions où elle s'implante. Nous privilégions un management de proximité et mettons nos salariés au cœur des décisions de l'entreprise

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 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.

Nous avons élaboré de nombreux projets ensemble concernant les rémunérations, l'emploi des seniors, l'égalité professionnelle, un plan d'action sur la pénibilité, la gestion des risques psychosociaux et la diminution des Troubles Musculo-squelettiques.



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

API Restauration a mené plusieurs plans d'action pour lutter contre les discriminations :

- Plan sénior
- Plan d'action pour l'égalité professionnelle

La Charte des Salariés

Nos salariés sont indispensables à la réussite de nos prestations, nous leur apportons considération et motivation. Notre service Ressources Humaines a élaboré une charte à leur attention qui énonce leurs Droits et les Devoirs : droit à l'erreur, à la formation, à l'information et à l'expression, devoir de satisfaction du client et de résultats.



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 (STT).

Nous menons des actions régulières de sensibilisation à la sécurité et à l'hygiène, notamment par la vidéo, suivie d'une évaluation afin de vérifier l'acquisition de ces savoirs

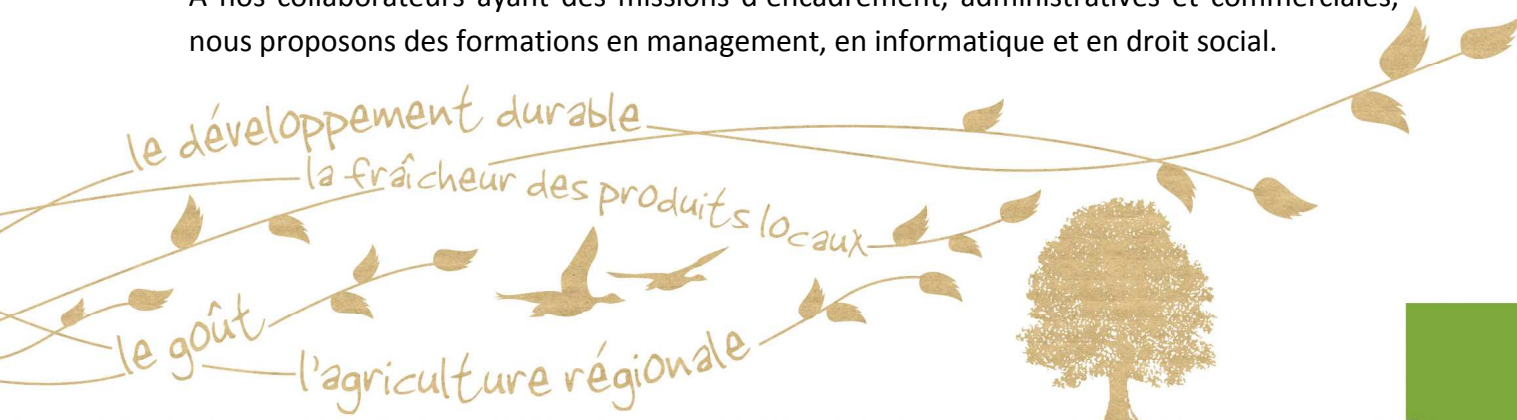
La formation continue

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.



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.

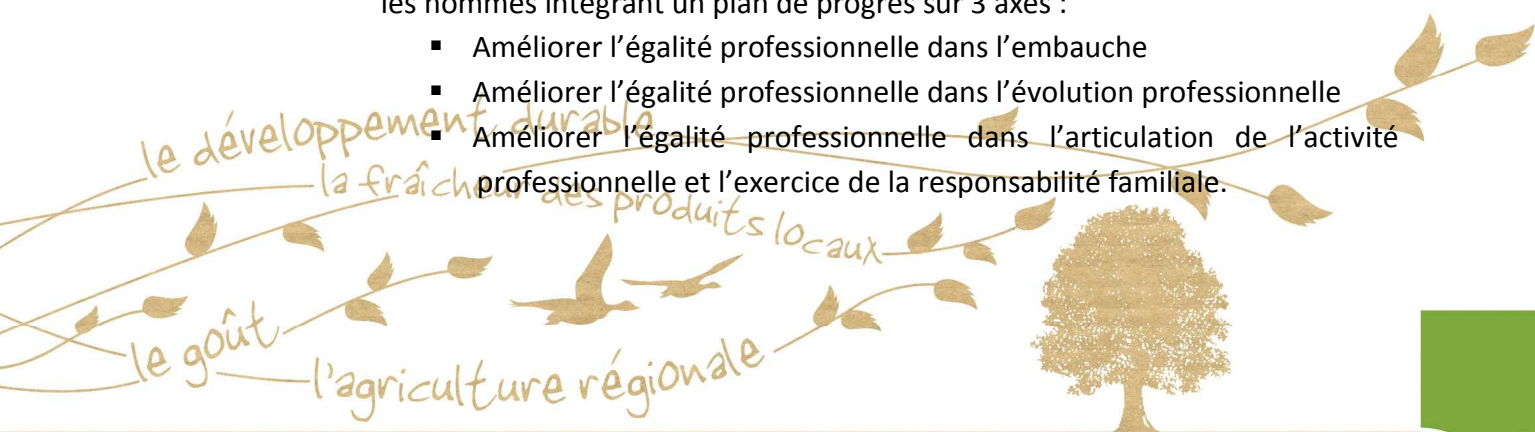
A nos collaborateurs ayant des missions d'encadrement, administratives et commerciales, nous proposons des formations en management, en informatique et en droit social.



C. Résultats

Bilan social, au 31/12/2012

- **L'effectif total** de l'entreprise est de **4248** salariés (4000 en 2010)
 - La répartition des salariés par sexe =
48% d'hommes / 52% de femmes
 - La répartition par âge :
 - 7.79% < 25 ans
 - 19.72% entre 25 et 34 ans
 - 33.14% entre 35 et 44 ans
 - 30.28% entre 45 et 55 ans
 - 8.87% entre 55 et 64 ans
 - 0.20% > 65 ans
- **Embauche :**
 - **97 %** de nos salariés sont en CDI.
 - Organisation du Temps de Travail : **71% des emplois sont à temps plein.**
 - En 2012, l'évolution des embauches représentait **8% d'augmentation** par rapport à celle de 2011.
 - En 6 ans, API Restauration a repris ou **créé 1600 emplois en CDI.**
 - Notre service recrutement a établi des accords-cadres avec des Pôles Emplois Régionaux afin de participer au développement de l'emploi local
- **Rémunérations et Evolutions :**
 - Nous avons versé plus de **1,1 million d'euros de participation** aux bénéfices à nos salariés en 2012.
 - Nous proposons à tous nos salariés de plus de 10 ans d'ancienneté de devenir **actionnaire de la société.**
 - Les accords collectifs signés intègrent une négociation annuelle concernant l'évolution des salaires.
- **Egalité de traitement :**
 - Nous avons mené un plan d'actions en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes intégrant un plan de progrès sur 3 axes :
 - Améliorer l'égalité professionnelle dans l'embauche
 - Améliorer l'égalité professionnelle dans l'évolution professionnelle
 - Améliorer l'égalité professionnelle dans l'articulation de l'activité professionnelle et l'exercice de la responsabilité familiale.



- Nous menons une démarche d'embauche et de l'insertion des personnes handicapées.
 - API emploie, au 31/12/2012, **186 travailleurs handicapés**.
 - En 2012, le nombre de personnes handicapés travaillant chez API a augmenté de **42% par rapport à 2011**.
 - Nous avons développé plusieurs partenariats de sous-traitance, par exemple avec AFEJI, Antilope ...

- **Maitrise des accidents du travail.**

Nous sommes très en dessous de la filière : **indice fréquence API : 41**.

(Indice branche : 66.)

(Indice : nombre d'accidents avec arrêts pour 1000 salariés)

- **Formation**

3,2% de la masse salariale de notre entreprise est consacrée à la formation.

Au total, 27045 heures de formation ont été prodiguées en 2012

- **La proximité**

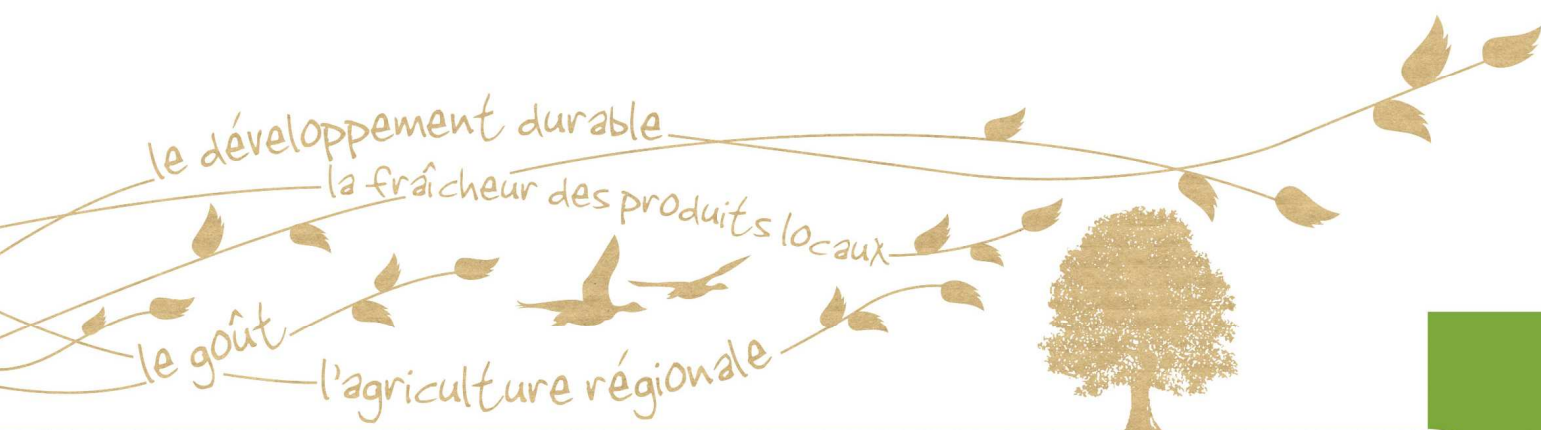
Nous diffusons **trimestriellement**, à tous nos salariés, notre journal : « **De Bouche à Oreille** » et un bulletin d'information propre à chaque région.

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...

API d'OR : Tous les **3 ans** nous organisons un concours culinaire qui met en compétition nos chefs. Lors de la finale, les concurrents s'affrontent dans la réalisation d'un plat et d'un dessert autour d'un panier concocté par les parrains de l'épreuve.



3. PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT

❖ Réduction de l'empreinte carbone

a. Evaluation, politique et objectif

Les entreprises, comme toute activité humaine, ont un impact sur l'environnement. En tant que groupe de restauration collective, API Restauration a un rôle significatif à jouer quant aux modes de production alimentaire, à la préservation des ressources naturelles et à la gestion de ses déchets. API Restauration a donc engagé une politique volontariste et transversale de respect de l'environnement et de lutte contre le changement climatique dont le principal objectif est la réduction de son empreinte carbone.



Nous nous engageons à réduire significativement nos émissions de gaz à effet de serre, nos consommations énergétiques et le volume de nos déchets.

b. Mise en œuvre

- **La mesure et la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre**

Grâce à l'outil Bilan Carbone® créé par l'ADEME et à notre pôle d'expertise spécialisé dans les problématiques propres à la restauration collective, nous évaluons l'empreinte carbone des repas proposés par nos cuisines centrales et nos restaurants. API restauration est la seule SRC à être licencié « prestataire » par l'association Bilan Carbone.

En fonction des résultats de nos bilans carbone, nous identifions les pôles émetteurs et définissons des solutions et des objectifs chiffrés de réduction des gaz à effet de serre pour chaque poste émissif.

De manière détaillée les intrants dont 98 % sont des produits alimentaires, constituent notre 1er poste d'émissions de CO2 tandis que les déplacements et les gaz frigorigènes se placent en 2nd et 3ème position. Notre service de développement durable élabore après chaque bilan carbone des solutions adaptées pour réduire ces émissions.



- **La réduction et la valorisation des déchets :**

Nous menons des actions de réduction de nos déchets organiques et de nos déchets d'emballage. Nous organisons le tri de nos déchets et favorisons la mise en place de filières de valorisation. Nous sensibilisons nos convives à la réduction et au tri des déchets et mettons en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réduction des déchets d'emballage : Les emballages et les conditionnements individuels sont limités, nous privilégions les achats de produits en conditionnement collectif.

Réduction de la consommation de papier : Nous privilégions la dématérialisation des supports de communication (intranet, téléphonie, ardoises dans les restaurants).

Réduction des déchets organiques : En parallèle de la formation de nos collaborateurs en cuisine pour la réduction des déchets alimentaires pendant la préparation des repas et lors du service en self, nous proposons une action innovante de lutte contre le gaspillage à destination des établissements scolaires.

- **Tri, recyclage et valorisation des déchets**

En préparation : Dans la mesure du possible, nous effectuons en cuisine le tri des déchets. Ces déchets sont recyclés selon leur filière de valorisation (compost, cartons, boîtes de conserve...).

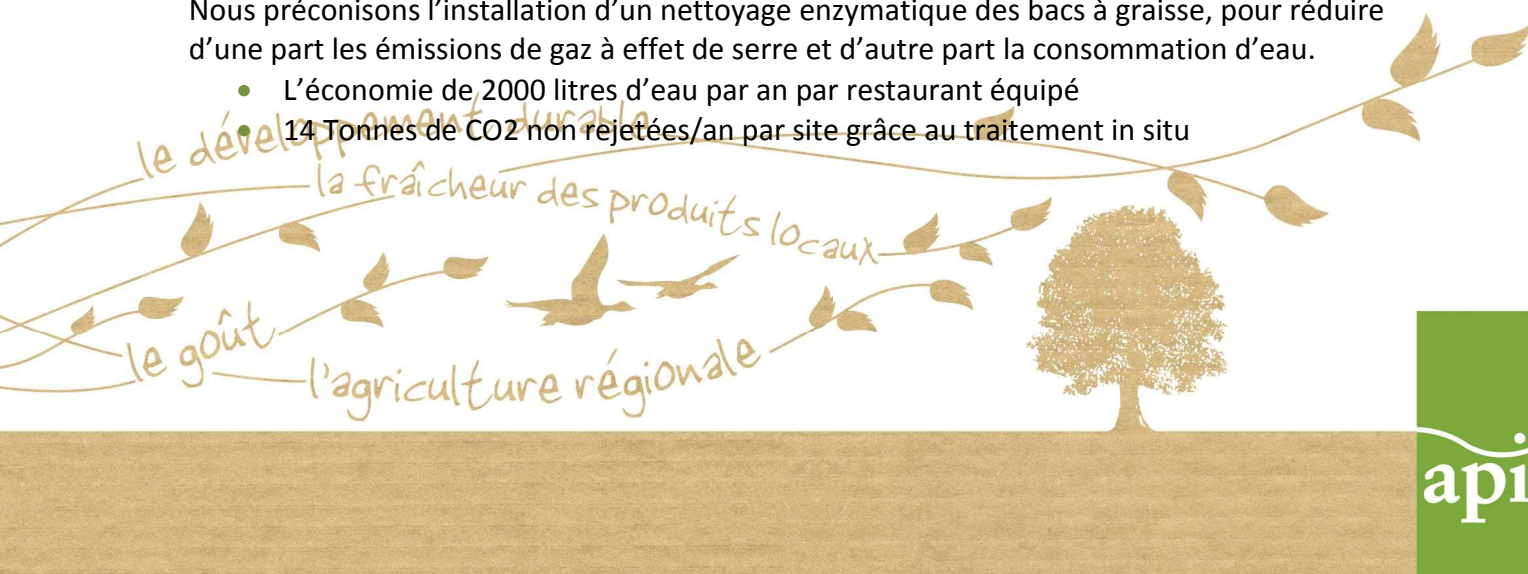
Nos huiles usagées sont récupérées par nos partenaires pour être valorisées en bio-combustibles.

Dans nos restaurants : Notre équipe d'aménagement de restaurant, Créapi, a élaboré une table de tri à destination de nos convives munie de réceptacles afin de séparer et peser les déchets organiques, plastiques, canettes, verres et bouchons lors du débarrassage des plateaux de nos convives.

Nous établissons des partenariats pérennes avec des entreprises de recyclage et de valorisation des déchets à vocation sociale pour nos déchets de papier, bouteilles plastiques, canettes ...

Nous préconisons l'installation d'un nettoyage enzymatique des bacs à graisse, pour réduire d'une part les émissions de gaz à effet de serre et d'autre part la consommation d'eau.

- L'économie de 2000 litres d'eau par an par restaurant équipé
- 14 Tonnes de CO2 non rejetées/an par site grâce au traitement in situ



- **La préservation des ressources naturelles et énergétiques**

Nos équipes sont sensibilisées et formées à la réduction des consommations d'énergie et de fluides en cuisine. Nos chauffeurs-livreurs reçoivent une formation à l'éco-conduite pour réduire leur consommation de carburant.

Produits d'entretien éco-certifiés : Nous privilégions dans nos cuisines l'usage de produits d'entretien écologiques pour un nettoyage durable et des économies d'eau.

Les 10 gestes en cuisine : Nos salariés en cuisine sont sensibilisés et formés aux bonnes pratiques à adopter afin de réduire les consommations d'énergie (gaz, électricité, carburant) et d'eau.



Formation à l'éco-conduite et à la « Conduite Attitude » : Tous nos chauffeur-livreurs reçoivent une formation à l'éco-conduite d'une journée pour apprendre à adapter leur conduite afin de minimiser les émissions de gaz à effet de serre et la consommation de carburant. Le stage « Conduite Attitude » leur permet d'apprendre les réflexes et les techniques à mettre en œuvre en situation d'urgence.



Stickers Eco-Geste :



Eteindre la lumière, une idée lumineuse pour ma planète !

Fermer le robinet, une idée qui coule de source pour ma planète !



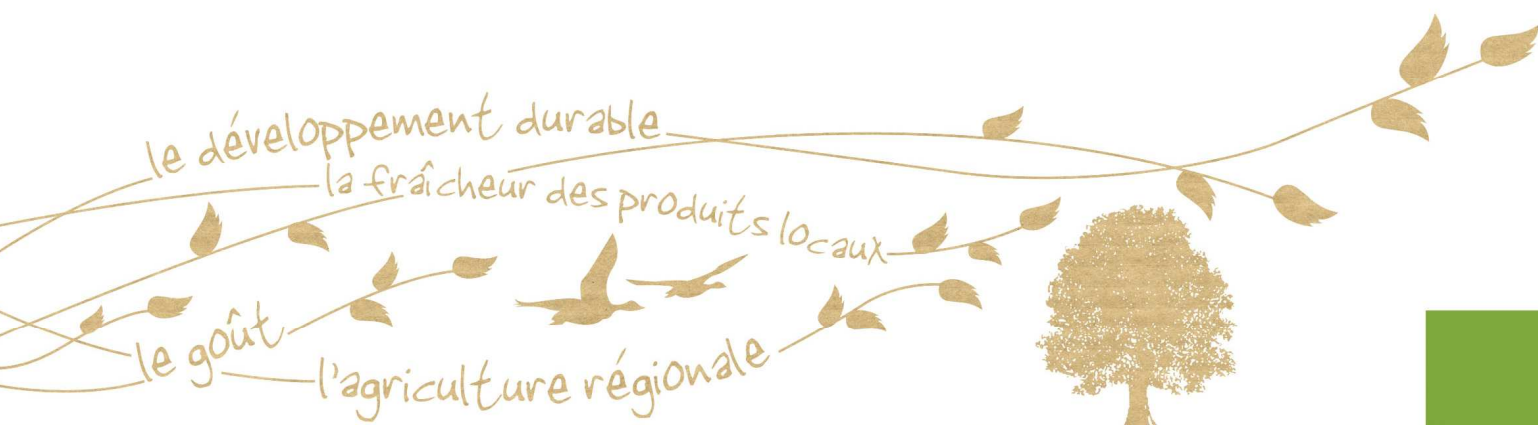
Tous nos salariés en cuisine et au sein de nos services centraux sont sensibilisés à la réduction de nos consommations d'eau et d'électricité par la présence de stickers muraux.

Gaz frigorigènes : Nous effectuons un contrôle rigoureux et régulier de l'étanchéité de nos installations et limitons l'utilisation des gaz frigorigènes aux HFC (HydroFluoroCarbure), moins nocifs pour la couche d'ozone.

- **Sensibilisation**

Informar, intéresser et sensibiliser nos parties prenantes au développement durable et à notre propre démarche est essentiel pour transformer les comportements.

Nous établissons un calendrier d'animations développement durable sur l'année complète adapté à chaque âge : Semaine du goût, Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine du développement durable...



Tout au long de l'année, nous proposons des animations de développement durable : Semaine européenne de la réduction des déchets, Quinzaine du commerce équitable, Quinzaine du printemps bio...

La Semaine du développement durable au mois d'avril est l'occasion de mettre à l'honneur les producteurs locaux : nous les invitons ainsi à rencontrer nos convives, à leur présenter leurs produits et à les sensibiliser aux enjeux de l'agriculture locale.

Le « **Forum API Planète** » est une conférence à l'attention des parties-prenantes (clients, municipalités, écoles, parents d'élèves...) sur le développement durable, les enjeux liés à l'alimentation, et plus spécifiquement sur la problématique de la restauration collective responsable. La démarche en faveur du développement durable d'API Restauration y est également présentée.

La réunion se poursuit par une session de dialogue et d'échanges entre les personnes présentes et notre équipe de développement durable.

Nous diffusons régulièrement des informations sur notre démarche de développement durable et développons un système d'e-learning à destination de nos collaborateurs : publication trimestrielle de notre journal «**De bouche à oreille**», page actualisée développement durable sur notre internet, intranet, vidéos de sensibilisation.

- **La formation au développement durable**

Nos collaborateurs constituent le socle de notre entreprise, nous les impliquons dans notre démarche de développement durable et leur offrons une formation continue.

- Le personnel en cuisine bénéficie d'une journée de formation délivrée par les référents développement durable aux enjeux du développement durable. Nous les incitons à réduire le volume des déchets, les consommations d'énergie, de fluides et de produits d'entretien.
- Le personnel en agence et au siège est régulièrement sensibilisé aux réductions d'énergie, d'eau et au tri des déchets.
- Une formation a été mise en place afin que nos acheteurs privilégient les fournisseurs de produits locaux et issus d'une agriculture durable.
- Chaque nouvel arrivant est informé de notre démarche de développement durable



Sessions de formation, réunions, affiches, nous développons un important dispositif de communication pour fédérer nos collaborateurs autour de notre démarche de développement durable.



c) résultats

- **Bilan carbone**

En 2012, 7 bilans carbone ont été réalisés.

Depuis 2010, nous avons réalisés 24 bilans carbone.

API Restauration a également réalisé le bilan des émissions de gaz à effet de serre réglementaire conformément à l'article 75 du Grenelle de l'environnement et l'a publié sur son site internet.

Exemples de nos actions de réduction des émissions de GES :

- ✓ Alimentation : diminution de la part des viandes fortement émissives, approvisionnement en produits de saison, bio et locaux...
- ✓ Déplacements : optimisation des parcours de livraison, mise en place de Plan de Déplacement...
- ✓ Réduction des consommations.

Notre résultat pour un repas moyen en restauration est inférieur au repas moyen de l'ADEME (3kg) selon le secteur (scolaire, entreprise, repas livrés)



- **Déchets**

Réduction :



API Restauration a été sélectionné par l'ADEME pour être le **lauréat France de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 et 2012** pour son action « Stop au gaspillage alimentaire » dans les établissements scolaires.



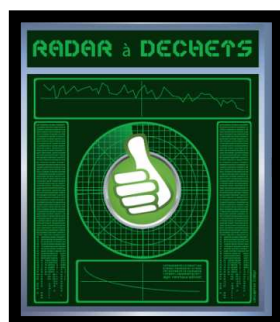
Avec la mise en place des actions de réduction et de lutte contre le gaspillage alimentaire, API Restauration a réduit de 50% le gaspillage alimentaire en milieu scolaire sur les sites ayant suivi l'animation.

En 2012 : 32 établissements scolaires ont mis en place l'animation pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La moyenne des déchets alimentaires par repas est passée de 82 grammes à 40 grammes par repas après 3 mois de fonctionnement



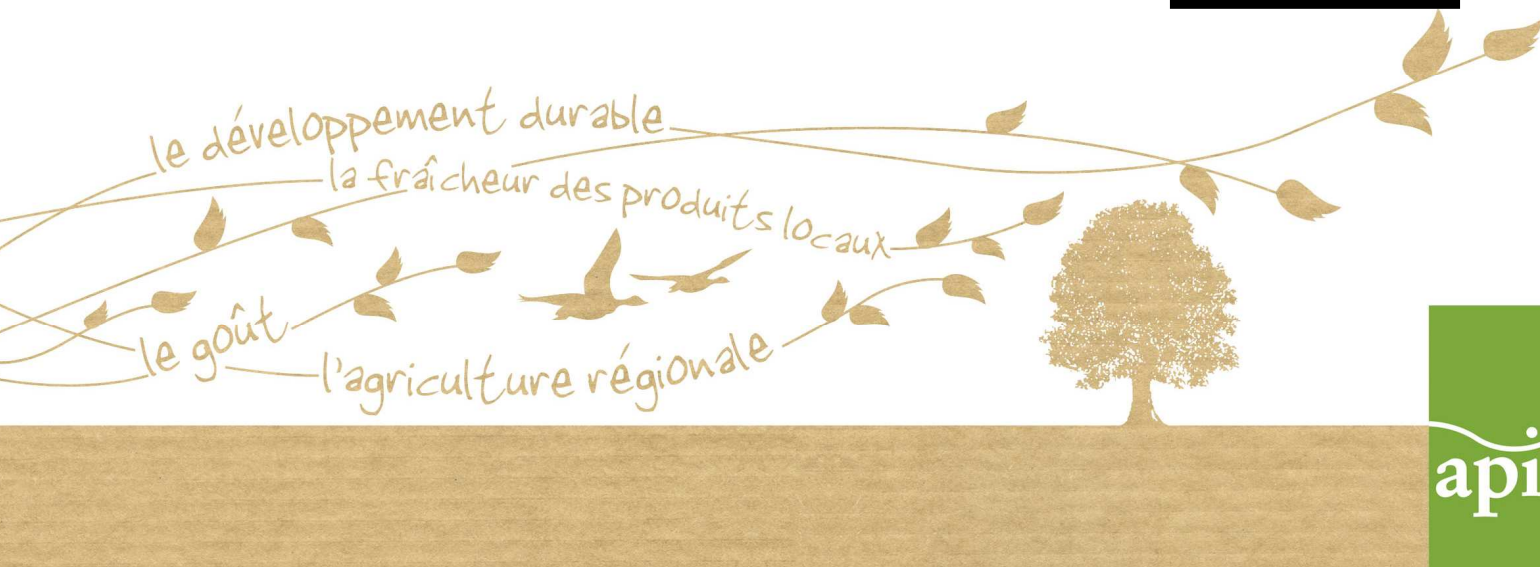
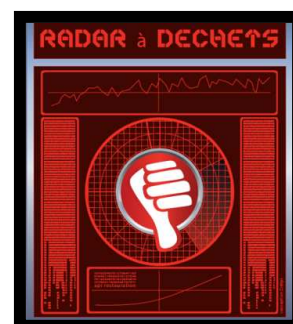
Nous proposons un concept innovant et ludique pour impliquer les élèves dans la réduction des déchets alimentaires, l'ardoise « Tous ensemble, réduisons nos déchets ». Tous les jours, les déchets organiques de fin de repas sont pesés par le personnel de cantine. Chaque semaine, le poids total des déchets et le poids moyen des déchets de chaque élève est inscrit sur l'ardoise.

Chacun prend conscience du volume de déchets qu'il produit et s'efforce pour la semaine suivante de réduire celui-ci.



Le radar à DECHETS indique de manière visuelle si les efforts sont positifs ou à poursuivre. (comme un radar pédagogique)

En fonction du résultat de la pesée des déchets hebdomadaires, le « Radar à Déchets » est affiché



- **Sensibilisation**

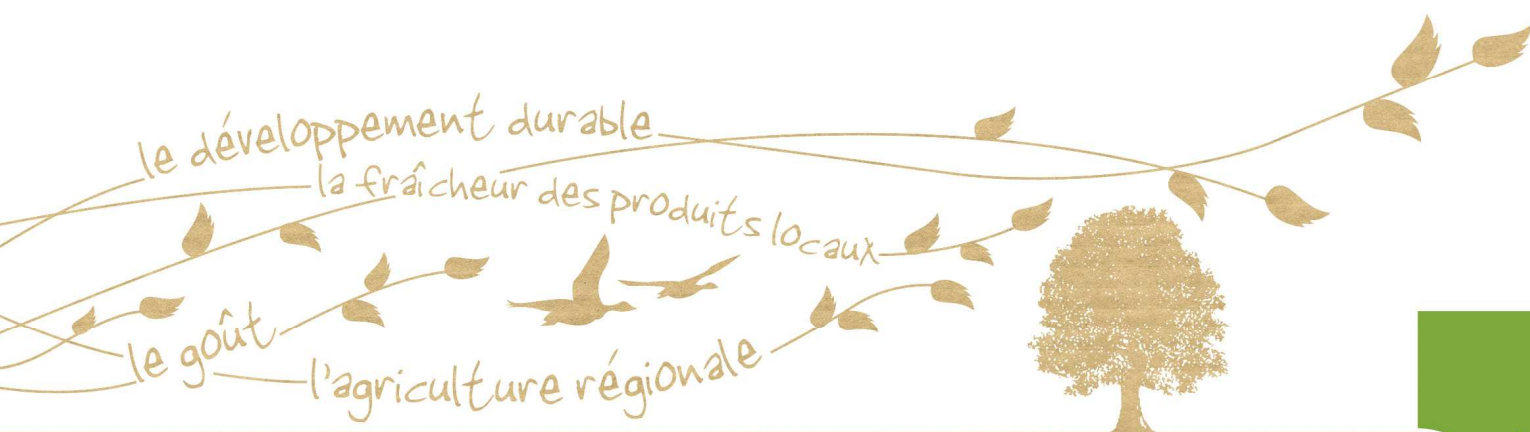
En 2012 : 37 restaurants d'entreprise suivent le calendrier d'animation (22 en 2011)

En 2012 : 30 formations d'équipe sur le développement durable ont été réalisées

En 2012 : 2 forums API Planète ont été réalisés

En 2012 : 52 diététiciennes (24 embauches depuis 2008)

En 2012 : 34 référents Développement Durables – 1 synergie par an



4. PRINCIPES RELATIFS A LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

Notre charte QSE – Développement Durable est la garantie 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

CHARTER Achats : Qualité Sécurité Développement Durable

La Société API s'engage vis à vis de ses clients à :

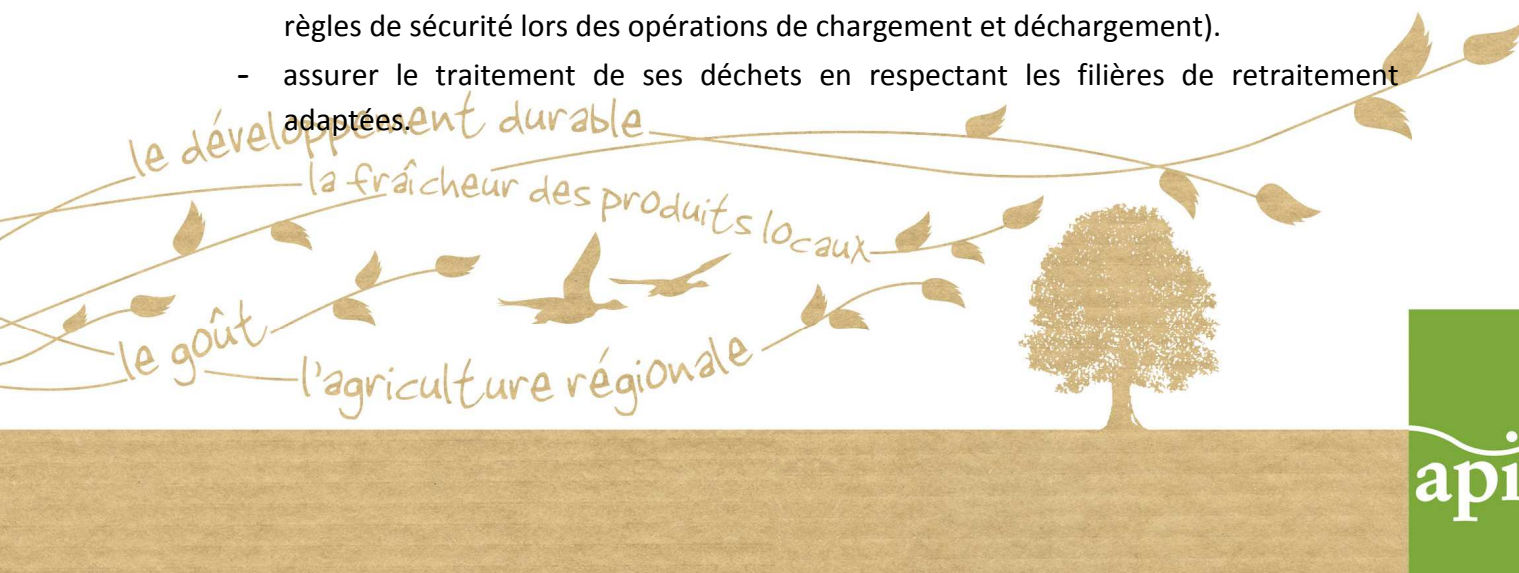
- fournir des produits conformes à la législation en vigueur afin de minimiser tout risque alimentaire.
- maintenir un niveau de sécurité optimum lors de la préparation, le déroulement et l'aboutissement de ses travaux.
- travailler dans le respect de l'environnement et la promotion du développement durable.

Aussi le prestataire ou fournisseur doit s'engager à :

I RESPECTER LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

En respectant lors de la préparation, le déroulement et l'aboutissement de ses travaux :

- les conditions optimales de fonctionnement et d'hygiène lors des opérations de fabrication des produits finis.
- les conditions d'entreposage et stockage afin de ne pas détériorer ou dénaturer les marchandises stockées
- les conditions de conservation optimale lors des livraisons sur les sites API.
- la mise en place d'un document unique de prévention des risques
- la mise en place de plans de prévention des risques ou l'adhésion aux plans initiés par la société API.
- l'adhésion aux protocoles de sécurité mis en place par la société API (respect des règles de sécurité lors des opérations de chargement et déchargement).
- assurer le traitement de ses déchets en respectant les filières de retraitement adaptées.



II ASSURER LE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES ALIMENTS

Nos fournisseurs de matières premières doivent mettre en place un système qualité (type HACCP ou autre) afin de garantir la sécurité alimentaire du consommateur final avec au minimum pour les fournisseurs concernés : le suivi des températures de stockage, autocontrôles bactériologiques et chimiques réguliers ou tout autre contrôle nécessaire à la maîtrise des risques liés à son activité.

III ASSURER LE MANAGEMENT DE LA SECURITE

Nos prestataires et fournisseurs doivent, à défaut de certification (OHSAS 18001...), s'organiser de façon à maîtriser l'impact de leur activité sur la sécurité de leur personnel (mise à disposition d'équipements de protection individuels, réalisation des ERP , etc....).

IV RESPECTER NOTRE POLITIQUE « 0 » OGM

En garantissant, pour les produits concernés, la non-utilisation d'Organismes Génétiquement Modifiés détectables. Le cas échéant, indiquer à la société API les produits susceptibles d'en contenir.

V ASSURER LA TRACABILITE DE LEUR PRODUIT

En mettant en place un système de traçabilité permettant de connaître toute information nécessaire quant à l'origine, provenance et composition des matières premières utilisées. Mettre à disposition de la société API sur demande les fiches techniques des produits.



VI FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE

En permettant la réalisation d'audits par le service QSE ou le service achats API lors de rencontres établies et tenir à disposition tout document prouvant le bon fonctionnement du système QSE mis en place.

VII METTRE EN PLACE UNE VEILLE SANITAIRE

En alertant le service QSE en cas de non-conformité détectée impliquant le blocage du produit ou son retrait de la consommation.

VIII ASSURER UN SUIVI DES NON CONFORMITES

Etre apte à fournir en cas de réclamations ou soucis sur les produits livrés, les actions préventives et correctives ainsi que tout autocontrôle permettant de le prouver (Analyses, tests de vieillissement...)

En cas de non respect qualitatif ou quantitatif de la part du fournisseur ou prestataire, celui-ci doit s'engager à trouver une solution adéquate pour y remédier (remplacement, avoirs, reprise, preuves documentées)

Nous avons publié sur notre site internet 2 rapports développement durable (un en 2011 et un en 2012)

Adresse internet pour consulter les rapports

<http://www.api-restauration.com/services/rapport-devdur.aspx>

