

# Engagements API Restauration pour le Pacte Mondial 2010



Contact Api Restauration

Laure Marichal : [laure.marichal@api-restauration.com](mailto: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.



*A Chacun ses Envies*



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

En 2010 : 40 diététiciennes animent le Pole Santé Bien-être de nos convives. (32 en 2009).

## ◆ 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'Énergie) 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 de nombreux Bilans Carbone en 2010, dont notamment 2 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 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).
- La Cuisine Centrale de Mondeville (Basse Normandie), dont le coût carbone a été établi à 2.4 kg équivalent CO2 par repas en 2009.



*A Chacun ses Envies*

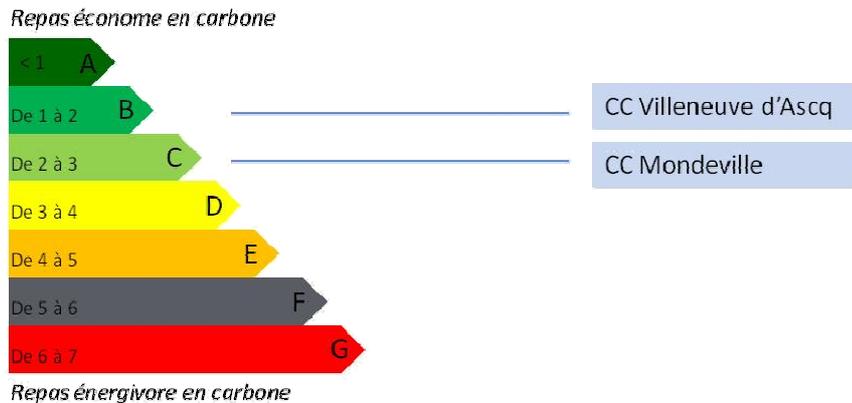


Nous sommes en dessous des recommandations de l'ADEME du poids équivalent CO<sub>2</sub>, qui est établi à 3 kg équivalent CO<sub>2</sub> par repas.

2010 est la première année de réalisation des bilans carbone, et nous n'avons pas de points de comparaison par rapport aux années précédentes.

**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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>.

Ce logiciel permet, en fonction des grammages de chaque élément du menu, de définir le coût carbone en kg équivalent CO<sub>2</sub> (+/- 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](http://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 style="text-align: center;">↑ + ↓ -</p>	<p>Fromage pâte cuit Beurre Crevettes Fromage pâte crue Porc Poisson tropical Canard Poulet Fermier</p> <p style="text-align: center;">↑ + ↓ -</p>	<p>Poisson européen Yaourt Poulet Œufs Lait Fruits et légumes Pain Pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">↑ + ↓ -</p>



*A Chacun ses Envies*