

# COMMUNICATION SUR LE PROGRÈS 2018

API Restauration pour Le Pacte  
Mondial des Nations Unies





# L'engagement de Damien & Béatrice Debosque

## Direction Générale



**LE MONDE DE DEMAIN SE  
PROFILE DÈS AUJOURD'HUI.**

**En 2018, et pour la 10ème  
année consécutive, API  
renouvelle ses engagements  
au Global Compact et à ses 10  
principes.**

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 cela 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.

A handwritten signature in black ink, reading 'Béatrice Debosque'.

# Les 10 Principes

## LES OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE DES NATIONS UNIES

p.3 - 5

## DROITS DE L'HOMME

p.6 - 10

1. Les entreprises sont invitées à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'Homme
2. À veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'Homme.

## NORMES INTERNATIONALES DU TRAVAIL

p.11 - 15

3. Les entreprises sont invitées à respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective
4. À contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire
5. À contribuer à l'abolition effective du travail des enfants
6. À contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi et de profession.

## ENVIRONNEMENT

p.16 - 17

7. Les entreprises sont invitées à appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement
8. À prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement
9. À favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

## LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

p.18 - 20

10. Les entreprises sont invitées à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

# Les ODD

Tout au long de sa chaîne de valeur, API Restauration s'engage à adopter les objectifs de développement durable des Nations Unies pour éradiquer la pauvreté, protéger la planète et garantir la prospérité pour tous.

## LES ODD CHEZ API AUJOURD'HUI

### 1 PAS DE PAUVRETÉ



API encourage les pratiques agricoles durables et responsables afin de **participer à la croissance économique locale** en favorisant les circuits courts et la proximité entre les producteurs et les fournisseurs. API travaille aujourd'hui avec plus de 900 partenaires locaux.

De plus, le restaurateur s'engage auprès d'associations régionales telle que Armée du Salut et pour des causes internationales en favorisant le Commerce Équitable.

### 2 FAIM «ZÉRO»



API s'engage à **lutter contre le gaspillage alimentaire** et sensibilise ses collaborateurs et ses convives aux souffrances liées à la faim dans le monde. API **favorise les dons alimentaires et soutient financièrement des ONG** telle que Action Contre la Faim. Depuis 2017, API participe à la Journée Mondiale Contre la Faim.

### 3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE



API **soutient l'Institut Pasteur** de Lille dans la recherche liée à l'alimentation et aux besoins nutritionnels des personnes âgées.

### 4 ACCÈS À UNE ÉDUCATION DE QUALITÉ



API **favorise l'accès aux métiers de l'hôtellerie par la création de ses propres Instituts de formation** - Institut Culinaire de Paris et Institut Culinaire du Nord - ainsi que par la **formation continue** de ses équipes en cuisine et d'encadrement.



# Les ODD

## 5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES



API lutte contre la discrimination, et notamment contre la discrimination liée au sexe, en **encourageant l'occupation des postes de direction par des femmes et en réduisant les inégalités de salaire.**

En 2017, API comptait 50,4% de femmes parmi ses effectifs.

## 6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT



API sensibilise ses collaborateurs à leur consommation énergétique par la distribution de stickers "éco-gestion" et par la formation de ses équipes aux éco-gestes.

**API réduit sa consommation en eau de 0,200 litres/repas entre 2016 et 2017.**

## 7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE



**API réduit sa consommation d'énergie de ses Cuisines Centrales entre 2016 et 2017 de 17 Wh/repas.**

De plus, le restaurateur favorise les énergies renouvelables par l'installation d'outils adaptés lors de ses nouvelles constructions (exemple : panneaux solaires, récupération calories des frigos, etc.)

## 8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE



**API est certifié MASE, ISO 9001 et OSHAS 18001** sur sa Cuisine Centrale de Lys-Lez-Lannoy.

En 2018, **API est lauréat aux Trophées Les Pépites de l'Alternance.** De plus, le restaurateur favorise l'accès à l'emploi pour les personnes en situation de handicap et maintien l'emploi des Séniors dans le cadre des contrats génération (+50 ans).

## 10 INÉGALITÉS RÉDUITES



**API lutte contre toutes discriminations liées au sexe, au handicap, à l'âge ou à la nationalité.**

En 2017, 75 nationalités étaient représentées au sein d'API. Le restaurateur comptait 315 salariés porteurs d'un handicap.

# Les ODD

## 12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



**API s'engage à respecter la chaîne de valeur de la Terre à l'Assiette** par la garantie d'une restauration responsable, par la gestion des ressources naturelles, par l'élimination et la valorisation des déchets organiques. API est partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme afin de développer la démarche Mon Restau Responsable.

De plus, API est engagé pour le bien-être animal et audit 1 fois par an ses fournisseurs en produits carnés et œufs.

## 13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES



**API a réalisé une étude complète d'Empreinte Carbone de restaurants en 2016, ainsi qu'un Bilan d'Emissions GES du groupe en 2015.**

De plus, dans son plan d'action pour la réduction de l'empreinte carbone, et par l'obtention de la formation Bilan Carbone (IFC), le restaurateur accompagne ses clients dans la réalisation de Bilan Carbone et d'audits.

Dans la même démarche, API forme ses chauffeurs/livreurs à l'éco-conduite et s'implique dans des campagnes végétariennes.

## 14 PROTECTION DE LA FAUNE ET DE LA FLORE AQUATIQUES



**API s'engage dans une démarche de pêche durable** en faisant le choix de garantir le service de produits certifiés MSC et en mettant en place des gestes s'appliquant à l'intégralité de leur chaîne de production : pas d'espèces menacées cuisinées, poissons frais et français, partenariat avec Pavillon France, etc.

## 16 PAIX, JUSTICE ET INSTITUTIONS EFFICACES



**API adhère au Pacte Mondial des Nations Unis depuis 2008**, date de création de son département Développement Durable.

Le restaurateur participe au groupe de travail réglementaire sur les textes législatifs en discussion - relatifs à notre activité.

## 17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS



**API s'engage aux côtés d'associations et d'ONG** telles que: Action Contre la Faim, Armée du Salut, Tuléar Madagascar, Elevage Sans Frontière et Agir Pour le Cambodge dans des causes liés à l'alimentation ou à la formation aux métiers de l'hôtellerie.

**Enfin, API est partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme depuis 2017 dans le développement de la démarche Mon Restau Responsable.**



# Principes relatifs aux droits de l'Homme

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, Allemagne et Luxembourg. Par conséquent, nous respectons la législation propre à chaque pays.

## API RESTAURATION

- 4ème Entreprise de restauration collective française
- 7.140 Salariés
- 700.000 Repas servis par jour
- 587 Millions de Chiffre d'Affaires
- +5,4% En 2017

API Restauration est présent sur l'ensemble du territoire français, et nous développons notre activité à l'international, notamment en Belgique, Allemagne et Luxembourg.

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 **45 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.

# Principes relatifs aux droits de l'Homme

## POLITIQUE SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE - LUTTE CONTRE LA DISCRIMINATION

### La discrimination liée au sexe

*En France, en moyenne, à poste et à responsabilités égales, les femmes sont payées 13% de moins que les hommes.*

Chez API, nous menons des actions concrètes en faveur de l'**égalité entre les femmes et les hommes**.

**API lutte contre les discriminations au sein de l'entreprise et à l'embauche et favorise la parité homme-femme en termes de poste à responsabilités ou encore de salaire.**

Ce thème fait l'objet d'un accord d'entreprise et d'une commission de travail rassemblant les membres du Comité d'Entreprise et les Délégués du personnel, coordonnés par le service RH.

**Sur 7.140 salariés, API compte 50,4% de femmes parmi ses effectifs. 28,3% des salariés dans l'encadrement sont représentés par des femmes**

### La discrimination liée au handicap

*En France, 18% des personnes reconnues handicapées étaient au chômage en 2013, près de deux fois plus que la moyenne nationale.*

**API est engagé dans l'intégration de personnel à mobilité réduite ou en situation de handicap.**

**En termes d'emplois directs, en 2017, nous comptons dans nos effectifs 315 personnes porteuses d'un handicap.**

**Nous comptons également une trentaine d'ETP de travailleurs handicapés en emplois indirects.**

Nous participons également à des forums pour l'emploi des salariés handicapés et sommes en **partenariat avec de nombreux ESAT comme la société ELISE** pour le recyclage du papier, l'objectif étant de créer de l'emploi pour les personnes en difficultés : chômeurs de longue durée, jeunes sans qualifications ou personnes en situation de handicap.



# Principes relatifs aux droits de l'Homme

## La discrimination liée à la nationalité

*Plus d'un emploi sur cinq, soit 5,4 millions de postes de travail, demeurent inaccessibles aux étrangers non européens en France.*

**Chez API restauration, en 2017, nous comptons 75 nationalités différentes au sein de nos collaborateurs.**

Une diversité qui nous donne une vraie richesse.

Nous accompagnons des salariés dans l'acquisition ou le renouvellement de titres de séjours

## La discrimination liée à l'âge

**API Restauration garanti de protéger ses salariés et de fidéliser ses équipes.**

En interne, nous sommes attentifs à embaucher un panel de salariés d'âges variés et sensibilisons nos équipes. **Nous facilitons l'insertion durable des jeunes dans l'emploi par l'accès à un CDI :**

- *En France, avec un taux de chômage de 22% les 20-24 ans, sont la catégorie d'âge la plus touchée par le chômage.*

**En 2018, comptant 123 apprentis et 9 contrats professionnels dans ses effectifs, API est récompensé du prix "Les Pépites de l'Alternance"**



- *En France, les personnes âgées de +50 ans sont souvent elles aussi victimes de la discrimination liée à l'âge.*

En 2009, API mettait en place un Plan d'action Sénior que nous développons en 2013 afin de créer des contrats de génération répondant à 3 objectifs : **Favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des Seniors et assurer la transmission des savoirs et des compétences clés entre Seniors et Jeunes.**

**En 2014, API recrute 321 personnes dans le cadre des contrats génération (+50 ans).**

Enfin, **Les retraités restent dans le monde actif via l'Association des Retraités API.**

# Principes relatifs aux droits de l'Homme

## UNE ENTREPRISE A TAILLE HUMAINE

### Insertion professionnelle

**API s'engage à mener une politique de diversité à l'embauche, l'égalité des chances et la reconnaissance des compétences de chacun.**

La volonté d'API est de favoriser l'accès à l'emploi de personnes issues de milieux sensibles et de permettre une diversité de recrutements pour enrichir l'entreprise de nouveaux parcours.

**API s'engage :**

- **36 Contrats Embauche PME**
- **16 CIF**
- **17 contrats Initiative Emploi**
- **Partenariat avec Pôle Emploi et la maison d'accueil l'Ilot**
- **Exercice de la responsabilité familiale**

### Intégration des salariés

**Nos nouveaux salariés sont conviés à une journée d'intégration et accueillis par le Directeur Général au siège d'API** où nous partageons avec eux nos valeurs au travers de notre charte qualité et de l'importance d'une « cuisine cuisinée ».



Cette journée est aussi l'occasion pour chaque salarié de se présenter et de rencontrer ses collègues lors d'un moment convivial. Lors de la reprise de salariés, nous organisons aussi des réunions de reprise en région afin d'intégrer nos nouvelles équipes.

**En 2017, ces journées ont réuni 531 nouveaux salariés.**



# Principes relatifs aux droits de l'Homme

## OBJECTIFS & ACTIONS SOLIDAIRES

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 Madagascar** en prenant en charge l'intégralité des achats alimentaires, ainsi qu'**Élevages sans Frontières**, aidant les familles rurales dans les pays en développement à acquérir une autonomie durable, grâce à l'élevage.

En 2017, API Restauration reverse 357.490 euros aux associations & ONG suivantes :

- Fondation pour la Nature et l'Homme
- Action Contre la Faim
- Elevage Sans Frontières
- Foyer des Mères Carlins
- LAM
- Le Musée de la Piscine Roubaix
- Agir Pour le Cambodge
- Institut Pasteur de Lille
- Armée du Salut
- Live For Good
- EMMAÜS
- Les Restos du Cœur



# Principes relatifs aux droits de l'Homme

## Actions 2017 - 2018

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

- A l'occasion de l'opération **Dessert Solidaire en décembre 2017**, nos équipes ont cuisiné des pâtisseries à base de chocolat issu du commerce équitable et ont **permis de récolter 6.900€**. L'intégralité des recettes a été reversée à Action contre la Faim.



**LE VENDREDI 15 JUIN 2018**  
— lors de la —  
**Journée Mondiale contre la Faim,**  
LA TOTALITÉ DE LA RECETTE  
de votre restaurant d'entreprise  
sera reversée à des  
**ASSOCIATIONS**  
QUI VIENNENT EN AIDE AUX  
— PLUS DÉMUNIS. —

api en partenariat avec :

ACTION CONTRE LA FAIM, AMIS DU SVALBARD, CHAMPAIS FRANCE, RENCONTRES DU GOÛT



**Ensemble avec Api, ENGAGEONS-NOUS pour lutter contre la faim**

Api s'engage à reverser le montant des desserts solidaires vendus à Action contre la Faim. On compte sur vous !

**Le principe est simple :**  
nos équipes ont cuisiné une pâtisserie à base de chocolat issu du commerce équitable, vendue au prix habituel. L'intégralité des ventes de ces pâtisseries sera reversée à Action contre la Faim.

Depuis 4 ans, le dessert solidaire a permis de reverser 22 593 euros à Action contre la Faim ! En choisissant la pâtisserie au chocolat équitable, vous contribuez à assurer des interventions de qualité.

Retrouvez nos actions Développement Durable sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

est partenaire de

api ACTION CONTRE LA FAIM

- **Le 15 juin 2017, Journée Mondiale contre la Faim**, la recette réalisée sur 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.**



# Normes internationales du Travail

Malgré une croissance rapide et constante, API fait preuve d'une réelle volonté d'entretenir ses valeurs d'entreprise familiale et citoyenne.

La mise en place d'une hiérarchie comportant peu d'échelons est non seulement une garantie d'une rapide circulation de l'information – renforcée par de bons moyens de communication – mais aussi d'une valorisation des salariés dans le cadre de leur travail.

## DES ENGAGEMENTS FORTS POUR NOS COLLABORATEURS

### Management de proximité

**L'échange et le dialogue qui participent à la cohésion du groupe est au cœur de la politique d'API.** La politique sociale se fonde sur le respect des collaborateurs et de toutes parties prenantes.

API favorise le bien-être de ses collaborateurs et assure le progrès social au sein de l'entreprise. Le but étant de permettre un développement professionnel et personnel, de partager et mettre en pratique les valeurs de l'entreprise, de garantir la proximité entre les dirigeants et les équipes afin de connaître et reconnaître chacun.

Pour **renforcer la proximité entre les collaborateurs en région et la Direction Générale**, la Direction Générale rencontre individuellement les équipes régionales lors d'entretiens annuels d'activités.

**Nos structures régionales sont proches, autonomes et à taille humaine.** Une région est fractionnée dès qu'elle atteint les 250 salariés. Nous avons aujourd'hui 45 régions. Nos chefs de secteurs supervisent entre 8 et 2 établissements. Cette proximité leur garantit de rencontrer leurs équipes et leurs clients chaque semaine.

# Normes internationales du Travail

**Nous mettons en place des réunions périodiques** : les synergies, qui sont organisées par métiers ainsi que des réunions trimestrielles d'info et d'échange d'expérience au niveau régional.

**Dans la démarche d'une entreprise à l'écoute de ses collaborateurs, 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.

## Charte de Management

Nos salariés sont au cœur de la réussite de nos prestations, nous leur apportons considération et motivation.

**Notre service RH 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.

## Promotion et évolution

API favorise la promotion interne permettant une forte implication de nos collaborateurs et une évolution gratifiante dans l'entreprise.

**Aujourd'hui, 88% de l'encadrement est issu de la promotion interne.**

## Salariés actionnaires

En investissant dans la fidélisation de ses collaborateurs, **API Restauration fait le choix de faire bénéficier tous les salariés ayant plus de 10 ans d'ancienneté d'une action gratuite dans l'entreprise – peu importe son poste.**

**En 2017, 458 salariés bénéficiaient d'une action API.**

Enfin, une participation des bénéfices est versée annuellement à l'ensemble des salariés.



# Normes internationales du Travail

## Formation

**Chez API, nous formons continuellement nos équipes.**

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.

**En 2016, API Restauration a accompagné ses équipes dans l'obtention du Certificat de Qualification Professionnelle** permettant de reconnaître un savoir-faire propre aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

A nos équipes ayant des missions d'encadrement, administrative et commerciales, **nous proposons des formations de management en informatique et en droit social.**

**Des congés individuels de formation sont accordés chaque année.**

- **4.805 Salariés formés en interne sur 2016-2017**
- **39.963 Heures de formation données**
- **API consacre 2,5% de son budget à la formation (obligation légale de 1,6%)**

## Bien-être au travail

**API organise des événements pour la cohésion de ses équipes:**

- Les Api Day's (journées d'intégration au siège)
- Les API d'or, concours culinaire interne où s'exprime tout le talents et la créativité des salariés API. Le binôme gagnant, composé d'un chef et d'un salarié, est récompensé et valorisé.
- Les livres de cuisine API recueillant une trentaine de recettes réalisées par les chefs. Les recettes sont valorisées.

**API est convaincu que l'implication à ces démarches passe par la sensibilisation et la formation.**

# Normes internationales du Travail

## Santé & Sécurité

API Restauration embauche 7140 collaborateurs, c'est de sa responsabilité d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

**Tous nos salariés sont couverts par une convention collective.**

Chez API Restauration, le Comité d'Hygiène, de Sécurité et de Conditions de Travail, composé de référents est intégré au service QSE et mène des **actions de prévention et des audits de sécurité au travail.**

Tous les ans, à l'occasion du mois de la sécurité, **une Causerie Sécurité est réalisée aux équipes en cuisine.**

**Ces 5 dernières années, le taux de fréquence d'accidents du travail dans nos locaux est décroissant et en dessous de la moyenne nationale de notre branche 29,85 contre 41,6.** Il en est de même pour le taux de gravité de ces derniers 1,16 contre 2,8.

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 Musculosquelettiques (TMS)**

**Nous sommes certifiés Manuel d'Amélioration de la Sécurité en Entreprise**, traduisant la volonté constante d'amélioration des résultats et l'atteinte des objectifs fixés. Cette certification européenne nous permet la mise en place d'un langage commun afin de nous organiser, de mieux communiquer et de promouvoir l'intervention des salariés API.

**Nous procurons à nos équipes tenues et équipements 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 salariés et de causerie annuelle organisée sur des thématiques déterminées.

# Normes internationales du Travail

**Une nouvelle embauche est aussi accompagnée d'un encadrement ayant pour mission d'accompagner le nouveau salarié.** Sous forme de parrainage, nous veillons au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité, à la maîtrise de l'HACCP, et aux bonnes pratiques environnementales.

- **Turnover bien en dessous du taux de la profession (4,8%)**
- **20 audit CHSCT en 2017**
- **Causerie 2017 sur Port de charge contre Risque de coupures en 2016**

## Embauche - Quelques chiffres

Du 31 août 2016 au 31 août 2017

1.177	Salariés embauchés en CDI (reprises + embauches directes)
98,44%	De nos collaborateurs sont en CDI
237	Salariés repris
73,86%	Embauches directes
72,25%	Salariés à temps plein
52,87%	Des salariés ont plus de 5 ans d'ancienneté



# Environnement

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.

## UNE POLITIQUE RSE RÉCOMPENSÉE

### Prix Entreprise & Environnement 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 **45 référents RSE 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.



# Environnement

## DES ENGAGEMENTS FORTS POUR L'ENVIRONNEMENT

### Mon Restau Responsable - Partenariat avec la FNH

Mon Restau Responsable est une **démarche visant à aider les restaurants qui souhaitent offrir à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.**

Un restaurant engagé est la garantie pour les consommateurs d'une série d'engagement public et validée par une séance participative de garantie.

**API Restauration a noué en janvier 2017, un partenariat exclusif pour 3 ans avec la Fondation pour la Nature et l'Homme** créée par Nicolas Hulot et déployé sur 17 restaurants la démarche Mon Restau Responsable.

La Direction Générale d'API fait partie du comité d'Administration de la FNH et participe donc aux décisions en apportant son expertise terrain.

- **24 régions engagées**
- **17 restaurants engagés**
- **85 restaurants inscrits dans la démarche / processus en cours**
- **Objectif pour fin 2018 : 1 restaurant par région engagé**



Dans le cadre de cette démarche, les équipes prennent des engagements volontaires pour :

- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**
- **Réduire et recycler les emballages**
- **Valoriser les déchets organiques**
- **Maîtriser ses émissions de gaz à effet de serre**
- **Maîtriser ses consommations énergétiques**
- **Informier et sensibiliser ses convives et ses collaborateurs**

**Une étude complète d'Empreinte Carbone de restaurants a été réalisée en 2016, ainsi qu'un Bilan d'Emissions GES du groupe en 2015.**

*Pour en savoir plus, retrouvez notre Rapport Développement Durable en ligne sur notre site internet !*

# Lutte contre la corruption

API Restauration lutte contre la corruption sous toutes ses formes, y compris la lutte contre l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

Nous nous assurons que nos échanges et nos pratiques commerciales sont conformes au regard de la loi et de l'éthique.

## DES ENGAGEMENTS FORTS AVEC NOS FOURNISSEURS

### Charte des achats responsables

API Restauration, en collaboration avec ses fournisseurs, a créé en 2016 une charte des achats responsables.

Cette dernière est systématiquement jointe à chaque contrat fournisseur.



### Charte éthique

En 2016, 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. Nos acheteurs ont été formés et font vivre ces engagements dans leur métier.



# Lutte contre la corruption



## 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.

# Lutte contre la corruption



## 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.

# API RESTAURATION

## POUR PLUS D'INFORMATIONS ...

En 2017, en répondant aux exigences du Grenelle II, les engagements d'API en terme de RSE ont été mesurés à l'aide d'audits réalisés par un **Organisme Tiers Indépendant**, Finexfi et publiés sous forme de déclaration de performances extra-financière.

API a obtenu un avis de sincérité des indicateurs sans objection ni réserve.

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



[www.api-restauration.com/](http://www.api-restauration.com/)



Nos Communications sur le Progrès sont disponibles sur le site du Global Compact.

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

[www.globalcompact-france.org](http://www.globalcompact-france.org)



# Les indicateurs

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

API RESTAURATION ENTREPRISE ECO CITOYENNE - INDICATEURS DE PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE-						
Informations et indicateurs		Exercice 2015 - 2016	Exercice 2016 - 2017	Périimètre temporel	Périimètre institutionnel	Méthodologie de collecte et marge d'erreur
Politique générale en matière environnementale						
Organisation de la société pour prendre en compte les questions environnementales et, le cas échéant, les démarches d'évaluation ou de certification en matière environnement						
Nombre de collaborateurs en ETP travaillant au service Développement Durable (en ETP)		2	2	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	NC	Fiches de poie et contrats disponibles au service RSE
Nombre de restaurants API engagés dans la démarche Mon Restau Responsable (Portemariot Fondation pour la Nature et l'Homme)		0	15	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	NC	Fichier de suivi disponible au service développement durable
Actions de formation et d'information des salariés menées en manière de protection de l'environnement						
Taux de présence des référents à la Rencontre Développement Durable annuelle		67 %	85 %	Les 12 moi 2016 et 23 murs 2017	NC	Fichier de présence au service DD
Nombre d'interventions réalisées ou prévues par les référents Développement Durable lors de réunions régionales		Non Comptabilisé	278	Du 1er janvier au 31 décembre 2016	33 régions sur 42	Enquête référents DD 2017/// Taux de réponse: 33/42
Nombre de stickers « éco-gestion » distribués		Non Disponible	3190	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	UES	Statistiques de notre prestataire STACI.
Moyens consacrés à la prévention des risques environnementaux et des pollutions						
Nombre de collaborateurs QSE		18	25	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	UES	Registre du personnel et dossiers salariés auprès du service QSE Recrutement de 2 personnes (on ne les compte pas car pas sur l'exercice) et référents cuisine centrale oubliés
(*) Nombre d'outils QSE sur les restaurants		1134	1439	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	UES	Synthèse des indicateurs de performance QSE 2017
Nombre d'outils QSE sur les restaurants		1134	1439	Au 31 août 2016 et 31 août 2017	UES	Synthèse des indicateurs de performance QSE 2017
Pollutions						

# Les indicateurs

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

La prise en compte des nuisances sonores et de toute autre forme de pollution spécifique à une activité						
Economie Circulaire						
La prévention et gestion des déchets - Mesures de prévention, recyclage et élimination des déchets						
% de restaurants concernés par la réglementation Grenelle II, qui valorisent les biodéchets	36,7%	51,3%	1er septembre - 31 Août	UES	Synthèse des indicateurs de performance QSE 2017	
% des sites où les huiles alimentaires sont collectées et valorisées	91%	88%	1er septembre - 31 Août	1343 restaurants audités	Moyenne secteur : 83,6%19 Source : Synthèse audits QSE	
La prévention et gestion des déchets - Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire						
Nbre de restaurants centralisant la gestion des déchets (nbre de repas servis/an)	13	13				
Poids moyen de déchets alimentaires totaux par repas en grammes ( Panel de 13 restaurants scolaires participant à la pesée des déchets)	36,46 grammes	45,96 grammes	Année scolaire		Pesée sur site par les équipes et reporting Apprentis d'Auteuil	
Dont Gaspillage alimentaire (retour convive)	NC	44,35 grammes				
Consommation d'eau et adaptation de l'approvisionnement en eau en fonction des contraintes locales						
Consommation d'eau de nos Cuisines Centrales (en Litres par repas)* <b>Périmètre restreint</b>	1,659	1,463	Du 1er septembre au 31 aout	Toutes les Cuisines Centrales	Les consommations d'eau centralisées et suivies sont celles de nos cuisines centrales. En effet, sur les restaurants ou nous sommes « en gestion », il n'y a pas de compteurs uniques pour les cuisines. Nous sommes locataires des lieux, et les relevés correspondent aux consommations des bâtiments entiers, ce qui n'est pas significatif de notre activité.	
Consommation de matières premières et les mesures prises pour améliorer l'efficacité dans leur utilisation						
% du CA consacré aux achats alimentaires	41,6%	42,1%	Du 1er septembre au 31 aout	UES	Suivi service financier et Elisabeth Iopierre. Bilan Commercial.	
Consommation d'énergie, les mesures prises pour améliorer l'efficacité énergétique et le recours aux énergies renouvelables						
Consommation d'énergie moyenne de nos Cuisines Centrales (en Wh/repas) (gaz + électricité)	533	516	1er septembre au 31 aout	Toutes les Cuisines Centrales	Moyenne du secteur : 585 Wh/ repas . Les consommations d'électricité centralisées et suivies sont celles de nos cuisines centrales. En	



# Les indicateurs

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

% de véhicules de livraison équipés du logiciel MASTERNAUT, de suivi GPS et émissions CO2	NC	73%	Au 1er novembre	LVS Restauration	Prestataire Le Petit Forestier, interface Extronet auprès de Thomas DINEUR
Nombre de véhicules électriques du parc (location + propriété)	6	7	Au 1er janvier 2016 et 2017	UES + HERRENG + Api Lux	Immatriculations
Changement climatique					
Rejets des gaz à effet de serre & Adaptation aux conséquences du changement climatique					
Nombre de bilans carbone réalisés	1	0	1 <sup>er</sup> septembre – 31 août	NC	Suivi service DD
Empreinte Carbone moyenne par repas issu des cuisines centrales	1,64 kg eq. CO2	Non pertinent	Au 31 août 2016 et 2017	NC	Moyenne annuelle sur les BC réalisés/ Moyenne restauration collective France : 3kg équivalent CO2
Nombre d'animations « végétarien » prévues	0	951	Au 31 août 2016 et 2017	NC	STACI / Nombre d'offiches distribuées
- Nombre de véhicules dédiés à l'expédition de marchandises (en location Petit Forestier)	284	347	Au 31 août 2016 et ou 31 août 2017	UES + HERRENG + Api Lux	Suivi des immatriculations (Mélodie Carquin)
Nombre de véhicules particuliers du parc	640	775	Au 31 août 2016 et ou 31 août 2017	UES + HERRENG + Api Lux	Suivi des immatriculations (Mélodie Carquin)
Consommation moyenne en carburant par véhicule (en L/100), tous véhicules confondus	18,03	17,08	Nov 15 - Nov 16 et Nov 16 - Nov 17	UES + HERRENG + Api Lux	Consommations fournies par TOTAL - une carte TOTAL par personne possédant un véhicule. Une marge d'erreur réside dans le fait que les personnes n'utilisent pas toujours leur carte TOTAL, ou louent des véhicules.
Protection de la biodiversité					
Mesures prises pour préserver ou développer la biodiversité					
Nombre de supports d'animation « Pêche durable » diffusés	ND	382			STACI / Nombre d'offiches distribuées



# Les indicateurs

## INFORMATIONS SOCIALES

API RESTAURATION ENTREPRISE HUMAINE - INDICATEURS DE PERFORMANCE SOCIALE								
Informations et indicateurs		Exercice 2015 - 2016		Exercice 2016 - 2017		Périimètre temporel	Périimètre institutionnel	Méthodologie de collecte et marge d'erreur
Emploi								
Effectif total et répartition par sexe, âge et zone géographique :-								
Total France (CDI + CDD)		6397	6609	Au 31 août 2016 et 31 août 2017		UES: API Restauration FRANCE, Lys, Pyramides, INPRES, Créopol		
Hommes		49,98%	49,64%					
Femmes		50,02%	50,36%					
Moins de 25 ans		6,91%	5,45%					
Plus de 45 ans		45,08%	48,31%					
% de collaborateurs en CDI		97,67%	98,44%	Au 31 août 2016 et 31 août 2017		UES: API Restauration FRANCE, Lys, Pyramides, INPRES, Créopol		Extractions à partir de Tolentia, logiciel dans lesquelles sont renseignées les informations des salariés par le service Poie
Embauches et licenciement								
Nbre de salariés embauchés en CDI sur la période (reprise + embauche directe)		1119	1177	Au 31 août 2016 et 31 août 2017		UES: API Restauration FRANCE, Lys, Pyramides, INPRES, Créopol		Extractions à partir de Tolentia, logiciel dans lesquelles sont renseignées les informations des salariés par le service Poie
Nbre de salariés repris sur la période (CDI +CDD)		315	237					
% d'embauches directes (par rapport aux embauches de reprise)		74,92%	73,86%					
(*) % de candidatures spontanées/candidatures totales		29%	27%					Bilan recrutement et logiciel Profilé Soft Bous: Attention cependant, toutes les régions ne passent pas par le service "Recrutement" national pour leurs RH. Il est dur pour le service national d'estimer quelle proportion de recrutements s'effectue au niveau régionale
% de salariés ayant plus de 5 ans d'ancienneté globale (ancienneté de reprise incluse)		47,07%	52,87%	Au 31 août 2016 et 31 août 2017				
Rémunérations et évolution								
Montant de la participation : redistribution bénéfices de l'entreprise aux salariés (moyenne en euros par salarié)		453,56 €	Non Déterminée	Versée en novembre 2016 et 2017		UES		Rapport entre la participation décidée et le nombre de salariés au 31 août 2016 Extractions du logiciel WEB Participation /cf PJ
Nombre de salariés bénéficiant d'une action API Restauration gratuite (+ de 10 ans d'ancienneté)		447	458	Au 31 <sup>er</sup> décembre 2015 et 2016		UES		Extractions à partir de Tolentia, logiciel dans lesquelles sont renseignées les informations des salariés par le service Poie
Organisation du temps de travail								
% de salariés à temps plein		70,38%	72,25%	Au 31 <sup>er</sup> août 2016 et 31 août 2017		UES		Extractions à partir de Tolentia, logiciel dans lesquelles sont renseignées les informations des salariés par le service Poie

# Les indicateurs

## INFORMATIONS SOCIALES

Relations sociales						
- Organisation du dialogue social, notamment les procédures d'information et de consultation du personnel et de négociation avec celui-ci (voir ci-dessus), indicateurs qualitatifs)						
Bilan des accords collectifs						
- Nombre d'accords signés	3	4	1er janvier 15.16 - 31 décembre 15.16	UES		Accords disponibles auprès de Célio COURTIVY, juriste droit social
Santé et Sécurité						
Conditions de santé et de sécurité au travail						
(*) Nombre d'audits CHSCT	11	20	1er septembre - 31 Août	UES		Synthèses des indicateurs de performance QSE 2017
Bilan des accords signés avec les organisations syndicales ou les représentants du personnel en matière de santé et de sécurité au travail						
- - Nombre d'actions de prévention définies par le CHSCT	10	10	1 <sup>er</sup> septembre - 31 août	UES		Bilan CHSCT auprès du service QSE
Accidents du travail, (fréquence, gravité, modes professionnels)						
Thème des Couserries Sécurité, cause majeure des accidents de l'année n-1	Risque de coupure	Port de charge	1er septembre - 31 Août	UES		Bilan CHSCT et supports de communication auprès du service QSE
Nombre d'accidents avec Arrêt du Travail	449	429	1er janvier - 31 décembre	UES		Source : Rapport AT/MP et Bilan CHSCT auprès du service QSE. Les moyennes en restauration collective sont de : 2,8 pour le taux de gravité, et 41,6 pour le taux de fréquence.
Taux de fréquence 1	34,4	29,85				
Taux de fréquence 2	40,6	36,11				
Taux de gravité	1,4	1,16				
Formation						
Les politiques mises en œuvre en matière de formation						
Répartition de la masse salariale par type de formation						
Formations Théoriques et métiers de la Cuisine	ND	46%				
Formations de Management - Encadrement	NDND	18%				
Formations aux techniques culinaires	ND	9%				
Formation Sécurité	ND	3%				
Formations Hôtellerie – Service	NDn	1%				
Formations Informatiques						
Nombre de salariés formés	NC	4805	UES		1er septembre - 31 août	Centralisation des feuilles de présence par le service Formation national



# Les indicateurs

## INFORMATIONS SOCIALES

Taux de Congés Individuels de Formation acceptés	58%	62%	UES	1er septembre - 31 aout	Comptabilisation par Florence DUBREUQU, référente Handicap et Insertion
Nombre de Certificats de Qualification Professionnelle délivrés	0	11	UES	1er septembre - 31 aout	Centralisation par la direction INFRES. Parmi les 11, il y a 6 agents de restauration, 5 cuisiniers formés dans le cadre d'un partenariat avec INFRES / SYNERGIE

- Le nombre total d'heures de formations					
Nombre total d'heures de formation	Non disponible	39 963	UES	1er septembre - 31 aout	Calculé en multipliant le nombre de personnes qui ont suivi des formations (fichier de suivi) par 7h (durée d'un jour de formation). Attention, il s'agit des heures de formation du plan de formation, excluant les CIF et les CQP + contrat d'apprentissage.
Egalité de traitement					
Mesures prises en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes					
% de femmes parmi l'encadrement (AGM et cadre)	26,71%	28,24%			
% de différence de rémunération entre hommes et femmes	6,9%	3,8%	Au 31 aout 2016 et 31 aout 2017	UES: API Restauration FRANCE , Lys, Pyramides, INFRES, Créapi	Extractions à partir de Tolentia, logiciel dans lesquelles sont renseignées les informations des salariés par le service Poie
Mesures prises en faveur de l'emploi et de l'insertion des personnes éloignées de l'emploi					
Nbre de salariés reconnus comme travailleurs handicapés	290	315	Au 31 <sup>e</sup> décembre 2015 et 2016	UES	Florence Dubreuq
Politique de lutte contre les discriminations					
Nombre de nationalités représentées dans les effectifs	63	75	Au 31 aout 2016 et 2017		
Respect de la liberté d'association et du droit de négociation collective					
% de salariés couverts par une convention collective	100%	100%	UES		Moyenne secteur : 85% (Source : Rapports de Référence des 3 majors :Elior , Sodexo, Compass)



# Les indicateurs

## INFORMATIONS RELATIVES AUX ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX

API ENTREPRISE ENGAGÉE DANS SON CŒUR DE METIER – INDICATEURS DE PERFORMANCE SOCIETALE –						
Informations et indicateurs	Exercice 2015 - 2016	Exercice 2016 - 2017	Périmètre temporel	Périmètre institutionnel	Méthodologie de collecte et marge d'erreur	
Impact territorial, économique et social de l'activité de la société						
En matière d'emploi et de développement régional						
Nombre de directions régionales	45	45	Au 31 <sup>er</sup> décembre 2015 et 2016	UES	Suivi plannning des Entretiens Annuels d'Activité par la Direction générale	
Nombre de partenariats avec des Chambres d'Agriculture et assimilés	9	9	Au 31 <sup>er</sup> décembre 2016 et 2017	NC	Enquête auprès des Directions Opérationnelles, justificatifs disponibles en région.	
Sur les populations riveraines ou locales						
Relation avec les intérêts de la société						
Conditions du dialogue avec ces personnes ou organisations						
Nombre de commissions menus réalisées déclarées dans l'infocentre	425	551	1 <sup>er</sup> septembre ou 31 août	En fonction du remplissage de la BIBLE	Logiciel La Bible. Comptage des actualités postées par les diététiciens, menus et CDS sur La Bible. Addition de deux catégories: "suivi client " /"élaboration des menus" et ""diététique" / "Ateliers menu" La marge d'erreur est liée au fait qu'il est recommandé, mais pas obligatoire de compléter la Bible.	
Nombre de commissions restauration réalisées déclarées dans l'infocentre	3787	3999	1 <sup>er</sup> septembre – 31 août	En fonction du remplissage de la BIBLE	Logiciel La Bible. Comptage des actualités postées par les commerciaux et CDS sur La Bible. Catégorie "suivi client " / commission de restauration". La marge d'erreur est liée au fait qu'il est recommandé, mais pas obligatoire de compléter la Bible.	
Nombre de restaurants contrôlés par audit « 360° »	10	25	1 <sup>er</sup> septembre – 31 août	Restaurants Grands Comptes Apprentis Auteuil	Suivi disponible auprès de Monon HENRION	
Actions de partenariat ou de mécénat						
% du CA reversé à des associations à but non lucratif	0,01%	0,05%	1 <sup>er</sup> septembre ou 31 août	CA Groupe	Suivi de dons ou service RSE	
Somme reversée à l'ONG Action Contre la Faim dans le cadre de l'opération Dessert Solidaire	5600 €	6900 €	1 <sup>er</sup> septembre ou 31 août	Sur les restaurants d'entreprise	Suivi de dons ou service RSE. 137 restaurants participants en décembre 2015, et 128 restaurants participant en décembre 2016	

# Les indicateurs

## INFORMATIONS RELATIVES AUX ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX

Sous-traitance et fournisseurs						
Prise en compte des enjeux sociaux dans la politique d'achats						
(*) Nombre d'audits fournisseurs par le service QSE	24	19	1er septembre - 31 Août	UESAPI restauration	Synthèse des indicateurs de performance QSE 2017	
Loyauté des pratiques						
Actions engagées pour prévenir la corruption						
Adhésion au Pacte Mondial des Nations Unies et parution de la Communication de Progrès	oui	oui	Au 1 <sup>er</sup> janvier 2016 et 2017	NC	Certificats auprès du service Développement Durable.	
Présence d'une Charte Ethique	non	oui	Au 1 <sup>er</sup> janvier 2016 et 2017	NC	Certificats auprès du service DD	
Mesures prises en faveur de la santé et de la sécurité des consommateurs						
(*) % d'experts diététicien(ne)s sur le total collaborateurs	1,12%	1,23%	Au 1 <sup>er</sup> janvier 2016 et 2017	UES	Fiches de poste auprès de la responsable Diététique et Nutrition. Moyenne secteur : 0,79% (Source : indicateurs RSE des 3 majors : Sodexo, Eitor, Compass)	
Nombre d'animations nutritionnelles réalisées	515	436	Du 1er septembre au 31 août	Sites utilisant la Bible	Comptabilisation des actualités postées par les diététicien.ne.s sur la Bible. Catégories complètes: "diététique"/"interventions nutritionnelles". La marge d'erreur est liée au fait que le remplissage de la Bible n'est pas systématique.	



# Sources

## Pour les informations et faits nationaux chiffrés :

Observatoire des inégalités

- [https://www.inegalites.fr/Cinq-millions-d-emplois-demeurent-fermes-aux-etrangers-non-europeens?id\\_theme=24](https://www.inegalites.fr/Cinq-millions-d-emplois-demeurent-fermes-aux-etrangers-non-europeens?id_theme=24)
- <https://www.inegalites.fr/Chomage-les-jeunes-aux-premieres-loges>
- <https://www.inegalites.fr/Emploi-la-difficile-insertion-des-personnes-handicapees>
- [https://www.inegalites.fr/Les-inegalites-de-salaires-entre-les-femmes-et-les-hommes-etat-des-lieux?id\\_mot=104](https://www.inegalites.fr/Les-inegalites-de-salaires-entre-les-femmes-et-les-hommes-etat-des-lieux?id_mot=104)



# COMMUNICATION SUR LE PROGRÈS 2018

API Restauration pour Le Pacte  
Mondial des Nations Unies

