Communication sur les Progrès 2017

API Restauration

Pour le Pacte Mondial des Nations Unies

SOMMAIRE

Présentation du groupe p.3

Api Restauration: Cuisinier Responsable p.4

Nos objectifs et notre politique RSE p.5

L'engagement de la direction p.6

Les principes des Droits de l'Homme: objectifs, actions et résultats

- Principes relatifs aux Droits de l'Homme p. 7
- Principes relatifs aux conditions de travail p.9
- Principes relatifs à l'environnement p.11
- Principes relatifs à la lutte contre la corruption p.14

LOGO du CLIENT

4ÈME ENTREPRISE DE RESTAURATION COLLECTIVE FRANCAISE

6.650 SALARIÉS
2.500 RESTAURANTS
557 MILLIONS DE CA EN 2016
+12% EN 2016

API Restauration est présent sur l'ensemble du territoire français, et nous développons notre activité à l'international, notamment en Belgique et en Allemagne. Nous sommes fortement attachés à nos valeurs familiales et conservons volontairement une structure régionalisée, pour pérenniser un **management de proximité** et favoriser les **initiatives locales**. Nous sommes divisés en 42 régions qui s'individualisent dès qu'elles atteignent 250 salariés.
Nous cuisinons pour **différents secteurs** : les entreprises, les établissements d'enseignement, les hôpitaux et établissements de santé, les crèches, les maisons de retraite.

API RESTAURATION: CUISINIER RESPONSABLE

Véritable fil rouge de notre fonctionnement et corrélé avec les valeurs historiques et familiales d'API Restauration**, le développement durable est pour nous une priorité.**

Cuisinier Responsable : bien plus qu'un slogan, c'est une philosophie que nous vivons au quotidien chez API Restauration.

Responsables, nous le sommes. Responsables de nos approvisionnements, responsables 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.

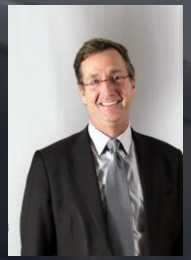
NOTRE POLITIQUE RSE RECOMPENSEE EN 2016

Depuis 2008, API Restauration a un service Développement Durable expert spécialement dédié situé au siège à Mons-en-Baroeul (59) complété par un **réseau de 42 référents** en région. Ces référents relaient la politique développement durable et permettent de faire un lien permanent avec le terrain.

Nos actions ont été récompensées à plusieurs reprises, et nous nous sommes vus remettre en novembre 2016 le Grand **Prix Entreprises et Environnement** décerné par l'ADEME et le Ministère du Développement Durable.

Pour en savoir plus, rendez-vous [sur notre site]

L’engagement de Damien DEBOSQUE, président directeur général



Le monde de demain se profile dès aujourd’hui. Notre environnement change très rapidement et apporte de nouvelles innovations technologiques, de nouveaux modes de pensée et de consommation : mondialisation et consommation locavore, digitalisation et circuits courts …

Autant de paradoxes qui sont des marqueurs de ce que nos convives recherchent : donner du sens et reprendre le contrôle de leur consommation, appartenir à une communauté, se savoir écouté et considéré.

API RESTAURATION s’inscrit dans ce mouvement et encourage la responsabilisation de chacun pour que l’évolution profite à tous : à nos équipes, à nos convives, à nos clients, à nos fournisseurs, à nos partenaires. C’est ça être cuisinier Responsable.
Nous créons ainsi avec nos clients des restaurants dont nous pouvons être fiers.
Nous sommes fiers du travail réalisé chaque jour par nos équipes dans nos restaurants et dans nos cuisines centrales :

- Notre **cuisine est faite maison** à partir d’ingrédients frais, en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux
- Nous nouons des relations de confiance avec les **producteurs régionaux** et les **chambres d’agriculture**, et mettons en place des approvisionnements en circuit court
- Nous luttons avec acharnement contre le **gaspillage alimentaire**
- Nous sommes fiers d’apporter des solutions innovantes pour que nos convives aient plaisir à s’attabler chez nous : nous avons conservé intacte notre capacité à nous étonner, notre envie d’entreprendre, de prendre des risques, d’être différents …

Nous sommes fiers de promouvoir nos valeurs depuis 60 ans, basées sur la simplicité, la confiance, la transparence – qui placent l’humain au cœur de nos décisions.

L’avenir de notre métier s’écrit chaque jour dans nos cuisines et dans nos restaurants. Collaborons tous ensemble pour que nos choix soient toujours plus responsables. Respectons nos engagements. Conservons une approche bienveillante de la croissance d’API RESTAURATION, qui fait de nous une entreprise différente.

PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME

Principes relatifs aux Droits de l'Homme

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.

Ainsi, nous soutenons l'Orphelinat Foyer Mère Carlin à Tuléar, Madagscar en prenant en charge l'intégralité des achats alimentaires, ainsi qu'Elevages sans Frontières, aidant les familles rurales dans les pays en développement à acquérir une autonomie durable, grâce à l'élevage.

Actions 2016 - 2017

API est partenaire actif de l'ONG **Action contre la Faim** depuis 2008.

- A l'occasion de l'opération Dessert Solidaire en décembre 2016, nos équipes ont préparé et vendu …. Pâtisseries cuisinées à base de chocolat issu du commerce équitable. L'intégralité des recettes a été reversée à Action contre la Faim.

- Le 15 juin 2017, Journée Mondiale contre la Faim, la recette effectuée par l'ensemble de nos restaurants d'entreprise a été reversée à Action contre la Faim pour lutter contre la famine qui sévit au Nigéria, Somalie, Soudan du Sud et au Yémen. Ainsi, plus de 200 000 euros ont été reversés à l'ONG, permettant de secourir 13000 enfants.

PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

Principes relatifs aux conditions de travail

Politique et objectifs

Nos 6500 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.

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:

- Ainsi, nos chefs de secteur supervisent entre 8 et 12 établissements, ce qui leur permet de rencontrer leurs salarié-e-s hebdomadairement
- Nous fractionnons les Directions Régionales en nouvelles régions dès lors qu'elles comptent plus de 250 salariés.

.

Actions 2016-2017

- **Risques et sécurité**

Nos collaborateurs sont sensibilisés aux **risques du travail** via un tutoriel diffusé à chaque nouvel arrivant, et via des **Causeries annuelles** organisées sur des thématiques choisies en **fonction des indicateurs d'accidentologie**. Ainsi, nos taux de fréquence d'arrêts de travail et de gravité des accidents du travail **sont inférieurs** à ceux de notre branche professionnelle, respectivement de 28% et 60 %.

- **Evolution et formation**

90% de notre personnel encadrant est issu de la **promotion interne**. Nous proposons des parcours qualifiants de formation et consacrons **2,5%** de notre budget à la formation

- **Diversité**

Nos offres d'emploi sont accessibles à tous et diffusées en interne via une feuille d'informations mensuelle, et en externe via notre site Internet. La diversité est notre richesse : nous comptons entre autres en **2016 plus de 65 nationalités différentes et 315 travailleurs handicapés.**

- **Participation et actionnariat**

En 2016, 500 euros nets de participation aux bénéfices ont été reversés en moyenne aux salariés.
Tous les salariés de plus de **10 ans d'ancienneté** peuvent devenir actionnaires de l'entreprise, ce qui représente 458 salariés en 2016.

- **Dialogue social**

En 2016, 12 réunions de Délégués du Personnel, 12 réunions du Comité d'Entreprise et 4 réunion du Comité d'Hygiène, de Sécurité et de Conditions de Travail ont été menées. **5 accords d'entreprise** ont été signés (sur les contrats de génération entre autres), et il **existe 9 commissions avec suivi de plans d'actions** sur des thématiques comme l'égalité homme-femme ou les reprises de personnel.

PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT

Principes relatifs à l'environnement

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.

Stickers de sensibilisation affichés dans toutes nos cuisines

Guide API d'accompagnement à la démarche de don: cadre réglementaire, intérêts, liste des organismes receveurs…

Actions 2016-2017

- **Empreinte Carbone**

Nous avons réalisé le Bilan d'Emissions de Gaz à effet de Serre du groupe Api, disponible sur ce lien.

- **Gestion des déchets**

Nous avons inclus la **valorisation agronomique** des biodéchets dans nos audits QSE internes. En 2017, **94 établissements** ont mis en place une valorisation. Un guide est à disposition des équipes.
Nous avons également édité un guide pour accompagner nos équipes dans la démarche **de don alimentaire** à des organismes (*voir ci-contre).*

- **Formation des équipes et éco-gestion**

En 2016 – 2017, **143** actions de formations Développement Durable ont été menées par nos référents auprès des équipes de cuisine.

- **Achats locaux**

En 2017, nous avons **9 partenariats** avec des **Chambres d'Agriculture**, et avons plus de 900 partenariats avec des producteurs locaux en circuit court.

- **Sensibilisation des convives**

Comme tous les ans, nous avons organisé des animations sur les thèmes phares de l'alimentation durable:

- La **Semaine Européenne du Développement Durable** en juin
- Le **Semaine Européenne de Réduction des Déchets** en novembre
- Le **Dessert Solidaire** en décembre

Principes relatifs à l'environnement

Actions 2016-2017

Nous avons également signé en janvier 2017 un **partenariat exclusif avec la Fondation pour la Nature et l'Homme** (anciennement Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et L'Homme) et déployons sur nos restaurants la démarche d'engagement **Mon Restau Reponsable.**

Pour plus d'informations sur cette démarche, rendez-vous sur le site de la Fondation.

PRINCIPES RELATIFS A LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

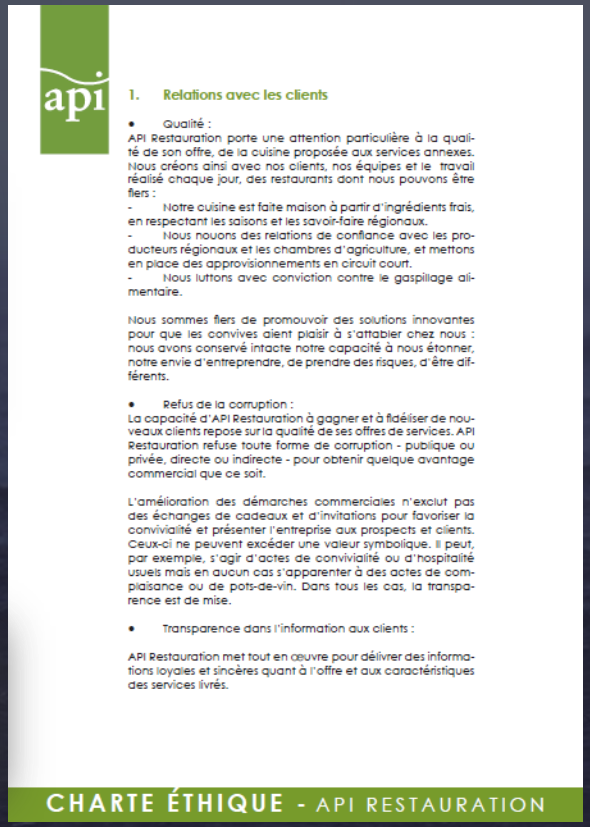
Principes relatifs à la lutte contre la corruption

Actions 2016-2017

En janvier 2017, nous avons créé , diffusé et fait signer à toutes nos équipes une **Charte Ethique** définissant nos engagements en terme de lutte contre la corruption, mais aussi de conditions de travail et savoir-être en entreprise.

Ci-contre: extraits de la charte éthique

Une **Charte des Achats Responsables**, créée en 2016 est également systématiquement signée par tous nos fournisseurs



api

1. Relations avec les clients

- Qualité :

API Restauration porte une attention particulière à la qualité de son offre, de la cuisine proposée aux services annexes. Nous créons ainsi avec nos clients, nos équipes et le travail réalisé chaque jour, des restaurants dont nous pouvons être fiers :

- Notre cuisine est faite maison à partir d'ingrédients frais, en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux.
- Nous nouons des relations de confiance avec les producteurs régionaux et les chambres d'agriculture, et mettons en place des approvisionnements en circuit court.
- Nous luttons avec conviction contre le gaspillage alimentaire.

Nous sommes fiers de promouvoir des solutions innovantes pour que les convives aient plaisir à s'attabler chez nous : nous avons conservé intacte notre capacité à nous étonner, notre envie d'entreprendre, de prendre des risques, d'être différents.

- Refus de la corruption :

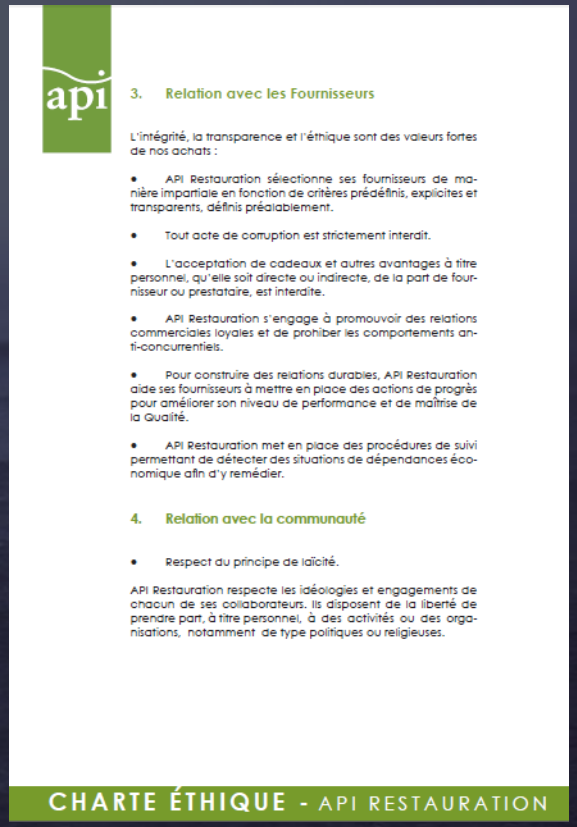
La capacité d'API Restauration à gagner et à fidéliser de nouveaux clients repose sur la qualité de ses offres de services. API Restauration refuse toute forme de corruption - publique ou privée, directe ou indirecte - pour obtenir quelque avantage commercial que ce soit.

L'amélioration des démarches commerciales n'exclut pas des échanges de cadeaux et d'invitations pour favoriser la convivialité et présenter l'entreprise aux prospects et clients. Ceux-ci ne peuvent excéder une valeur symbolique. Il peut, par exemple, s'agir d'actes de convivialité ou d'hospitalité usuels mais en aucun cas s'apparenter à des actes de complaisance ou de pots-de-vin. Dans tous les cas, la transparence est de mise.

- Transparence dans l'information aux clients :

API Restauration met tout en œuvre pour délivrer des informations loyales et sincères quant à l'offre et aux caractéristiques des services livrés.

CHARTE ÉTHIQUE - API RESTAURATION



api

3. Relation avec les Fournisseurs

L'intégrité, la transparence et l'éthique sont des valeurs fortes de nos achats :

- API Restauration sélectionne ses fournisseurs de manière impartiale en fonction de critères prédéfinis, explicites et transparents, définis préalablement.
- Tout acte de corruption est strictement interdit.
- L'acceptation de cadeaux et autres avantages à titre personnel, qu'elle soit directe ou indirecte, de la part de fournisseur ou prestataire, est interdite.
- API Restauration s'engage à promouvoir des relations commerciales loyales et de prohiber les comportements anti-concurrentiels.
- Pour construire des relations durables, API Restauration aide ses fournisseurs à mettre en place des actions de progrès pour améliorer son niveau de performance et de maîtrise de la Qualité.
- API Restauration met en place des procédures de suivi permettant de détecter des situations de dépendances économique afin d'y remédier.

4. Relation avec la communauté

- Respect du principe de laïcité.

API Restauration respecte les idéologies et engagements de chacun de ses collaborateurs. Ils disposent de la liberté de prendre part, à titre personnel, à des activités ou des organisations, notamment de type politiques ou religieuses.

CHARTE ÉTHIQUE - API RESTAURATION

Pour en savoir plus sur nos actions RSE, n'hésitez pas à consulter notre **Rapport Développement Durable 2016** disponible sur ce lien.

Network France
WE SUPPORT

Nos **Communication sur le Progrès** sont disponibles sur ce lien.

En 2016, nous avons été finalistes pour la **Meilleure Communication sur les Progrès** dans la catégorie Grande Entreprise.

API RESTAURATION

PACTE MONDIAL DE L'ONU
COMMUNICATION DE PROGRES
2016

Contact API RESTAURATION

Laure Lagier
Manon Henrion
03.61.08.83.09
Mail : rse@api-restauration.com

1