API RESTAURATION

PACTE MONDIAL DE L'ONU COMMUNICATION DE PROGRES 2015

Contact API RESTAURATION
Laure Lagier : laure.lagier@api-restauration.com
Tél : 03.61.08.83.09
Manon Henrion : manon.henrion@api-restauration.com
Tèl. : 06.98.31.12.63

Sommaire

Présentation d'API Restauration 3
Nos grandes dates 4
L'engagement de Monsieur Debosque, Président Directeur Général d'API Restauration 5
Nos prix et trophées 6
1 - PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME 7
2 - PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL 9
3 - PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT 14
4 - PRINCIPES RELATIFS A LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION 24

Présentation d'API Restauration

- ***Nous sommes une entreprise familiale et indépendante***

Notre groupe de restauration collective, implanté en France, Belgique et Allemagne entretient ses valeurs familiales: développement durable, promotion interne, ouverture du capital aux salarié-e-s et turn-over limité. Nos chiffres sont en constante hausse : en 2014, nous atteignons un chiffre d'affaires de 422 millions d'euros.

- ***Nous assurons un service diversifié et de qualité***

Nous fournissons plus de 5000 clients en restauration d'entreprise, scolaire, personnes âgées, santé et crèche.
Nos métiers sont diversifiés et adaptés aux attentes de nos clients : gestion de restaurant (62% du CA), repas livrés (24% du CA), assistance technique, maintenance et bio nettoyage (14% du CA)

- ***Nous sommes engagés***

Nous cuisinons responsable en favorisant les produits locaux et une cuisine régionale. Nos menus sont élaborés par nos diététicien-ne-s qui garantissent leur équilibre nutritionnel. En plus de notre adhésion au Pacte Mondial depuis 2008, nous avons aussi pris des engagements pour réduire notre empreinte carbone, préserver les ressources naturelles et lutter contre le gaspillage alimentaire.

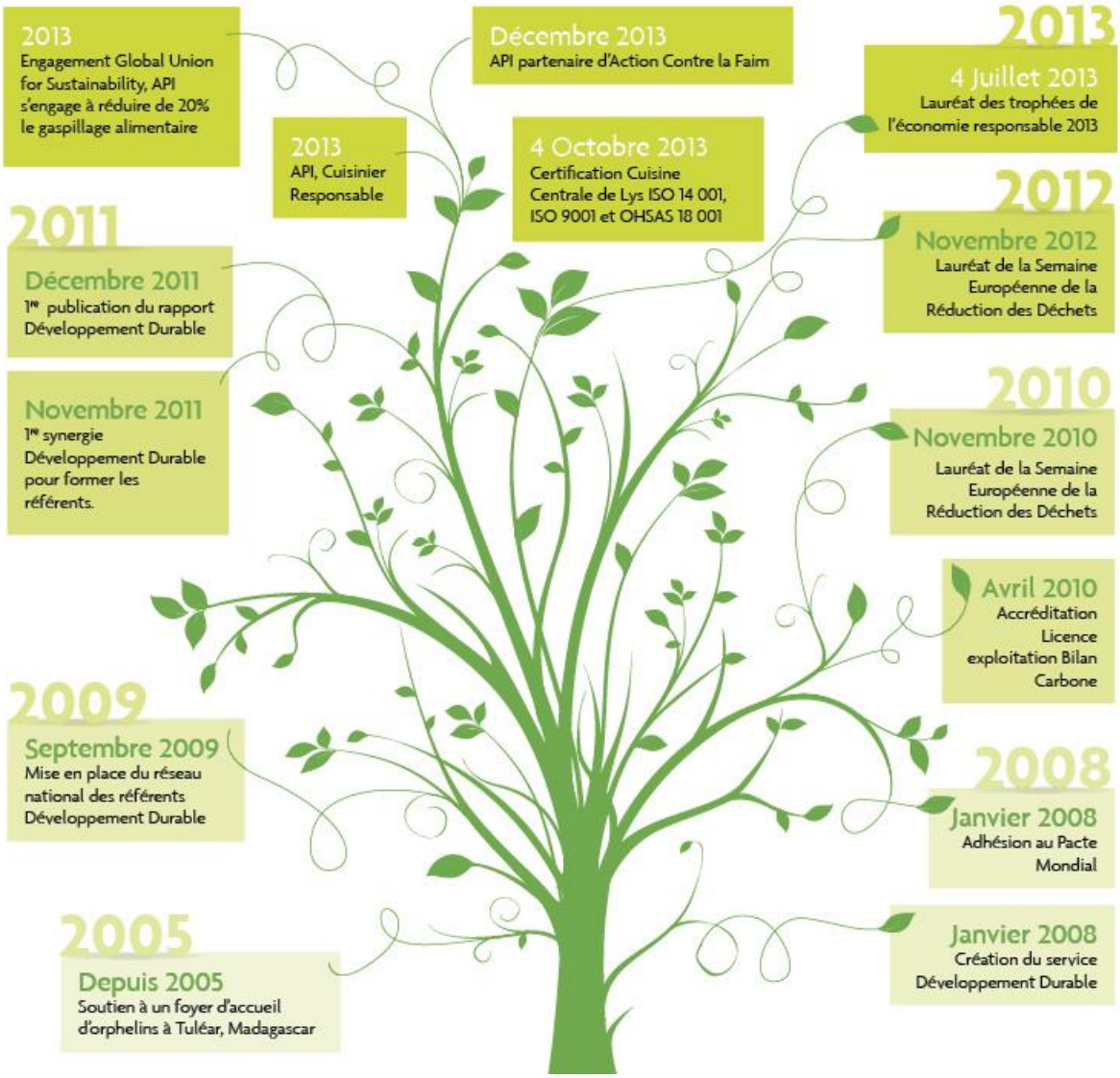
- ***Nous développons des services supports innovants***

Nous diversifions nos activités grâce à nos services supports : Créapi notre bureau d'étude intégré, INFRES notre centre de formation intégré, ASH services hôteliers, O plaisir des mets notre traiteur, Envies de saison notre offre de restauration rapide gourmet.

- ***Nous sommes au plus proche du terrain***

Notre organisation régionalisée au plus proche des territoires nous permet de développer les achats locaux, et de renforcer le tissu économique des régions dans lesquelles nous sommes présents. La politique développement durable de API Restauration est relayée au niveau national par plus de 40 référents régionaux, permettant de s'adapter aux spécificités de chaque région.

Nos grandes dates



DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'engagement de Monsieur Debosque, Président Directeur Général d'API Restauration

Fondée en 1956 par mon père, Jean Debosque, API Restauration est une entreprise familiale et indépendante. Nous sommes aujourd'hui le 4e groupe de restauration collective en France. L'année 2015 a été l'occasion de mettre à l'honneur nos valeurs de Développement Durable qui participent à notre succès. API Restauration se positionne désormais comme « Cuisinier responsable ». Nous sommes en effet responsables de nos approvisionnements, de la réduction du gaspillage alimentaire, de la maîtrise de notre empreinte carbone. Responsables aussi de la formation de nos équipes, de la sensibilisation de nos publics et de notre implication dans le tissu local.

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 notre démarche Développement Durable, nous nous engageons 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 42 référents sur le territoire national.

Cette démarche de Responsabilité Sociale de l'Entreprise est décrite dans notre 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 2015, API Restauration renouvèle, pour la 8e année consécutive, son engagement à faire vivre et promouvoir les principes du Pacte Mondial.

Nos prix et trophées

Nous avons été récompensés en juin 2015 par les **Défis RSE** dans la catégorie **entreprise familiale responsable** , un trophée à la mesure de nos engagements forts sur les trois axes du Développement Durable.

Nous avons été récompensés en 2013 par les **Trophées de l'économie responsable du réseau Alliances** pour notre démarche Développement Durable.
Cette démarche est ancrée depuis **plus de dix ans dans la stratégie de l'entreprise** : approvisionnement local, équilibre nutritionnel, réduction de l'empreinte carbone, sensibilisation des convives et formation des collaborateurs. C'est la **réduction du gaspillage alimentaire** dans nos restaurants qui est la Bonne Pratique mise en avant lors de la soirée de remise des trophées.

Nous sommes lauréat France de la **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010, 2012 et 2013**.

1 - PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME

a - Evaluation, politique et objectifs

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 partenaires à vocation sociale et s'implique dans des actions à caractère caritatif.

b- Mise en œuvre

Partenariat avec Action Contre la Faim

Dans le cadre du calendrier développement durable, nous sommes partenaires avec **Action contre la Faim**, dont la mission principale consiste à financer des projets qui sauvent des vies par la prévention, la détection et le traitement de la sous-nutrition.
Nos équipes ont préparé et vendu environ **5000 pâtisseries** cuisinées à base de chocolat issu du commerce équitable et **l'intégralité des ventes** a été reversée à Action contre la Faim.

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.

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 à 5 syndicats sur 5.

Partenariat avec ELISE

Nous faisons appel à la société ELISE pour le recyclage de nos papiers, canettes et récipents en plastique. ELISE créée des emplois pour des personnes en situation de handicap ou en difficulté d'insertion.

c- Résultats

API Restauration soutient activement **2 associations humanitaires** à portée internationale (Action Contre la Faim, ,, et Elevage sans Frontière).

En décembre 2015, comme tous les ans depuis 2013, API a organisé un « **Repas Partage** ». Nos équipes ont préparé et vendu environ 5000 pâtisseries cuisinées à base de chocolat issu du commerce équitable et l'intégralité des ventes a été reversée à Action contre la Faim.

2 - PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

a- Evaluation, politique et objectifs

Nos **5204 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 salarié-e-s**, 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 salarié-e-s 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 salarié-e-s 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 salarié-e-s, **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 séniors, 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 salarié-e-s d'API Restauration implique un engagement fort concernant le suivi des projets professionnels de nos salariés, leur sécurité et la reconnaissance de leur travail.

Intégration des salarié-e-s

Nos nouveaux salarié-e-s sont conviés à une journée d'intégration et accueillis par le Directeur Général au siège d'API Restauration où **nous partageons avec eux nos valeurs** au travers par exemple de notre charte qualité et de l'importance d'une « cuisine cuisinée ». Cette journée est aussi l'occasion pour chaque salarié-e de se présenter et de rencontrer ses collègues lors d'un moment convivial. Lors de la reprise de salarié-e-s, nous organisons aussi des réunions de reprise en région afin d'intégrer nos nouvelles équipes.

Lutte contre les discriminations et égalité de traitement

Nous menons des actions concrètes en faveur de **l'égalité entre les femmes et les hommes** avec des objectifs chiffrés. Nous menons une démarche d'embauche et d'insertion des **personnes handicapées**. Nous avons développé des partenariats de sous-traitance avec des entreprises et associations d'insertion professionnelle comme AFEJI et Antilope.
Suite à notre Plan d'Action Sénior en 2009, nous avons développé en 2013 un **Contrat de générations** répondant à trois objectifs chiffrés : faciliter l'insertion durable des Jeunes dans l'emploi par leur accès à un CDI, favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des Séniors et assurer la transmission des savoirs et des compétences clés entre les Séniors et les Jeunes.

Charte des salariés

Nos salarié-e-s sont au cœur de la réussite de nos prestations, nous leur apportons considération et motivation. Notre service Ressources Humaines a élaboré une **charte** à leur intention qui énonce leurs droits et leurs devoirs: droit à l'erreur, droit à la formation, à l'information et à l'expression, devoir de satisfaction du client et de résultats.

Une entreprise à l'écoute et reconnaissante de ses salariés

Nous engageons un **dialogue social constructif** avec nos partenaires sociaux. Les 5 syndicats reconnus représentatifs sont présents dans notre entreprise et se réunissent une fois par mois.

Nous réunissons nos chefs de cuisine régulièrement et tous les trois ans nous organisons un concours culinaire **API d'OR** mettant en compétition nos chefs. La dernière édition a eu lieu cette année 2015, au mois d'avril..

Sécurité au travail

Nous sommes certifiés **Manuel d'Amélioration de la Sécurité en Entreprise** (MASE) sur cinquante établissements.
Nous procurons à nos équipes tenues et Equipements de Protection Individuelle (EPI).
Nous sensibilisons nos équipes à **l'hygiène et la sécurité** notamment par la vidéo d'accueil Sécurité Santé et Environnement pour les nouveaux salarié-e-s et de Causeries annuelles organisées sur des thématiques déterminées.

Nous vérifions l'ensemble du matériel sur chacune de nos cuisines et réactualisons les consignes d'utilisation du matériel. Ces actions nous permettent une maîtrise des accidents du travail. Nous nous félicitons d'enregistrer des résultats qui nous situent bien en dessous de la moyenne de la filière.
Nous sommes **partenaires de la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé Au Travail (CARSAT) Nord Picardie** pour une action sur les analyses de situation de travail afin de réduire les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).

Formation continue

Nous disposons de notre 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…
A nos équipes ayant des missions d'encadrement, administratives et commerciales, nous proposons des formations en management, en informatique et en droit social.

INFRES
le goût de la formation

En 2015, API Restauration a inauguré **l'ICP, Institut Culinaire de Paris**, un centre de formation pour nos cuisiniers situé dans le 8ème arrondissement à Paris. Cet espace est équipé d'une salle de cuisine, d'un restaurant , de salles de réunions et d'espaces détente.

c- Résultats

Bilan Social 2014

L'effectif total de l'entreprise fin 2014 est de 5204 salarié-e-s.
Répartition des salarié-e-s par sexe : 52% de femmes / 48% d'hommes. Dont 1044 chefs cuisiniers, soit 20% des salariés.

Répartition par âge :

- 8% < 25 ans
- 20% entre 25 et 34 ans
- 30% entre 35 et 44 ans
- 30% entre 45 et 55 ans
- 11% de plus de 55 ans

Embauche :

- 96 % de nos salarié-e-s sont en CDI.
- Organisation du Temps de Travail : 73% des emplois sont à temps plein.
- En 2014 l'évolution des embauches représentait 20% d'augmentation par rapport à celle de 2013.
- Notre service recrutement a établi des accords-cadres avec des Pôles Emplois Régionaux afin de participer au développement de l'emploi local

Rémunération et évolution :

- Nous avons versé plus de 707 073 euros de participation aux bénéfices à nos salarié-e-s en 2014.
- Nous proposons à tous nos salarié-e-s 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.

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 31/12/2014, ***235 travailleurs handicapés***., soit 19% de plus qu'en 2013.
- Nous avons développé plusieurs partenariats de sous-traitance, par exemple avec AFEJI, Antilope …

Maîtrise des **accidents du travail** :

- Nous sommes très en dessous de la filière : indice fréquence API : 37.
- (Indice branche : 66. Indice : nombre d'accidents avec arrêts pour 1000 salarié-e-s)

Formation :

- 2% de la masse salariale est consacrée à la formation.

3- PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT

a- Evaluation, politique et objectifs

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 prestataire Bilan Carbone®** depuis 2010 et nous disposons aujourd'hui de la licence 2014 Bilan Carbone® Exploitation.

En fonction des résultats de nos bilans carbones, 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 2nde et 3eme position. Notre service de développement durable élabore après chaque Bilan Carbone® des solutions adaptées pour réduire ces émissions.

La réduction des déchets

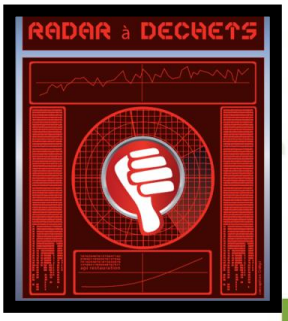
Nous menons des actions de réduction de nos déchets organiques et de nos déchets d'emballage. Nous organisons le tri de nos déchets et favorisons la mise en place de filières de valorisation. Nous sensibilisons nos convives à la réduction et au tri des déchets et mettons en place des actions de lutte 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 (via un **Guide des portions**) et lors du service en self, nous proposons une action innovante de lutte contre le **gaspillage alimentaire**.

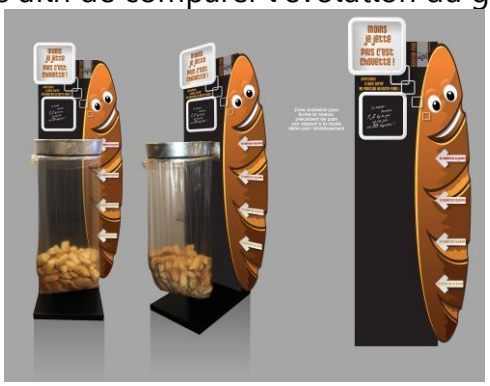
De nombreux outils sont mobilisés, et Nous proposons un **concept innovant et ludique** pour impliquer les élèves dans la réduction des déchets alimentaires, l'ardoise « Tous ensemble, réduisons nos déchets ». Tous les jours, les déchets organiques de fin de repas sont pesés par le personnel de cantine. 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 déchets 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.



Le **gaspillo-pain** est un outil de communication destiné à semsibiliser nos convives (enfants et adultes) au gaspillage alimentaire via un aliment symbolique : le pain. Ce gaspillo-pain, placé au niveau du débarrasage, calcule en « baguettes » le pain gaspillé et des curseurs font office de repères temporels afin de comparer l'évolution du gaspillage.



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 (biodéchets, 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.

Cette table de tri comptabilise les quantités triées et permet de sensibiliser les convives à la problématique de la réduction des déchets tout en réduisant les troubles musculo-squelettiques de nos équipes qui n'ont pas à effectuer ce tri

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, comme ELISE.

Nous avons également mis en place une procédure de valorisation de nos biodéchets.

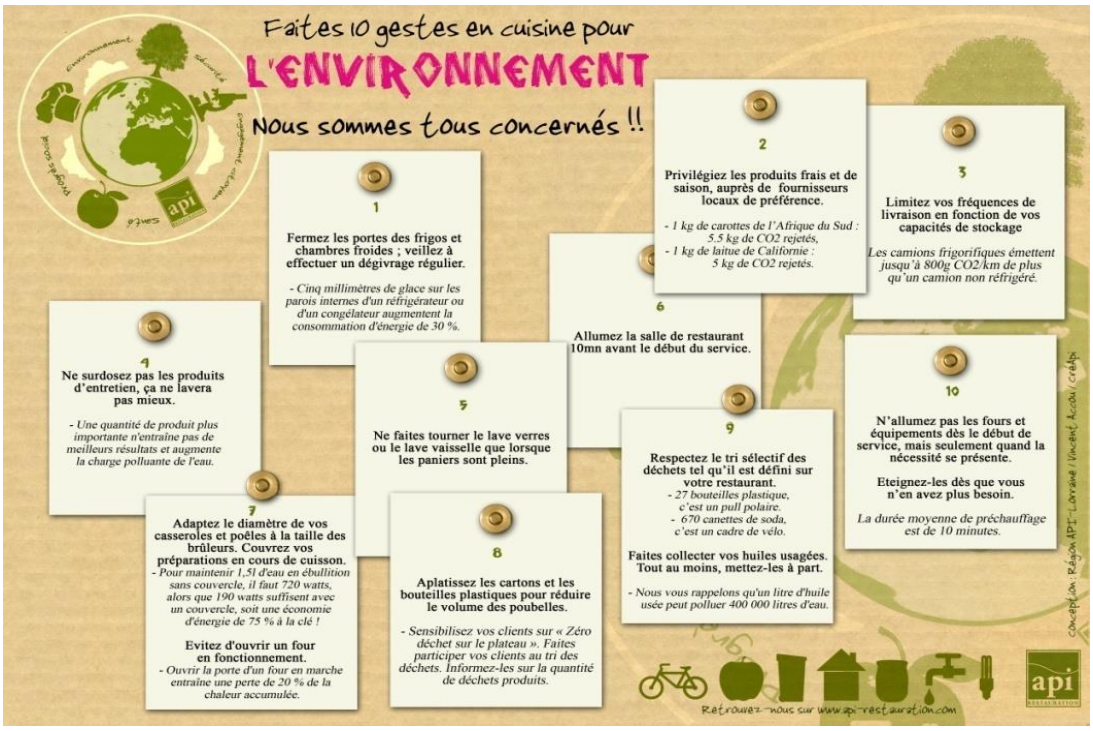
- Pour les huiles usagées : elles sont valorisées en bio_combustibles. Nous préconisons l'installation d'un nettoyage enzymatique des bacs à graisse, pour réduire d'une part les émissions de gaz à effet de serre et d'autre part la consommation d'eau.
  - ✓ L'économie de 2000 litres d'eau par an par restaurant équipé
  - ✓ 14 Tonnes de CO2 non rejetées/an par site grâce au traitement in situ

- Pour les restes de préparation et de repas : nous avons informé nos équipes de la règlementation du 12 juin 2011 rendant obligatoire la valorisation des biodéchets pour les producteurs au-dessus d'un certains seuil. et préconisons la mise en plcae d'une filière de valorisation des biodéchets : méthanisation ou compostage.

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 salarié-e-s 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 :

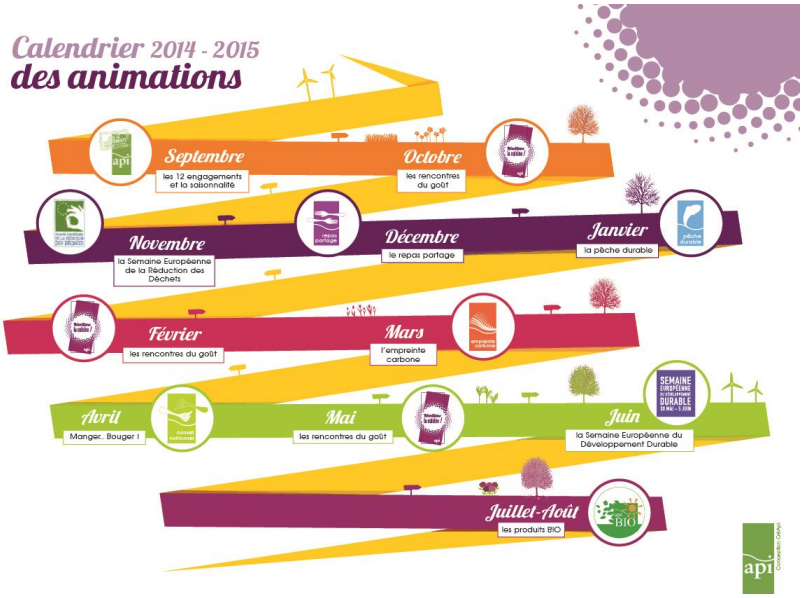
Eteindre la lumière, une idée lumineuse pour ma planète !

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

Tous nos salarié-e-s 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

Informer, 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 Européenne 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 Européenne du Développement Durable 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. Pour cette première version européenne,
API Restauration a choisi pour thème les fruits rouges, fruits de saison partout en France au mois de juin.

Nous avons aussi pris des engagements forts dans les restaurants d'entreprises de plus de 100 couverts avec **« Les 12 engagements » et « Les 12 interdits ».**

Les 12 engagements valorisent **les produits frais et de saison, les achats responsables et le fait-maison**. Quelques exemples : notre mousse au chocolat est maison et cuisinée à partir de chocolat fondu, notre ratatouille est réalisée en saison avec des légumes frais, nos serviettes sont toujours en papier recyclé…

Les 12 interdits mettent l'accent sur la **saisonnalité des fruits et légumes**: ainsi en janvier nous ne cuisinons pas de tomates, en février les concombres sont interdits, en mars ce sont les poires…

Nous organisons aussi des conférences : les **« Forum API Planète »** afin de sensibiliser les 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.

Les achats locaux
API Restauration, grâce notamment à son réseau national de référents achats répartis dans toute la France, favorise largement les producteurs locaux pour son approvisionnement.

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

c- Résultats

Bilan carbone

Depuis 2010, nous avons réalisés **36 Bilan 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.

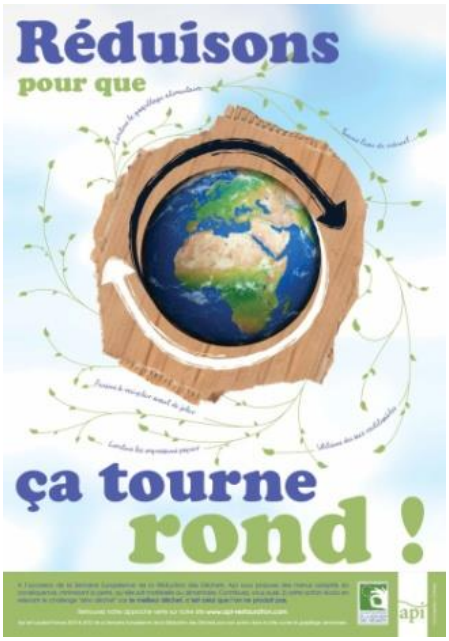
Exemples de nos actions de réduction des émissions de GES :

- ✓ 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

API Restauration a été sélectionné par l'ADEME pour être le **lauréat France de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 2012 et 2013** pour son action « Réduisons pour que ça tourne rond » 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.

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

CHARTE 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 où 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).

Notre Rapport Développement Durable 2014 est disponible sur notre site internet : www.api-restauration.com