

RAPPORT RSE 2018

7.2 Lutter contre le gaspillage alimentaire



MESSAGE DU PDG GROUPE VITALREST

Madame, Monsieur, chères parties prenantes,

2018 a été une année riche d'amélioration pour notre Groupe en matière de développement durable.

Nous sommes sans cesse dans une démarche d'amélioration continue afin de vous apporter des réponses précises et adaptées à vos besoins et attentes exprimées.

Ce rapport dresse le bilan de nos actions en matière de responsabilité sociétale. Voyez-y un témoignage de notre volonté à faire de la responsabilité sociétale un axe déterminant de notre politique d'entreprise.

Notre positionnement en tant que restaurateur spécialiste des secteurs de la santé et médico-social, nous amène à intégrer de plus en plus dans notre stratégie la prise en compte des enjeux sociétaux et environnementaux.

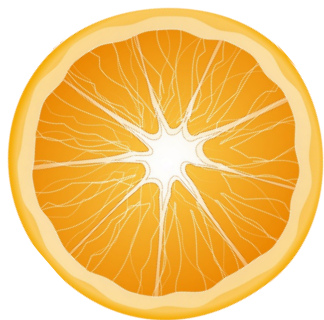
Cette année dans cette optique, nous déployons notre campagne de diagnostic sur le gaspillage alimentaire dans le but d'établir des propositions de plans d'action adaptées aux réalités de chaque site. N'hésitez pas à nous solliciter!

Par ailleurs, je suis heureux de confirmer que le Groupe Vitalrest réitère son soutien au Global Compact des Nations Unies et ses dix principes. Ce rapport représente notre Communication sur le Progrès (COP).

Souhaitons-nous d'ores et déjà une année pleine d'engagement responsable.

Vous souhaitant bonne lecture.

Olivier POULENC



1. NOTRE GROUPE

1.1 Qui sommes-nous?

1.2 Que faisons-nous?

1.3 Comment nous y arrivons?

1.1 Qui sommes-nous ?

1.1.1 Aperçu sur le Groupe

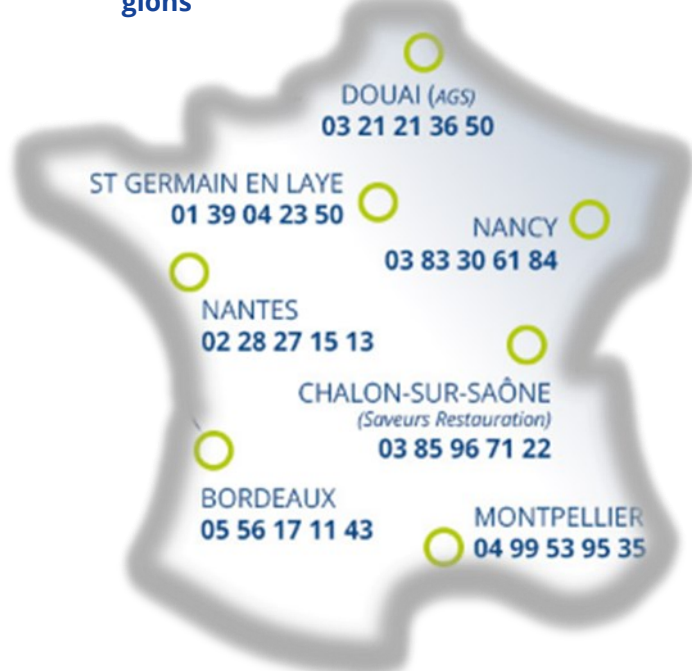
Le Groupe Vitalrest est la dénomination commerciale de Santé Restauration Services Investissement (SRSI) dont le siège social se trouve à Saint Germain-En-Laye en Ile de France. Vitalrest fut crée en 2001 par l'actuel PDG M. **Olivier POULENC**.

Le Groupe est issu de l'acquisition par Santé Restauration Services successivement en 2015 et 2016 de deux sociétés de restauration collective à fort ancrage territorial. Il s'agit respectivement d'AGS (Appro Gestion Service) et de *Saveurs Restauration*. Ces trois sociétés réunies forment un groupe de restauration collective d'excellence.

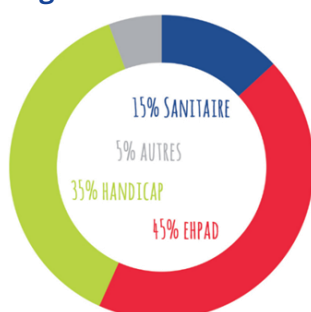
Le Groupe Vitalrest aujourd'hui c'est **695 salariés** en CDI, **316 établissements clients** et un chiffre d'affaires de **64 M€ HT**.

En 2018, le Groupe c'est agrandi par l'acquisition d' *Anthémis* société de restauration collective.

⇒ Répartition des directions du Groupe par régions

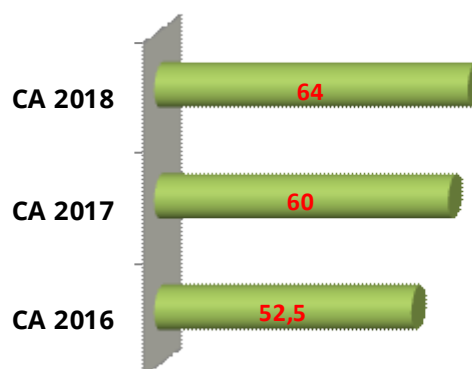


⇒ Répartition de nos établissements par typologie d'établissements

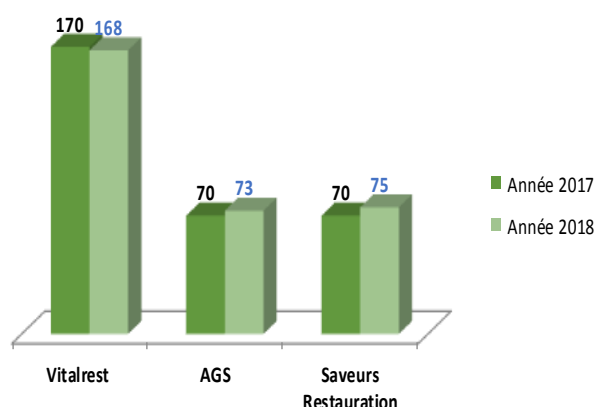


A⁺

⇒ Chiffre d'affaires en M€ HT



⇒ Répartition de nos sites par entité du Groupe



1.1.2 Distinction et engagement DD

Le Groupe Vitalrest a adhéré en 2018 au Global Compact, la plus large initiative de responsabilité sociale des entreprises dans le monde. Par ce biais, le Groupe renforce son engagement en matière de politique de développement durable en respectant les 10 principes du Pacte.

Le Groupe obtient avec fierté pour sa première participation à l'Indice Vert de la CAHPP



(Centrale des Achats de l'Hospitalisation Publique Privée) un niveau **A⁺**.

L'indice vert est un label sectoriel qui valorise les actions des acteurs du sanitaires et médico-sociaux en matière de développement durable.

1.3 Comment nous y arrivons?

1.3.1 Respect de la législation de notre secteur d'activité

Nous veillons à la conformité réglementaire de toutes nos prestations de service et des productions de nos repas. Concrètement, nous respectons toute la réglementation applicable en matière de sécurité des aliments, celle applicable au droit travail, aux droits de l'Homme et ainsi que celle protégeant l'environnement qui nous sont applicables.

1.3.1.1 Les réglementations sur la sécurité alimentaire

Nous avons été très attentifs aux discussions sur la *loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous* du 30 octobre 2018 dite loi EGALIM. Cette loi nous impose des obligations nouvelles pour une alimentation durable.

Dans le cadre de cette loi, les dispositions suivantes nous sommes applicables :

- ◆ Interdiction en 2020 de distribuer des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires ;
- ◆ Interdiction des touillettes et pailles en plastiques dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en

	Hygiène et sécurité alimentaire	Etiquetage des denrées alimentaires
EUROPE	Règlement (CE) n° 178/2002, "Food Law", en date du 28 janvier 2002, concernant les denrées alimentaires et l'alimentation animale	Règlement (CE) n°1169/2011 en date du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
	Règlement (CE) n° 852/2004 en date du 29 avril 2004 portant sur l'hygiène des denrées alimentaires	Règlement (CE) n°1337/2013 modifiant l'étiquetage des viandes ovines, caprines, porcines et de volaille
	Règlement (CE) n°853/2004 en date du 29 avril 2004 prévoyant des exigences plus strictes pour les denrées alimentaires d'origine animale	Règlement (CE) n°1379/2013 modifiant l'étiquetage des produits de la mer
	Règlement (CE) n°2073/2005 en date du 15 novembre 2005, règlement d'application relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	
France	Arrêté du 21 décembre 2009 qui précise les températures de conservation des produits d'origine animale et les dispositions particulières applicables à la restauration collective. Elle est complétée par l'arrêté en date du 8 octobre 2013 pour les denrées autres que celles d'origine animale	Décret n°2015/447 du 17 avril 2015 portant application du Règlement (CE) n°1169/2011
	Arrêté du 24 septembre 2014 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale	Arrêté du 05/05/2017 fixant les conditions d'étiquetage des nanomatériaux manufacturés dans les denrées alimentaires
	Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour application du Règlement (CE) n°37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine	
	Instruction de la DGAL/SDSSA/2018-141 précisant la procédure d'agrément sur le fondement du Règlement (CE) n°853/2004	

2020;

1.3.1.2 Veille juridique et technologique en continue

Dans le souci de conformité aux dispositions légales qui nous sont applicables, nous menons de façon régulière une veille juridique au niveau de chaque processus et activités.

Nos pratiques et exigences sont conformes aux exigences et aux recommandations définies par les organismes de l'Etat dans le secteur agro-alimentaire tels la DDPP, la HAS, l'ARS, la DGCCRF...).

- ◆ Interdiction d'utilisation des contenants alimentaires de cuisson et de service en matière plastique au 1er janvier 2025 dans les restaurants collectifs des collectivités locales;
- ◆ Obligation d'atteindre 50 % de produits locaux ou sous signe d'origine et de qualité dans la

restauration collective publique à partir de 2022 dont 20% doivent être issus de l'agriculture bio;

- ♦ Proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien dans la restauration collective scolaire;
- ♦ S'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous faisons de la veille technologique pour répondre à toutes ces exigences. En particulier dans le cadre de la loi EGALIM ci-dessus citée, nous avons commencé par faire du sourcing sur les solutions de remplacement fiable des contenants plastiques. A moyen terme et bien avant l'entrée en vigueur de cette disposition, nous mettrons en place des contenants biosourcés ou solutions alternatives et d'autres catégories respectueuses de l'environnement.

Cette veille technologique est menée de concert par notre service des achats le service qualité et développement durable et également tous les acteurs du groupe.

1.3.2 Un fort engagement responsable de la gouvernance

1.3.2.1 Une responsabilité de la gouvernance fondée...

La gouvernance du Groupe se donne comme objectif d'intégrer la RSE dans tous les processus et activités.

La Direction veille à l'adéquation des enjeux prioritaires RSE définis selon le diagnostic RSE sur la base de l'ISO 26000.

Nous prenons en compte les normes internationales du droit du travail, veillons au respect des droits de l'homme et assumons une gouvernance de transparence. Nous exigeons et appliquons une transparence envers nos fournisseurs. Nous respectons l'image de nos fournisseurs, leurs éventuels droits de propriété intellectuelle, et clause de confidentialité valable.

La Direction s'est engagée à respecter les 10 principes du Pacte Mondial dans le cadre de son adhésion en 2018. Par conséquent, nous nous engageons à rendre compte à toutes nos parties prenantes au travers de notre Communication sur le Progrès (COP) annuelle.

Cette volonté de faire du développement durable un axe d'engagement fort du Groupe, a fait l'objet de formalisation dans notre « Politique de développement durable ».




1.3.2.2 Autour de valeurs fédératrices

Les collaborateurs du Groupe se rassemblent autour des valeurs suivantes:

- ♦ L'humilité;
- ♦ L'écoute;
- ♦ L'esprit de service
- ♦ L'esprit d'équipe
- ♦ La capacité de travail
- ♦ Le respect des engagements et des résultats
- ♦ La clarté et la transparence dans le fonctionnement
- ♦ L'exigence et le professionnalisme

Ces valeurs conditionnent notre réussite et représentent le gage d'un service de qualité garanti.

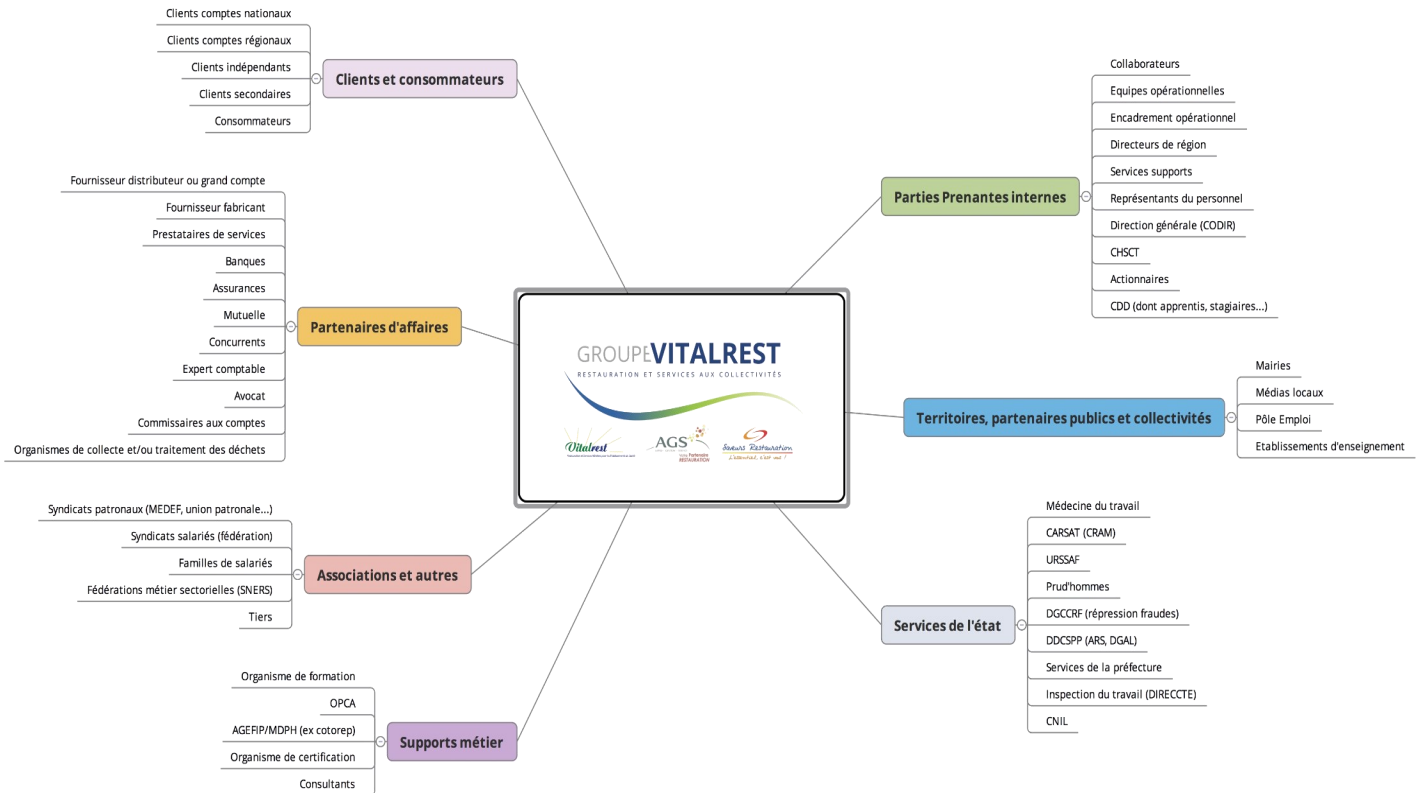
2. NOTRE STRATEGIE RSE

-  **2.1 L'équipe RSE**
-  **2.2 La détermination de notre sphère d'influence**
-  **2.3 Nos enjeux prioritaires**

2.2.1 Cartographie et priorisation des parties prenantes

La reconnaissance des intérêts de parties prenantes représente un des 7 principes de l'ISO 26000. Nous avons sur ce travaillé à l'identification de nos parties prenantes.

Elles sont classées par familles ou groupe de parties prenantes : les clients et consommateurs, les parties prenantes internes, les partenaires publics et collectivité, les services de l'Etat, les supports métier, les partenaires d'affaires et les associations et autres.



CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES

Après cette étape de recensement de nos parties prenantes, nous avons procédé à leur priorisation.

« Le classement des parties prenantes permet de déduire des stratégies d'action vis-à-vis des parties prenantes ou des groupes de parties prenantes » précise la norme.

Cela a abouti à déterminer 5 familles de parties prenantes prioritaires :

- Les collaborateurs
- Les clients et la communauté locale
- Les consommateurs
- Les fournisseurs
- Les pouvoirs publics.

2.2.2 La matrice des enjeux sur la base des 36 domaines d'action

Le travail sur les domaines d'action des 7 questions centrales de l'ISO nous a amené à déceler les domaines d'action à prendre en compte dans notre stratégie RSE.

Les domaines jugés pertinents à notre démarche et dans lesquels nous devons progresser, s'inscrivent dans deux catégories d'action différente.

Catégorie 1 : AGIR

- Création emplois et développement des compétences

- Gouvernance
- Accès aux services essentiels
- Développement du capital humain
- Emploi et relation employeur/employé

3. GARANTIR LA SANTE DE NOS CONVIVES

- 3.1** Une exigence du fournisseur à la cuisine
- 3.2** Une assiette saine et adaptée à tous
- 3.3** Toujours au plus près de nos convives

Une exigence du fournisseur à la cuisine

Offrir à nos convives des repas de qualité et sains , est un enjeu majeur pour nous. L'appréciation de notre service dépend d'eux. C'est pourquoi nous veillons en amont aux choix de nos ingrédients et en aval lors des préparations à respecter l'hygiène et la sécurité des aliments.

3.1 Une exigence du fournisseur à la cuisine

3.1.1 Le choix de nos fournisseurs et produits

Nos fournisseurs sont rigoureusement sélectionnés sur la base de nos cahiers des charges régulièrement actualisés. Ces cahiers de charges prennent en compte les textes réglementaires en matière de restauration collective, aux exigences réglementaires et une valorisation en matière de politique de développement durable.

Nous assurons par cette démarche la mise à disposition des matières premières saines, goûteuses et éthiques à nos cuisiniers. L'objectif étant de satisfaire nos convives et d'assurer la qualité nutritionnelle de nos préparations.

Nous assurons la traçabilité des matières premières entrant dans la composition de nos préparations par des audits fournisseurs.

Cette traçabilité est évidemment assurée de la réception à la préparation finale.

3.1.2 Le respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

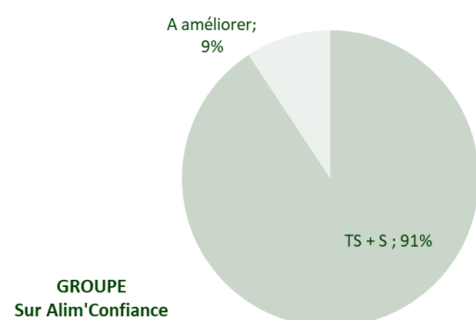
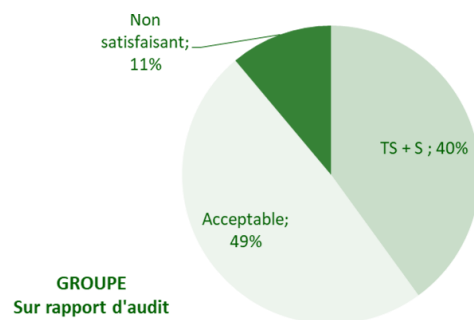
Notre système qualité et d'hygiène nous permet de garantir à nos clients et convives une qualité alimentaire et sanitaire de nos produits et préparations. Nous surveillons sans cesse et en continu nos protocoles d'hygiène, de gestion des alertes alimentaires, de sécurité alimentaire...

Pour prévenir tout risque, nous avons élaboré depuis toujours un Plan de Maîtrise Sanitaire dans lequel sont intégrées nos règles d'hygiène. Le référentiel utilisé est la méthode *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). En cas de détection de produit présentant un risque sanitaire (alerte alimentaire sur une matière première, résultats bactériologiques denrées non conformes sur des critères de sécurité, suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective...), notre service qualité et hygiène analyse au plus vite les informations collectées afin de procéder au retrait du produit incriminé et autres actions nécessaires si besoin.

Nous sommes certifiés ISO 9001 pour le management de la qualité sur le périmètre Vitalrest. L'objectif cette année est de passer à une certification groupe.

Nous mettons en place systématiquement des plans d'action pour traiter les fiches de non-conformité produits. Le traitement de ces plans d'action et la réactivité de nos fournisseurs ont permis de réduire les FNC. On compte au total 46,16% de moins qu'en 2017 soit 614 en 2018 contre 1141 en 2017.

Nos grilles d'audit sont plus strictes que celle de la DDPP. Cela nous permet de nous challenger, d'évaluer et de sans cesse améliorer notre assurance qualité.



Le taux de conformité sur notre activité hôtellerie est de 94.6%.

3.2 Une assiette saine et adaptée à tous

Pour répondre aux attentes de nos convives et leurs besoins de santé, nous veillons à leur proposer des assiettes nutritionnellement saines, équilibrées et adaptées à tous.

3.2.1 « Bien manger, c'est l'affaire de tous »

Nous sommes engagés à mettre en œuvre les actions préconisées par le Plan National de l'Alimentation (PNA). Dans ce cadre, nous :

- Privilégions dès que possible des approvisionne-

ments en circuits courts

- Respectons des règles nutritionnelles dans les établissements sanitaires et médico-sociaux

- Exigeons dans nos cahiers des charges le respect de l'information en matière d'étiquetage ...

Nous assurons la qualité nutritionnelle de nos menus en respectant les préconisations de santé publique à l'instar de celles du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Nous nous appuyons sur l'expertise de nos 6 diététiciennes en matière de nutrition et de santé..

Elles ont assuré 210 formations diététiques en 2018 contre 165 en 2017 soit une augmentation de 73.4 % sur l'exercice.

Nous travaillons nos menus à partir d'un plan alimentaire spécifique afin de respecter au mieux les critères GEMRCN (*Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition*).

Conformément au règlement européen INCO concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, nous veillons à préciser toute présence d'allergènes dans nos préparations. Les 4 cycles de menus de référence (Automne, Hiver, Printemps et Été) par segments de population sont transmis avec le bilan allergénique mentionnant la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire. Les menus sont aussi transmis avec les fiches techniques stipulant la présence ou non d'un allergène.

Par ailleurs, l'information des convives fait aussi l'objet d'une procédure qualité. Enfin, notre service dié-

tétique a mis en place en 2018 une formation sur les allergènes.

Un suivi sur les menus proposés est réalisé. Il s'agit d'une remise en cause si l'on constate des retours importants d'un plat : le plat ne plait pas ou c'est la façon dont il est cuisiné ? De cette analyse des plans d'action sont définis selon la cause du retour.

Notre politique achat assure un rôle important dans l'amélioration des qualités nutritionnelles de nos préparations. Nous proposons des produits frais compte tenu de la saisonnalité de certains produits

PRODUITS FRAIS	2017-2018		
	Vitalrest	AGS	Saveurs Restauration
Fruits et légumes	33%	79%	46%
Viandes	51%	78%	55%

en particulier les fruits et légumes. Sur l'exercice 2018, nous avons utilisé 50.3 % de produits frais.

Notre service achats veille à référencer des fournisseurs en fonction de nos exigences qualité. De ce fait, nous privilégions les fournisseurs disposant de labels qualité. Ces produits labélisés présentent :

- Des garanties en matière d'origine et de traçabilité ;
- Des garanties en matière de qualité gustative ;
- Et bien évidemment des garanties en matière de responsabilité sociétale.

Nous interdisons dans nos préparations les produits étiquetés « Organismes Génétiquement Modifiés » (OGM). Nous encadrons systématiquement l'utilisation d'œufs coquilles et des steaks hachés crus dans nos menus pour des raisons de sécurité alimentaires.

3.2.2 « A chacun son alimentation »

Intervenant essentiellement en milieu médico-social, le Groupe Vitalrest innove en proposant des offres spécifiques aux attentes particulières des différents types de convives.

Nous veillons à prendre en compte les contraintes organisationnelles particulières à chaque cas afin d'aboutir à des offres pérennes . A titre d'exemple, ces 7 offres suivantes sont proposées :

- Le mixé : afin d'assurer la couverture des besoins nutritionnelles, d'apporter du plaisir tout en garantissant la sécurité
- L'alimentation enrichie : enrichir les deux principaux repas en protéines et énergie sans augmenter le volume.



- Le manger-mains : proposer des préparations pouvant se manger avec les mains que ce soit en texture entière ou mixée

- Les menus plan bleu : en cas de canicule

- Les menus plan blancs : assurer une prestation alimentaire en cas de coupure d'eau / d'électricité, de défaut de livraison ou de mains d'œuvre et garantir la continuité de service

- Les menus haute densité nutritionnelle : menus source de nutriments spécifiques pour une population est en carence (fibres, magnésium, oméga 3...)

- Les déclinaisons de menus : adapter le menu du jour aux régimes alimentaires spécifiques.

Nous appliquons de manière intelligente les critères de GEMRCN notamment pour les personnes âgées afin de répondre à leurs goûts et habitudes.

La dénutrition étant l'une des pathologies affectant la capacité à s'alimenter, de plus en plus récurrente au sein de nos convives (notamment les personnes âgées), nous avons déjà mis en place un programme réalisé sur différents établissements. Ce programme repose sur l'intervention régulière de nos diététiciennes dont l'objectif est d'informer ou former le personnel client et nos collaborateurs sur site sur cette thématique. En fonction des besoins exprimés par le site, nous leur proposons un processus de prise en charge et d'accompagnement adapté. Notre programme est dénommé VITAL'Dénut.

3.2.2 Toujours au plus près de nos convives

Nous organisons des moments d'échange avec nos convives, les responsables d'établissement, nos responsables de site, nos chefs et nos diététiciennes. Nous recueillons à cette occasion les remarques des convives sur les menus, leurs besoins et attentes. C'est l'opportunité d'améliorer et de fidéliser nos relations avec et nos clients et nos convives. Ces moments d'échanges sont des commissions restauration. Le but étant au travers ces commissions de proposer, d'innover et d'adapter nos prestations aux réels besoins de nos consommateurs.

Nos diététiciennes ont participé à 197 commissions restauration contre 148 en 2017.

Le service diététique participe activement à la sensibilisation de nos consommateurs au travers de lettres diététiques mise à disposition de tous.

2 lettres diététiques ont été rédigées en 2018 sur les thématiques suivantes :

- Saisonnalité, local et Bio

- Les allergènes : y faire face en restauration collective.

Des articles sont aussi régulièrement mis en ligne sur notre site internet.




Nous vous invitons à visiter notre site internet pour profiter de ces informations et expertises. 4 articles au total ont été mis en ligne en 2018 : Actualisation des recommandations nutritionnelles ; Acrylamides ; Démêler le vrai du faux ; la restauration en EHPAD face au défi des "petits mangeurs".

Afin de suivre au plus près la qualité de nos prestations, nous mettons en place des enquêtes de satisfaction. Les résultats nous permettent définir des plans d'action afin d'améliorer nos offres.

Sur la partie restauration, l'enquête des patients (hors psy) est de 84% et celle concernant le personnel du client est de 81%.

Sur la partie hôtellerie, nous avons 98% de satisfaction.

4. ACHETER RESPONSABLE

-  **4.1 Un engagement étendu à notre chaîne d'approvisionnement**
-  **4.2 Des produits alimentaires issus de filières responsables**
-  **4.3 Mobiliers de bureau, papiers et autres**

Un engagement étendu à notre chaîne d'approvisionnement

4.1 Un engagement étendu à notre chaîne d'approvisionnement

Nous sommes conscients de l'impact de nos achats sur l'environnement . De ce fait pour nous s'engager dans une démarche d'achats responsables est essentiel. D'autant plus que cette démarche répond à plusieurs domaines d'action de la norme ISO 26000. Nous incitons et faisons participer nos fournisseurs à notre dé-

marche RSE. Depuis longtemps notre politique achats prend en compte l'exigence de sécurité alimentaire et d'approvisionnement durable. Nous interdisons par exemple du panga, de perche du Nil, l'achat et l'utilisation d'huile de palme issue de pratiques non durables.

Mise en place d'une charte des achats responsables

Le groupe Vitalrest dispose depuis 2018 d'une charte des achats responsables. Cette charte vise à établir une collaboration de confiance avec nos fournisseurs et sous-traitants en intégrant des enjeux de développement durable. Ces enjeux sont ceux jugés primordiaux et pertinents pour une collaboration réussie avec une vision sur le long terme. Dans cette charte nous prenons aussi des engagements envers nos fournisseurs notamment le respect de leur confidentialité, d'indépendance, des méthodes d'achats saines, transparentes et équitables, d'évitement de conflits d'intérêts et de dépendance réciproque. Et réciproquement nous exigeons d'eux le respect des principes liés aux droits de l'Homme et aux conditions de travail et les incitons/encourageons à la mise en place de démarches volontaires de responsabilité sociétale.

Notre objectif est d'être ensemble des acteurs d'une performance durable partagée.

Cette charte sera dorénavant transmise à tous les nouveaux contrats. Un indicateur de mesure du nombre de fournisseur ayant signé la charte sera mis en place.

Cette chartre découle aussi de notre précédent guide des achats responsables qui précise à nos fournisseurs nos attentes et exigences en matière d'achats notamment sur l'approvisionnement en circuits courts, de proximité, de l'innovation, de la qualité d'engagement... Notre cahier des charges dispose aussi d'une partie valorisation de pratiques de responsabilité sociale.

Le Groupe effectue des audits fournisseurs. Ces audits nous permettent de nous assurer de la qualité des produits qui nous sont proposés , de la traçabilité et de l'effectivité de leurs pratiques responsables.

Engagement pour le bien-être animal

Nous exigeons dans notre politique de développement durable de nos fournisseurs le respect des 5 principes du bien-être animal précisés par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE). Les principes à respecter et appliquer sont : l'absence de faim; de soif et de malnutrition; absence de peur et de détresse; absence de stress physique et thermique; absence de douleur, de lésions et de maladie; possibilité pour l'animal d'exprimer les comportements normaux de son espèce.

Dématérialisation et regroupement des commandes

Nous utilisons un logiciel d'achat centralisé avec une interface commune à tous les sites. Ce logiciel est piloté par les fonctions supports en particulier par le service Achats. Grâce à ce système nous optimisons l'approvisionnement de nos sites et mesurons l'efficacité de notre politique d'achats. Cela nous permet de réduire considérablement l'empreinte environnementale due aux livraisons de nos achats.

Ce système d'EDI en ce qui concerne les achats nous permet entre autre un gain de productivité, une diminution de risque d'erreur (ressaisie), de transparence et de traçabilité.

4.2 Des produits alimentaires issus de filières responsables

S'approvisionner « local »

S'approvisionner sur le plan local, c'est garantir une traçabilité des produits, une optimisation de la logistique, un développement des terroirs et surtout la qualité de nos produits. De plus en plus de parties prenantes accordent une importance au "consommer lo-

cal". Notre politique d'achats en fait une priorité et s'engage à aller au-delà des exigences afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs.

Sur l'exercice 2017-2018, nous avons effectué sur le Groupe, des approvisionnements nationaux de 87.76% et 12.24% d'approvisionnements locaux.

	Vitalrest	AGS	Saveurs Restauration
Nationaux	92.18%	77.18%	83.12%
Locaux	7.82%	22.82%	16.88%

Un engagement étendu à notre chaîne d'approvisionnement

Ces achats tiennent aussi compte de la saisonnalité des produits. C'est bien pour ça que l'on a des cycles de menus spécifiques automne, hivers, printemps et été afin de valoriser les fruits et légumes de saison.

Des produits de mer issus de la pêche responsable

Comme précisé précédemment, le Groupe interdit tout achat de certaines espèces menacées comme le perche du Nil.

Nous sommes donc fortement attentifs à la gestion de la ressource sauvage, au développement de l'aquaculture (Bar, Daurade,...). Nous achetons auprès des fournisseurs engagés dans une démarche de développement durable approuvée par des Eco labellisation comme le Label MSC, Naturland Wildfish, Friend of the Sea.

De la viande de qualité

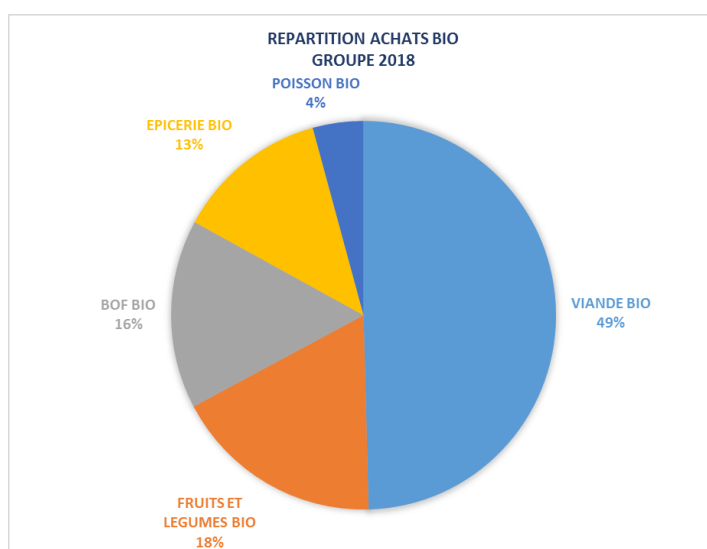
Nous privilégions la meilleure santé des animaux nourris en graines de lin et d'autres sources végétales d'Oméga 3 comme l'herbe, le colza, la luzerne).

A titre d'exemple, nous proposons du veau labellisé « Veau élevé en France » ; du bœuf labellisé « Viande

bovine française » ; de la volaille « Label Rouge »...

Les achats de produits bio

Nous avons depuis toujours proposé à nos clients et pour le plaisir du bon manger de nos convives des produits bio dans la composition de certains de nos menus. Aujourd'hui la réglementation et les attentes des convives, nous amènent à acheter de plus en plus, dès que possible des produits bio dans nos préparations. Une feuille de route sera réalisée par le service Achats pour atteindre ces objectifs à la fois légaux et sociétaux. Sur nos achats bio en 2018, la composition du panier est ci-dessous présentée.



4.3 Mobiliers de bureau, papiers et autres

Nous veillons à référencer majoritairement pour nos fournitures de bureau, mobiliers, cartouches, papiers et enveloppes des fournisseurs responsables.

En ce qui concerne les produits d'entretien, nous achetons de plus en plus de produits ecolabels tout en veillant à l'atteinte des résultats escomptés.

Pour la plupart nous veillons à ce que les produits d'entretien que nous utilisons, ne constituent pas de

menace à la santé de nos collaborateurs, ni à l'environnement.

Par anticipation de la loi interdisant l'utilisation du plastique dans la restauration collective, nous menons un travail de veille technologique. Dans ce cadre, nous comptons acheter des barquettes biosourcées ou non, au mieux biodégradables ou autres respectueuses de l'environnement.

5. FIDELISER NOS CLIENTS ET S'ENGAGER AUPRES DES COMMUNAUTES

5.1 Satisfaire nos clients

5.2 S'engager auprès des communautés

Dans une exigence continue de satisfaction de nos clients et de maîtrise de nos processus, Vitalrest est certifié depuis novembre 2017 ISO 9001 version 2015 pour son management de la qualité. Cette année, nous procédons à un nouveau cycle de certification et cette fois-ci en envisageant une certification Groupe. Cette démarche contribue aussi à la prise en compte des intérêts de nos clients au travers de notre responsabilité sociétale.

5.1 Satisfaire nos clients

La prise en compte des intérêts de nos clients

Nous sommes conscients que la croissance de notre Groupe repose sur la confiance que nous accorde nos clients. Cette confiance accordée est le résultat de notre fort engagement auprès d'eux.

En effet, nous nous engageons auprès de nos clients à garantir la maîtrise de leurs coûts afin qu'ils puissent atteindre leurs propres objectifs.

Notre leadership et notre engagement auprès des clients nous permettent d'assurer la pérennité du Groupe, mais plus encore d'assurer celle de nos clients.

Nous restons proches de nos clients grâce à nos 7 directions régionales permettant ainsi une gestion décentralisée, adéquate et transparente. Le Directeur Général est représenté par un Directeur opérationnel dans chacune de nos 7 directions régionales. Des interlocuteurs sont à leurs dispositions à tout moment au niveau des fonctions support pour les assister auprès de leurs équipes et clients.

Nous pouvons à la demande de nos clients adapter notre offre afin qu'elle réponde parfaitement à leurs besoins et attentes.

Cette réactivité et adaptabilité représentent pour nous un atout concurrentiel qui nous permet de fidéliser nos clients et d'acquérir de nouveaux contrats.

Notre objectif est de faire de nos clients des partenaires. Nous allons même au-delà de l'activité spécifique de nos clients. Nous leur apportons notre expertise sur des sujets autres à l'instar du développement durable, de la gestion et valorisation de leur biodéchets ainsi que notre soutien sur des événements de tout genre.

Pour notre 1ère enquête de satisfaction, nos clients nous notent au global 7.5 sur 10 avec 100% de satisfaisants sur la variété des repas (14.2% de participation). Nous mènerons sur cet exercice des actions d'amélioration afin d'augmenter le taux de satisfaction.

La loyauté de nos pratiques

De manière générale, nous veillons à garantir une transparence, une intégrité et honnêteté envers nos parties prenantes. Les valeurs du Groupe en témoignent parfaitement (voir paragraphe 1.3.2, « Un fort engagement responsable de la gouvernance »).

Nous réalisons à la fin de chaque année un bilan annuel de collaboration (BAC) pour chacun de nos sites. Ce reporting reprend l'exhaustivité des actions mises en œuvre sur l'exercice écoulé sur le plan qualitatif, organisationnel et économique. Par le biais de ce bilan, nous nous engageons avec le client sur de nouveaux projets dans le cadre du plan de performance du site pour l'année à venir.

5.2 S'engager auprès des communautés

Des animations tout au long de l'année

Nous organisons des animations sur nos sites autour de thèmes différents. Ce sont des moments conviviaux, d'échanges et de partage autour d'un repas.

Sur l'exercice écoulé, nous avons organisé des animations sur 131 de nos sites. Une enquête a été réalisée à






laquelle 79 sites ont répondu soit 60.3% de répondants (+9.51% par rapport à 2017).

81.82% de menus spécifiques ont été réalisés dont 76.78% faits maison.

Pour les animations 2018, nous prévoyons 418 kits de décorations sur les thèmes de pâques, USA, Chasse...

Typologie de convives ayant participé aux animations	2017-2018
Ehpad	56.8%
Hôpitaux / Cliniques	11.4%
ITEP/MECS	3.4%
IMC/IME	5.7%
MAS/ESAT	22.7%

6. FIDELISER ET MOTIVER NOS COLLABORATEURS

-  **6.1** Aperçu général sur notre effectif
-  **6.2** Valoriser et développer la compétence de nos collaborateurs
-  **6.3** Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs
-  **6.4** Dialoguer en permanence
-  **6.5** Favoriser la diversité et la cohésion d'équipe

Aperçu général sur notre effectif

Nous sommes fiers du travail de nos collaborateurs et partageons avec eux nos valeurs. Ils veillent chaque jour à leur application au cœur des enjeux du Groupe. Pour cette partie prenante prioritaire du Groupe, la Direction garantit conformément à nos engagements l'amélioration de leur qualité de vie au travail, veille à leur sécurité et santé au travail et participe à leur évolution professionnelle en leur donnant les moyens de se former avec des possibilités d'évolution tout au long de leur carrière.

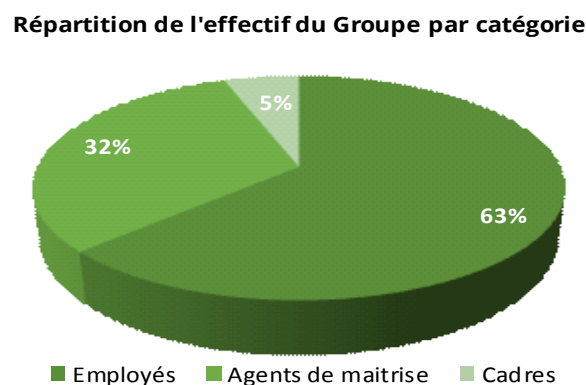
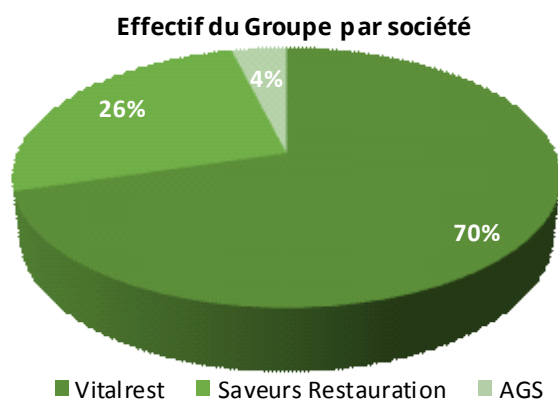
6.1 Aperçu général sur notre effectif

6.1.1 Les chiffres clés

⇒ Effectif du Groupe

Le Groupe compte au total 695 collaborateurs en CDI

dont 489 au niveau de Vitalrest, 179 pour Saveurs Restauration et 27 pour AGS.

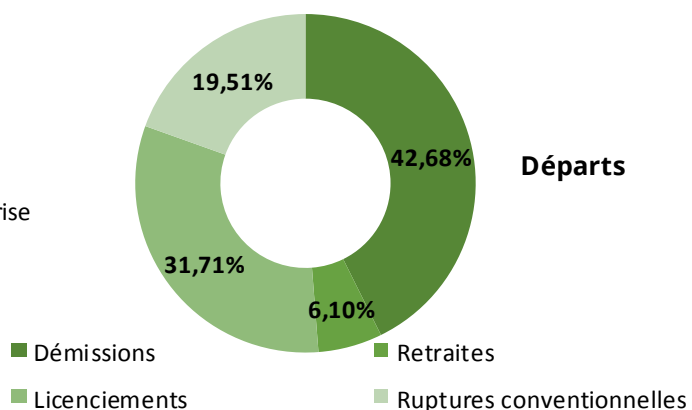
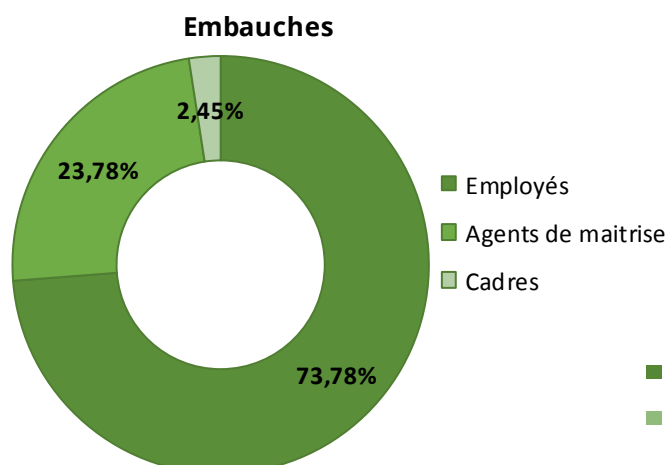


Effectifs par catégorie socio-professionnelle	2017-2018		
	Employés	Agents de maîtrise	Cadres
Vitalrest	66%	28%	6%
AGS	44.44%	48.15%	7.41%
Saveurs Restauration	38%	57%	5%

⇒ Embauches et départs

Nous avons recruté au total en 2018, 286 salariés contre 164 départs (hors transfert et fin de période d'essai). Sur les motifs de ces départs, on enre-

gistre 6.1 % départs pour retraite.

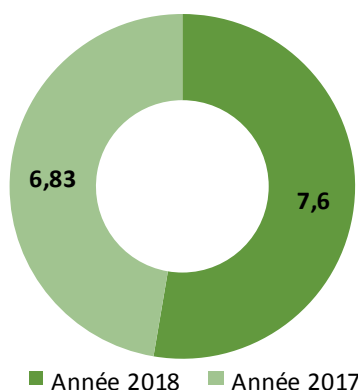


6.1.2 Le baromètre social

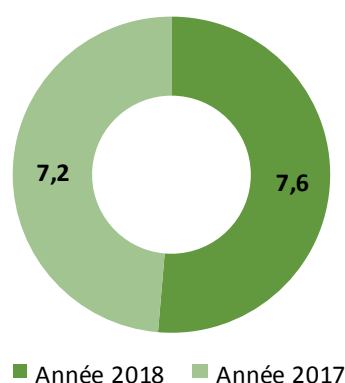
Nous procédons à des enquêtes auprès de nos collaborateurs afin de recueillir leur perception sur leur poste occupé et leur vision de projection au sein du

Groupe. On constate une progression en ce qui concerne la projection des collaborateurs au sein du Groupe + 0.77 par rapport à 2017 et + 0.4 pour la qualité de vie au travail.

"Je me projette au sein du Groupe"



"Je me sens bien dans mon poste actuel"



Baromètre social par entité	2017-2018	
	Je me sens bien dans mon poste	Je me projette au sein du Groupe
Vitalrest	8	7.8
AGS	8.25	8.5
Saveurs Restauration	7.96	7.63

6.2 Valoriser et développer la compétence de nos collaborateurs

6.2.1 La formation au sein de notre société

Le professionnalisme étant au cœur de notre philosophie d'entreprise, nous mettons en œuvre une politique de formation, qui va bien au-delà des obligations légales, et qui s'adresse à l'ensemble de nos collaborateurs.

Partenaire d'organismes de formation et de professionnels reconnus, Vitalrest met en place des formations externes dans des domaines variés : cuisine, management, développement personnel et organisation professionnelle, coaching... Une offre variée qui s'adapte d'autant mieux aux profils de chacun et aux besoins de notre entreprise.

En outre, nous disposons aussi d'un outil de formation en e-learning appelé «NUMERISTEM » permettant à

nos collaborateurs notamment d'appréhender les règles d'hygiène et de sécurité, dans le but de les respecter scrupuleusement pour ne pas nuire à leur santé et à la sécurité alimentaire des convives.

Pour faciliter la diffusion des savoirs et l'accès de tous à la formation, nous missionnons également nos formateurs internes : Diététiciens, Référents culinaires, Responsable sécurité, qui se déplacent sur site pour faire grandir nos équipes, harmoniser nos pratiques et renforcer, notre professionnalisme au quotidien.

417 collaborateurs ont été formés en 2018 soit 60% de l'effectif total et 1.78% formés sur la sécurité.

Valoriser et développer la compétence de nos collaborateurs

Formation des collaborateurs par entité	2017-2018		
	Formés par rapport à l'effectif	Formation en sécurité	Heures moyen de formation par collaborateur
Vitalrest	49.48%	1.64%	10.5
AGS	40.74%	3.70%	9.06
Saveurs Restauration	90%	0%	5.91

Le nombre d'heures moyen de formation par collaborateur en 2018 est de **8.63**. Ces résultats témoignent parfaitement de notre philosophie d'entreprise.

6.2.2 La progression en interne

Nous valorisons nos collaborateurs en leur offrant l'opportunité d'évoluer à l'interne et cela par des parcours appelés « plans de progrès » : période au cours de laquelle le collaborateur est placé dans les conditions de son nouveau poste mais bénéficie d'un accompagnement rapproché de son manager, afin qu'il appréhende sereinement la mesure de ses nouvelles responsabilités.

Sont concernés par cette pratique autant les salariés que nous embauchons que ceux que nous reprenons lorsque nous développons de nouveaux contrats commerciaux et qui bénéficient d'une attention égale.

Le taux d'évolution fonctionnelle au niveau du Groupe est de **14.37%**.

Evolution fonctionnelle	2017-2018
Vitalrest	7.7%
AGS	7.41%
Saveurs Restauration	28%

6.3 Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs

6.3.1 Une priorité pour nous

Nous veillons à offrir à nos collaborateurs un environnement de travail sûr et sans menace pour leur santé. Des conditions de travail adaptées sont mises en place.

Nous mettons ainsi systématiquement à disposition de nos collaborateurs des équipements de protection individuels tels les lunettes de protection, masques respiratoires pour la manipulation des produits d'entretien, gants anti-coupure, gants anti-chaaleur.

Des programmes de formations sont établies par an sur la santé et sécurité au travail. En plus nos équipes peuvent se former tout au long de l'année via le module « sécurité » sur notre plateforme de formation en ligne.

Nous menons sans cesse une veille technologique et réglementaire en matière de santé et sécurité au travail.

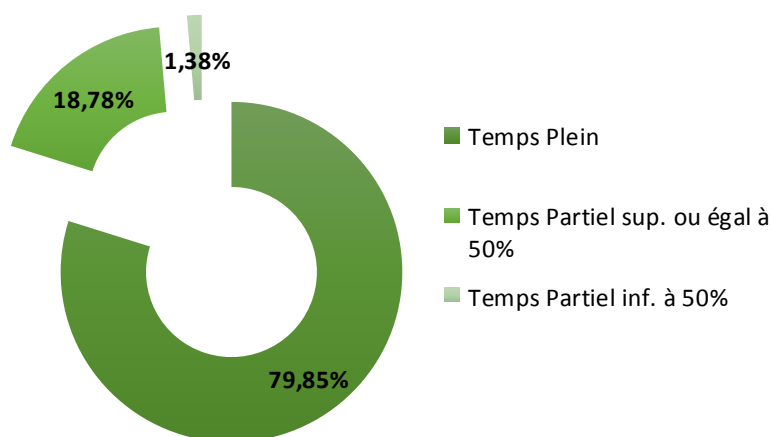
Taux de fréquence des accidents de travail (Nbre d'accidents de travail par million d'heures travaillées)	2017-2018
Groupe	66.47

Taux de gravité (nbre jours non travaillés suite aux accidents de travail pour 1000 heures travaillées)	2017-2018
Groupe	3.9

Garantir la sécurité et la santé de nos collaborateurs

6.3.2 L'effectif par temps de travail

Nous proposons des contrats de travail flexibles soit en fonction des modalités de contrat avec le client soit afin de favoriser l'équilibre vie professionnelle et vie personnelle de nos collaborateurs.



Répartition de l'effectif par temps de travail			
	2017-2018		
	Temps plein	Temps partiel sup. ou égal à 50%	Temps partiel inf. à 50%
Vitalrest	78.94%	18.61%	2.45%
AGS	85.19%	14.81%	0%
Saveurs Restauration	75.42%	22.91%	1.68%

6.4 Dialoguer en permanence

6.4.1 Le dialogue social

Nous respectons les normes nationales et internationales liées aux conditions de travail et au respect des droits de l'Homme. Nous veillons à l'application des 8 conventions fondamentales de l'Organisation Internationale du Travail (OIT). Nous assurons ainsi à nos collaborateurs la liberté syndicale et la protection du syndicat, le droit d'organisation et de négociation collective, l'abolition de toute forme de travail forcé ou obligatoire, l'abolition du travail des enfants... Cela nous permet de répondre de notre engagement au Global Compact sur le thème « les normes du travail ».

Ce dialogue est essentiellement mené avec nos instances représentatives du personnel.

Outre le dialogue social via les représentants du personnel, nous apportons une importance particulière à l'échange direct avec nos collaborateurs notamment via les réunions d'expression du personnel...

En sus, nous avons à cœur de réaliser annuellement :

- un entretien d'évaluation avec l'ensemble de notre personnel, ce qui permet de dresser individuellement le bilan de l'exercice écoulé et de fixer un plan d'actions pour l'exercice à venir ;
- un entretien professionnel permettant d'identifier les besoins en formation et d'envisager les perspectives d'évolution de nos collaborateurs.

Accords collectifs signés		
	2017-2018	
	Entités	Contenu
Egalité professionnelle entre les hommes et les femmes	Vitalrest	Embauche et recrutement / Gestion de carrière et formation / Rémunération / Conditions de travail
Droit à la déconnexion	Vitalrest	Limitier le stress lié à l'utilisation des outils numériques professionnels / Organisation du télétravail / Conciliation vie personnelle et professionnelle

6.4.2 Evolution salariale

Nous garantissons à nos collaborateurs une rémunération équitable . Ces rémunérations sont déterminées conformément aux grilles et règles définies dans notre branche professionnelle.

Nous procédons chaque année à des évolutions salariales à nos collaborateurs en fonction de l'atteinte des objectifs, à l'évolution des pratique sur le marché et autres .

L'évolution salariale au niveau du Groupe en 2018 est **11.04%**.

Evolution salariale	2017-2018
Vitalrest	10.02%
AGS	11.11%
Saveurs Restauration	12%

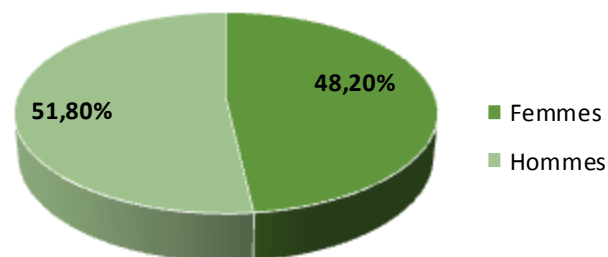
6.5 Favoriser la diversité et la cohésion de équipe

6.5.1 Répartition des effectifs par genre

Nous sommes fiers de compter parmi nos collaborateurs quasiment autant de femmes que d'hommes.

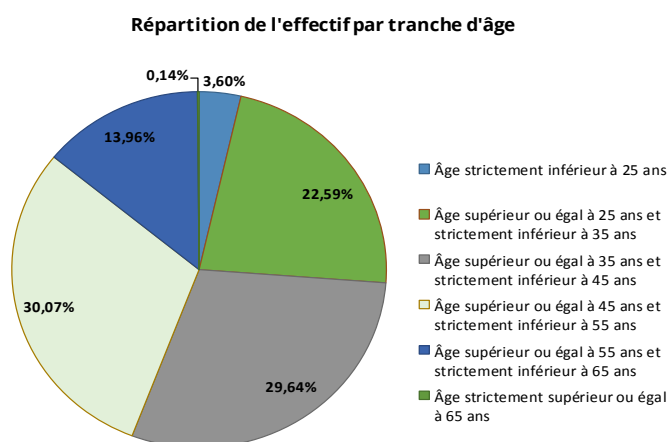
Au sein de l'effectif permanent du Groupe (hors données de AGS) , nous avons 48.2% de femmes.

32.51% femmes (hors données Saveurs Restauration) ont été formées cette année.



6.5.2 Répartition des effectifs par âge et catégorie

Au Groupe Vitalrest, la chance est donnée à tous d'exprimer son potentiel et vivre dignement de son travail. Nous comptons à ce jour 3.6% de collaborateurs de moins de 25 ans (26.19% au total de moins de 35 ans) et 14.1% de collaborateurs ayant plus de 55 ans (dont 0.14% de plus de 65 ans).

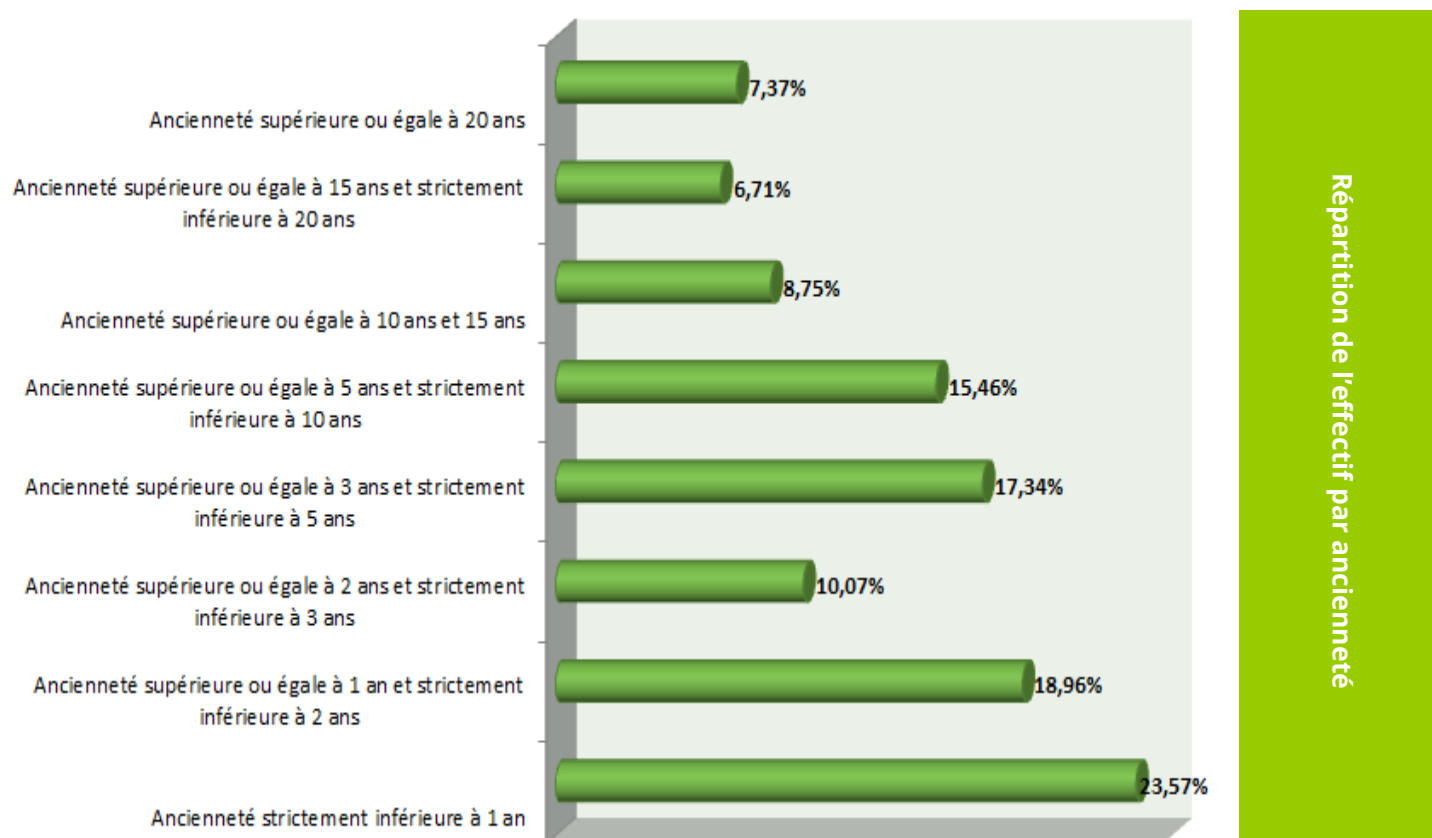


6.5.3 Répartition des effectifs par ancienneté dans le Groupe

L'ancienneté moyenne au niveau du Groupe est de 5.73 soit 5 ans pour les employés, 6.4 ans pour les

agents de maîtrise et 4.23 pour les cadres.

Ancienneté moyenne par catégorie		2017-2018	
	Employés	Agents de maîtrise	Cadres
Vitalrest	7.61	5.81	5.89
AGS	2.25	7.3	2.04
Saveurs Restauration	5.17	6.11	4.76



6.5.4 Engagement en faveur du handicap

Nous sommes engagés dans notre quotidien au service des collectivités de publics fragilisés : patients, personnes âgées, personnes en situation de handicap.

L'égalité des chances étant pour nous une priorité, nous agissons ainsi activement en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap et ce, d'autant que l'appréhension du handicap fait partie intégrante de notre quotidien.

Notre engagement vise à favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap.

Soucieux de maintenir dans l'emploi nos collaborateurs, notre groupe met en œuvre les moyens nécessaires et appropriés pour permettre aux salariés en situation de handicap de continuer à exercer leur emploi. Le groupe Vitalrest investit pour cela dans des moyens humains et des équipements adaptés (aide d'une tierce personne, chariots à niveau adapté, auto-laveuse, etc...) en agissant de concert avec le SAMETH, les médecins du travail et l'AGEFIPH.

En outre, nous avons désigné une Référente handicap pour simplifier la mise en œuvre d'une politique d'adaptation des postes et de compensation du handicap.

Nous comptons **4.46%** de collaborateurs en situation de handicap fin 2018.

Pourcentage de l'effectif correspondant aux collaborateurs en situation de handicap		2017-2018
Vitalrest		3.89%
Saveurs Restauration		5.03%

7. ECONOMIE CIRCULAIRE

- 7.1** S'engager à réduire notre empreinte environnementale
- 7.2** Lutter contre le gaspillage alimentaire

7.1 S'engager à réduire notre empreinte environnementale

7.1.1 Sensibiliser aux écogestes

Suivi de la flotte de véhicules

Notre secteur d'activité ainsi que la répartition du marché tout autant que la réactivité attendue par nos clients et nos équipes font que nous nous déplaçons souvent. Des plans d'action sont mises en place afin de réduire par an le nombre de kilomètres effectués par collaborateur possédant un véhicule de fonction.

9.56% de kilomètres effectués par collaborateur en plus que 2017 soit 23.962 km contre 21671 km par collaborateur.

Les émissions de gaz à effet de serre liées à notre flotte par collaborateur est 99 grammes CO₂ émis.

Moyenne de km effectué par collaborateur	2017-2018
Vitalrest	17.919
AGS	29.061
Saveurs Restauration	24.906

Sensibiliser aux écogestes

Nous sensibilisons nos équipes sur les bonnes pratiques écogestes. Différents affichages obligatoires sont prévus à cet effet.

⇒ Economie d'eau

Pour maîtriser et diminuer la consommation d'eau, nous préconisons à titre d'exemple pour la décontamination des fruits et légumes : de remplir le bac avec la quantité d'eau nécessaire et ne pas laisser couler l'eau inutilement.

Nous veillons à la collecte des huiles alimentaires usagées et à ce qu'aucun produit dangereux ne s'infiltre dans les conduits d'eau.

On s'assure que nos équipes évitent au maximum la pollution des eaux rejetées dans les égouts.

⇒ Diminuer la consommation d'énergie

Par le respect de nos consignes, nous arrivons à réduire la consommation d'énergie en cuisine.

- Matériels de cuisson : respecter les durées de préchauffage des appareils utilisés, éteindre immédiatement les appareils après utilisation, régler le fonctionnement de la hotte en fonction des besoins...

- Eclairage : Eteindre les lumières quand je sors d'une pièce ou d'une chambre froide, favoriser le plus possible l'éclairage naturel

- Le chauffage : Moduler les thermostats en fonction des horaires

⇒ Les chambres froides : S'assurer que les portes ferment bien derrière moi, vérifier que les joints sont en bon état, Dégivrer les chambres froides une fois par mois...

Gestion des déchets

Afin de réduire nos déchets, Le Groupe Vitalrest met en place des équipements de tri et sensibilise ses collaborateurs sur l'impact environnemental des déchets.

Nous informons, sensibilisons et accompagnons nos clients dans leur politique de tri des déchets et notamment des biodéchets. Nous les incitons à la valorisation de leurs biodéchets et les conseillons sur la valorisation adéquate à leur production.

Les huiles alimentaires sont systématiquement valorisées. Pour cela, nous faisons appel à des prestataires spécialisés.

7.2 Lutter contre le gaspillage alimentaire

7.2.1 Une lutte prise en compte

La lutte contre le gaspillage alimentaire pour nous, commence déjà au niveau des achats. Nous achetons des produits de qualité sains et goûteux.

Nos diététiciennes en fonction des retours sur les menus, proposent des recettes adaptées et appréciées.

Grâce à l'application intelligente du GEMRCN, nous réduisons le gaspillage alimentaire tout en préservant le goût et l'habitude de nos convives personnes âgées.

Dans cette optique de réduction du gaspillage alimentaire, nous réduisons par exemple le nombre de composantes le soir, plat végétarien le soir, viande de bœuf servie plutôt sous forme hachée...

Afin de réduire le gaspillage du pain, nous allons dynamiser l'utilisation de pain pré-poussé et produits de boulangerie et ce au moins sur le déjeuner et ou dîner. Un objectif à atteindre de 33% a été fixé pour fin 2019, 43% pour 2020 et 53% attendu en 2021.

7.2.2 Méthodologie anti-gaspillage alimentaire Groupe

Le Groupe a développé sa propre méthodologie pour effectuer des diagnostics sur sites.

Nous menons sur site un diagnostic en 3 étapes : un diagnostic contextuel, qualitatif et quantitatif.

A chaque étape, nous présentons un bilan. Ces bilans sont essentiels à l'identification des leviers de performance permettant d'agir autant sur le volume produit

au travers de la réduction du gaspillage que sur le volume à traiter, via des circuits de collecte et valorisation adaptés à la production des biodéchets.

23 sites se sont désignés volontaires pour cette mise en place en 2019. D'autres sites seront intégrés à la campagne en fonction de leurs attentes.

8. SUR LE REPORTING

8.1 Synthèse des indicateurs

8.2 Tableau de correspondance ISO 26000 et Global Compact

	2018	2017
Notre Groupe		
Chiffre d'affaire du Groupe (hors Anthémis)	64 M€	60 M€
Répartition de nos sites par entités du Groupe	316	310
Vitalrest	168	170
AGS	73	70
Saveurs restauration	70	75
Garantir la santé de nos convives		
Nombre de Fiches de non-conformités	614	1141
Conformité hôtellerie	94.6%	-
Taux de conformité audits hygiène		
Très satisfaisant + Satisfaisant	40%	-
Acceptable	49%	-
Non satisfaisant	11%	-
Sur Alim 'Confiance		
Très satisfaisant + Satisfaisant	91%	-
A améliorer	9%	-
Produits frais		
Fruits et légumes	52.66%	-
Viandes	61.33%	-
Formations diététiques	210	165
Participation aux commissions restaurations par nos diététiciennes	197	148
Enquête des patients (hors psy et handicap) partie restauration	84%	-
Enquête de satisfaction personnel client partie restauration	81%	-
Enquête de satisfaction sur la partie hôtellerie	98%	-
Acheter responsable		
Approvisionnements locaux Groupe	12.24%	-
Approvisionnements nationaux Groupe	87.67%	-
Composition du panier bio 86.67%		
Poisson bio	4%	-
Viande bio	49%	-
BOF bio	16%	-
Fruits et légumes bio	18%	-
Epicerie bio	13%	-
Fidéliser nos clients et s'engager auprès des communautés		
Enquête de satisfaction clients (note sur 10)	7.5	-
Animations		
Menus spécifiques proposés	81.82%	-
Menus « Faits maison »	76.78%	-
Apprentis	13	-
Fidéliser et motiver nos collaborateurs		
Effectif CDI Groupe	695	-
Dont % employés	32%	-
Dont % agents de maîtrise	63%	-
Dont cadres	5%	-
Embauches	286	-
Départs (hors transfert et fin de période d'essai)	164	-
Baromètre social		
« Je me sens bien dans mon poste actuel » (note sur 10)	7.6	7.2
« Je me projette au sein du Groupe » (note sur 10)	7.6	6.83

	2018	2017
Fidéliser et motiver nos collaborateurs		
Formation		
Pourcentage de collaborateurs formés par rapport à l'effectif	60%	-
Dont formés en sécurité	1.78%	-
Nombre d'heures moyen de formation par collaborateur	8.63	-
Evolution fonctionnelle Groupe	14.37%	-
Santé et sécurité		
Fréquence des accidents de travail (<i>par millions d'heures travaillées</i>)	66.47	-
Taux de gravité (<i>pour 1000 heures travaillées</i>)	3.9	-
Organisation du temps de travail		
Pourcentage effectif à temps plein	79.85%	-
Pourcentage effectif temps partiel supérieur ou égal à 50%	18.18%	-
Pourcentage effectif temps partiel inférieur à 50%	1.38%	-
Evolution salariale Groupe	11.04%	-
Effectif par genre		
Pourcentage effectif femmes	48.2%	-
Pourcentage effectif hommes	51.80%	-
Effectif par âge		
Strictement inférieur à 25 ans	3.6%	-
Supérieur ou égal à 25 ans et strictement inférieur à 35 ans	22.59%	-
Supérieur ou égal à 35 ans et strictement inférieur à 45 ans	29.64%	-
Supérieur ou égal à 45 ans et strictement inférieur à 55ans	30.07%	-
Supérieur ou égal à 55 ans et strictement inférieur à 65 ans	13.96%	-
Strictement supérieur ou égal à 65 ans	0.14%	-
Ancienneté moyenne		
Employés	5	-
Agents de maîtrise	6.4	-
Cadres	4.23	-
Collaborateurs en situation de handicap	4.46%	-
Economie circulaire		
Moyenne de km effectué par collaborateur	23.962	-
Emissions de GES liée à notre flotte de véhicules	99g	-

Tableau de correspondance ISO 26000 et Global Compact

Principes du Pacte Mondial de l'ONU	ISO 26000 paragraphes	Question centrale / domaines d'action ISO 26000	Références dans le rapport
Principes 1,2	6.3	Droits de l'Homme	
Principes 1.2.5	6.3.3	Devoir de vigilance	Page 7 « Respect de la législation de notre secteur d'activité »
Principes 1,2,4,5	6.3.4	Situations présentant un risque pour les droits de l'Homme	Page 8, « un fort engagement responsable de la Direction »
Principes 1,2	6.3.5	Prévention de la complicité	Page 18, « charte des achats responsables »
Principe 1	6.3.6	Remédier aux atteintes aux droits de l'Homme	Page 22, « Engagement en faveur du handicap »
Principes 1,5,6	6.3.7	Discrimination et groupes vulnérables	Page 27, « l'effectif par temps de travail » et « Dialogue social »
Principes 1,3	6.3.8	Droits civils et politiques	Page 29, « Engagement en faveur du handicap »
Principe 1	6.3.9	Droits économiques, sociaux et culturels	
Principe 1,3-6	6.3.10	Principes fondamentaux et droits au travail	
Principes 3-6	6.4	Relations et conditions de travail	Page 24, « Aperçu général sur notre effectif »
Principe 3-6	6.4.3	Emplois et relations employeur / employé	Page 25, « baromètre social » et « valoriser et développer la compétence de nos collaborateurs »
Principes 3,4,6	6.4.4	Conditions de travail et protection sociale	Page 26, « La progression en interne », « Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs »
Principes 3,6	6.4.5	Dialogue social	Page 27, « Dialoguer en permanence »
-----	6.4.6	Santé et sécurité au travail	
Principe 6	6.4.7	Développement du capital humain	
Principe 7-9	6.5	L'environnement	
Principe 8	6.5.3	Prévention de la pollution	Page 31, « S'engager à réduire notre empreinte environnementale »
Principe 7-9	6.5.4	Utilisation durable des ressources	Page 32, « Lutter contre le gaspillage alimentaire »
Principes 7-9	6.5.5	Atténuation des changements climatiques et adaptation	
Principes 8	6.5.6	Protection de l'environnement, biodiversité et réhabilitation des habitats naturels	
Principe 10	6.6	Loyauté des pratiques	Page 5, « Distinction et engagement DD »
Principe 10	6.6.3	Lutte contre la corruption	Page 7, « Respect de la législation de notre secteur d'activité »
Principe 10	6.6.4	Engagement politique responsable	Page 8, « Un fort engagement responsable de la gouvernance »
Principe 10	6.6.6	Promotion de la responsabilité sociétale dans la chaîne de valeur	Partie 2 (pages 9-12), « Notre stratégie RSE » Page 14, « Une exigence du fournisseur à la cuisine » Pages 18 et 19, « Un engagement étendu à notre chaîne d'approvisionnement » Page 21, « La loyauté des pratiques »

GROUPE VITALREST

14 RUE DES GAUDINES, 78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE