

API Restauration SA

Rapport de l'organisme de vérification Exercice clos le 31 août 2018

Aux actionnaires,

À la suite de la demande qui nous a été faite par la société API Restauration (ci-après « entité ») et en notre qualité d'organisme tiers indépendant dont l'accréditation a été admise par le COFRAC sous le N° 3-1081 (portée disponible sur www.cofrac.fr), nous vous présentons notre rapport sur la déclaration consolidée de performance extra financière relative à l'exercice clos le 31 août 2018 (ci-après la « Déclaration »), présentée dans le rapport de gestion du groupe en application des dispositions légales et réglementaires des articles L. 225 102-1, R. 225-105 et R. 225-105-1 du code de commerce.

Responsabilité de l'entité

Il appartient au Conseil d'administration d'établir une Déclaration conforme aux dispositions légales et réglementaires, incluant une présentation du modèle d'affaires, une description des principaux risques extra financiers, une présentation des politiques appliquées au regard de ces risques ainsi que les résultats de ces politiques, incluant des indicateurs clés de performance.

La Déclaration a été établie conformément au référentiel utilisé, (ci-après le « Référentiel ») par l'entité dont les éléments sont disponibles sur demande au siège de la société.

Indépendance et contrôle qualité

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 822-11-3 du code de commerce et le code de déontologie de la profession. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des règles déontologiques, de la doctrine professionnelle et des textes légaux et réglementaires applicables.

Responsabilité de l'organisme tiers indépendant

Il nous appartient, sur la base de nos travaux, de formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur :

- la conformité de la Déclaration aux dispositions prévues à l'article R. 225-105 du code de commerce ;
- la sincérité des informations fournies en application du I et du II de l'article R. 225 105 du code de commerce, à savoir les résultats des politiques, incluant des indicateurs clés de performance, et les actions, relatifs aux principaux risques, ci-après les « Informations ».

Il ne nous appartient pas en revanche de nous prononcer sur :

- le respect par l'entité des autres dispositions légales et réglementaires applicables, notamment, en matière de plan de vigilance et de lutte contre la corruption et l'évasion fiscale ;
- la conformité des produits et services aux réglementations applicables.

Nature et étendue des travaux

Nous avons conduit les travaux conformément aux normes applicables en France déterminant les modalités dans lesquelles l'organisme tiers indépendant conduit sa mission, et à la norme internationale ISAE 3000.

Nos travaux ont été effectués entre le 3 décembre 2018 et le 11 décembre 2018 pour une durée d'environ 7 jours/homme.

Nous avons mené dix entretiens avec les personnes responsables de la Déclaration.

Nous avons mené des travaux nous permettant d'apprécier la conformité de la Déclaration aux dispositions réglementaires et la sincérité des Informations :

- nous avons pris connaissance de l'activité de l'ensemble des entreprises incluses dans le périmètre de consolidation, de l'exposé des principaux risques sociaux et environnementaux liés à cette activité ;

- nous avons apprécié le caractère approprié du Référentiel au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible, en prenant en considération, le cas échéant, les bonnes pratiques du secteur ;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre chaque catégorie d'information prévue au III de l'article L. 225 102 1 en matière sociale et environnementale ;
- [Le cas échéant nous avons vérifié que la Déclaration comprend une explication des raisons justifiant l'absence des informations requises par le 2eme alinéa du III de l'article L. 225-102-1] ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente le modèle d'affaires et les principaux risques liés à l'activité de l'ensemble des entités incluses dans le périmètre de consolidation, y compris, lorsque cela s'avère pertinent et proportionné, les risques créés par ses relations d'affaires, ses produits ou ses services ainsi que les politiques, les actions et les résultats, incluant des indicateurs clés de performance ;
- nous avons vérifié, lorsqu'elles sont pertinentes au regard des principaux risques ou des politiques présentés, que la Déclaration présente les informations prévues au II de l'article R. 225-105 ;
- nous avons apprécié le processus de sélection et de validation des principaux risques ;
- nous nous sommes enquis de l'existence de procédures de contrôle interne et de gestion des risques mises en place par l'entité ;
- nous avons apprécié la cohérence des résultats et des indicateurs clés de performance retenus au regard des principaux risques et politiques présentés ;
- [Le cas échéant nous avons vérifié que la Déclaration comprend une explication claire et motivée des raisons justifiant l'absence de politique concernant un ou plusieurs de ces risques] ;
- nous avons vérifié que la Déclaration couvre le périmètre consolidé, à savoir l'ensemble des entreprises incluses dans le périmètre de consolidation conformément à l'article L. 233-16 ;
- nous avons apprécié le processus de collecte mis en place par l'entité visant à l'exhaustivité et à la sincérité des Informations ;
- nous avons mis en œuvre pour les indicateurs clés de performance et les autres résultats quantitatifs que nous avons considérés les plus importants :
- des procédures analytiques consistant à vérifier la correcte consolidation des données collectées ainsi que la cohérence de leurs évolutions ;
- des tests de détail sur la base de sondages, consistant à vérifier la correcte application des définitions et procédures et à rapprocher les données des pièces justificatives. Ces travaux ont été menés auprès d'une sélection d'entités contributrices¹ et couvrent entre 20 et 100% des données consolidées des indicateurs clés de performance et résultats sélectionnés pour ces tests² ;
- nous avons consulté les sources documentaires et mené des entretiens pour corroborer les informations qualitatives (actions et résultats) que nous avons considérées les plus importantes ;
- nous avons apprécié la cohérence d'ensemble de la Déclaration par rapport à notre connaissance de de l'ensemble des entreprises incluses dans le périmètre de consolidation.

Nous estimons que les travaux que nous avons menés en exerçant notre jugement professionnel nous permettent de formuler une conclusion d'assurance modérée ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

Du fait du recours à l'utilisation de techniques d'échantillonnages ainsi que des autres limites inhérentes au fonctionnement de tout système d'informations et de contrôle interne, le risque de non-détection d'une anomalie significative dans la Déclaration ne peut être totalement éliminé.

¹ UES API RESTAURATION

² Social : Sensibilisation en interne au développement durable, effectifs, embauches, santé et sécurité au travail.

Sociétal : Audit QSE internes, Bilan nutritionnel.

Environnement : Emissions de GES, Déchets.

Conclusion

Sur la base de nos travaux, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative de nature à remettre en cause le fait que la déclaration de performance extra-financière est conforme aux dispositions réglementaires applicables et que les Informations, prises dans leur ensemble, sont présentées, de manière sincère, conformément au Référentiel.

Lyon, le 12 février 2019,



FINEXFI
Isabelle Lhoste
Associée

Déclaration de performance extra-financière

1^{er} septembre 2017 – 31 août 2018

Périmètre: UES API Restauration

1. Traduction par API Restauration de l'application de la directive européenne

Contexte réglementaire

L'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 impose à certaines sociétés comme API Restauration de publier une Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF).

Le Décret n°2017-1265 du 9 août 2017 est applicable aux exercices ouverts à compter du 1 er septembre 2017. Il précise le contenu de la déclaration, les informations à fournir, les modalités de publication ainsi que les obligations de vérification.

Elle doit contenir 5 parties:

- Modèle d'affaires
- Principaux risques notamment les risques créés par ses relations d'affaires, ses produits ou ses services
- Politiques pour prévenir, identifier, atténuer ces risques
- Diligences raisonnables d'application de ces politiques
- Résultats de ces politiques incluant des Indicateurs Clés de Performance

La Commission Européenne a publié des Lignes directrices pour aider les sociétés concernées par ces obligations, à rédiger de manière pertinente, utile et concise leur Déclaration de Performance Extra-Financière.

La Déclaration doit être publiée et accessible sur le site Internet de la société.

La vérification externe par un Organisme Tiers Indépendant (OTI) est obligatoire pour les entités soumises à partir de 500 salariés et 100M€ de total bilan, dont fait partie API Restauration.

Application par API Restauration

La déclaration de performance extra-financière ci-après contient donc les 5 parties obligatoires et précisées par le Décret n°2017-1265 du 9 août 2017, l'exercice concerné étant ouvert le 1^{er} septembre 2017 et clos au 31 août 2018.

API Restauration a souhaité faire de cette déclaration un véritable outil de pilotage de sa stratégie RSE.

Au lieu de réaliser une analyse de risques, puis de présenter les politiques, leur déploiement et les résultats sans apport supplémentaire comme précisé par la réglementation, il nous a donc semblé plus pertinent d'organiser notre analyse comme suit:

1. **Modèle d'affaires:** présentation des valeurs du groupe API Restauration, ainsi que de ses principales activités, ressources, et métiers.
2. **Cartographie des enjeux RSE:** afin d'identifier et de hiérarchiser de manière exhaustive les enjeux RSE liés à notre activité, nous avons consulté nos parties prenantes.
3. Pour chacun des enjeux, nous avons réalisé un état des lieux des politiques, des diligences raisonnables de leur application et des résultats de ces politiques illustrés par des indicateurs de performance
4. En fonction de cette analyse, la performance RSE d'API Restauration a été analysée, les principaux points forts et les axes d'amélioration ont été identifiés et hiérarchisés. De cette analyse de risques, nous avons défini des objectifs et des objectifs prioritaires pour l'exercice suivant

2. Notre modèle d'affaires

L'entreprise API Restauration, c'est...

- Plus de 60 ans d'existence d'entreprise familiale
- 588 millions d'euros de chiffres d'affaires total
- + 10% de croissance
- Présence dans **4 pays**: France, Allemagne, Belgique, Luxembourg

Les chiffres

Mais ce sont surtout **7240 hommes et femmes passionnés...**

- Equipes Achats:
- 12 personnes au siège social
- 34 référents achats régionaux

Nos métiers

- Equipes opérationnelles:
- Cuisiniers
- Chauffeurs livreurs
- Encadrement terrain
- Experts culinaires
- Formateurs
- Commerciaux

- Expertises supports:
- Diététiciennes
- Qualité, Sécurité, Environnement RSE
- Marketing & communication
- Service informatique

... qui **cuisinent** de bons produits frais et durables...

Cuisiner et gérer la restauration sur place dans les collectivités : **63 %** du CA

Cuisiner des repas dans nos **45 cuisines** et livrer aux collectivités - **23%** du CA

Assister les collectivités pour leur cuisine sur place - **12%** du CA

Nos activités

.. Et offrent au quotidien à **731 442* convives de tout âge**, une alimentation responsable, innovante et de qualité, dans **7700* collectivités**.

*Données issues du bilan commercial, décalé d'un mois par rapport au bilan financier dans un souci de cohérence au regard de notre activité

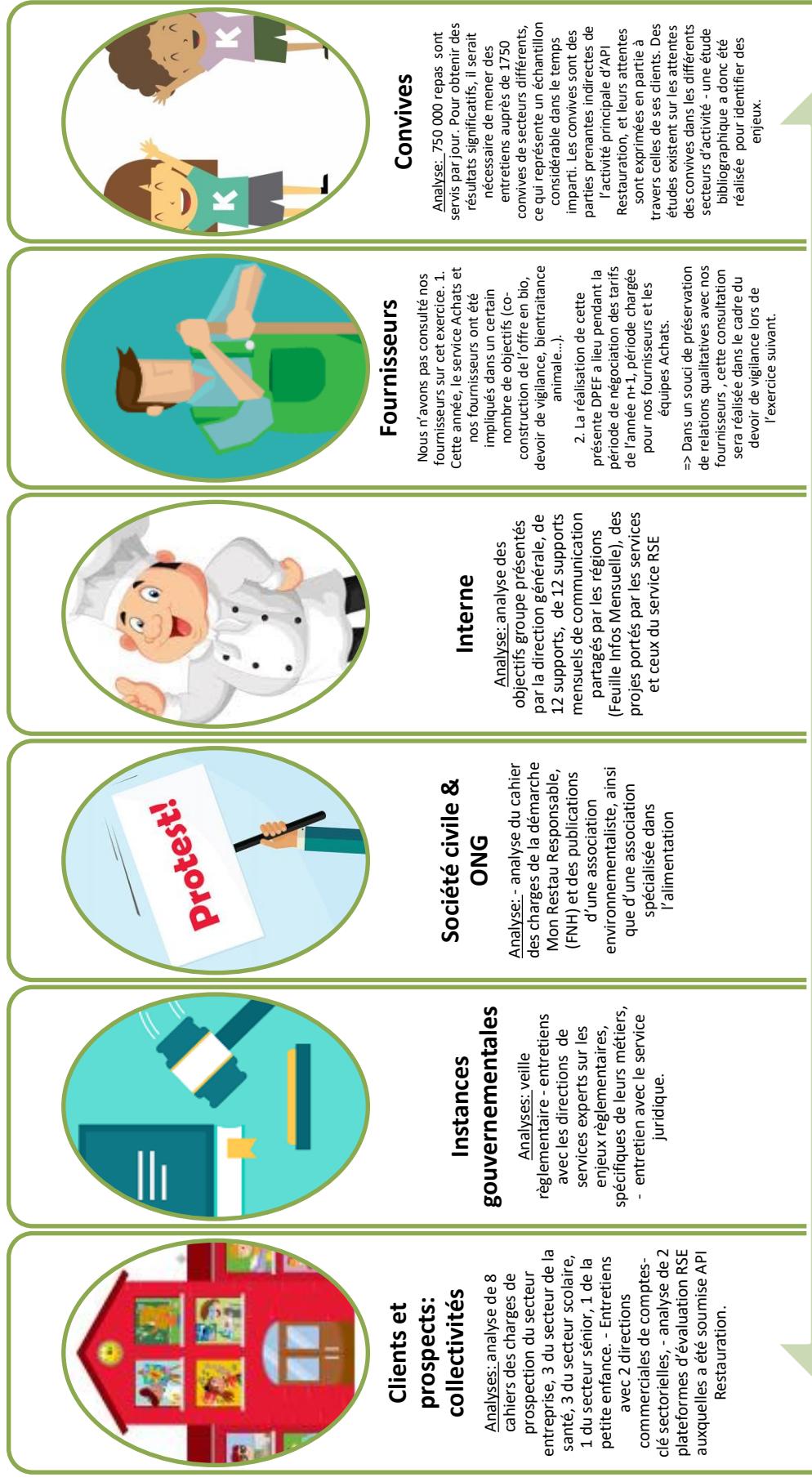
- **Nos achats**
- **74 % CA** dans les achats alimentaires
- **26%** CA dans les achats non alimentaires: tenues, entretien, véhicules de fonction, matériel de cuisine, véhicules de livraison

Nos clients

- **Entreprise & Administrations** - 28% du CA
- **Enseignement** - 34% du CA
- **Personnes âgées** - 22% du CA
- **Santé – Handicap** - 12% du CA
- **Petite enfance** - 4% du CA

2. Cartographie des enjeux RSE - Méthodologie

Afin d'identifier de la manière la plus exhaustive possible les enjeux sociaux, sociaux et environnementaux liés à l'activité d'API Restauration, les principales parties prenantes ont été consultées, suivant les méthodologie décrite dans le schéma ci-dessous. Cette méthodologie a été revue et validée par un expert externe en RSE.



2. Cartographie des enjeux RSE – Identification des enjeux

65 enjeux de RSE ont ainsi été identifiés et répartis en **28 catégories**, elles-mêmes regroupées et réparties dans **cinq grandes familles d'enjeux**.

Famille 1. Intégration de la RSE dans la stratégie d'entreprise et ancrage parties prenantes- 10 enjeux répartis en 5 catégories :

- Politique et gouvernance RSE
- **Offre responsable**
- **Sensibilisation interne**
- **Information des convives**
- Ethique commerciale

Famille 2. Enjeux environnementaux - 11 enjeux répartis en 5 catégories :

- Politique et reporting environnemental
- **Prise en compte des enjeux climatiques**
- **Réduction et gestion des déchets**
- Economies de ressources naturelles en fonctionnement
- Construction et maintenance durables

Famille 3. Enjeux sociaux liés au travail - 26 enjeux répartis en 9 catégories:

- Respect des droits humains
- Lutte contre les discriminations
- **Politique d'insertion des personnes handicapées**
- Dialogue social et négociations collectives
- **Santé et sécurité des salariés**
- Stabilité et pérennité de l'emploi
- Evolution, formation et mobilité
- Recrutement responsable
- Qualité de vie au travail

Famille 4. Enjeux sociétaux liés à l'alimentation - 9 enjeux répartis en 5 catégories:

- Engagement citoyen de l'entreprise
- Bien-être et bientraitance animale
- **Transmission et préservation du patrimoine culinaire**
- **Protection de la santé du consommateur**
- Sécurité et confidentialité des informations

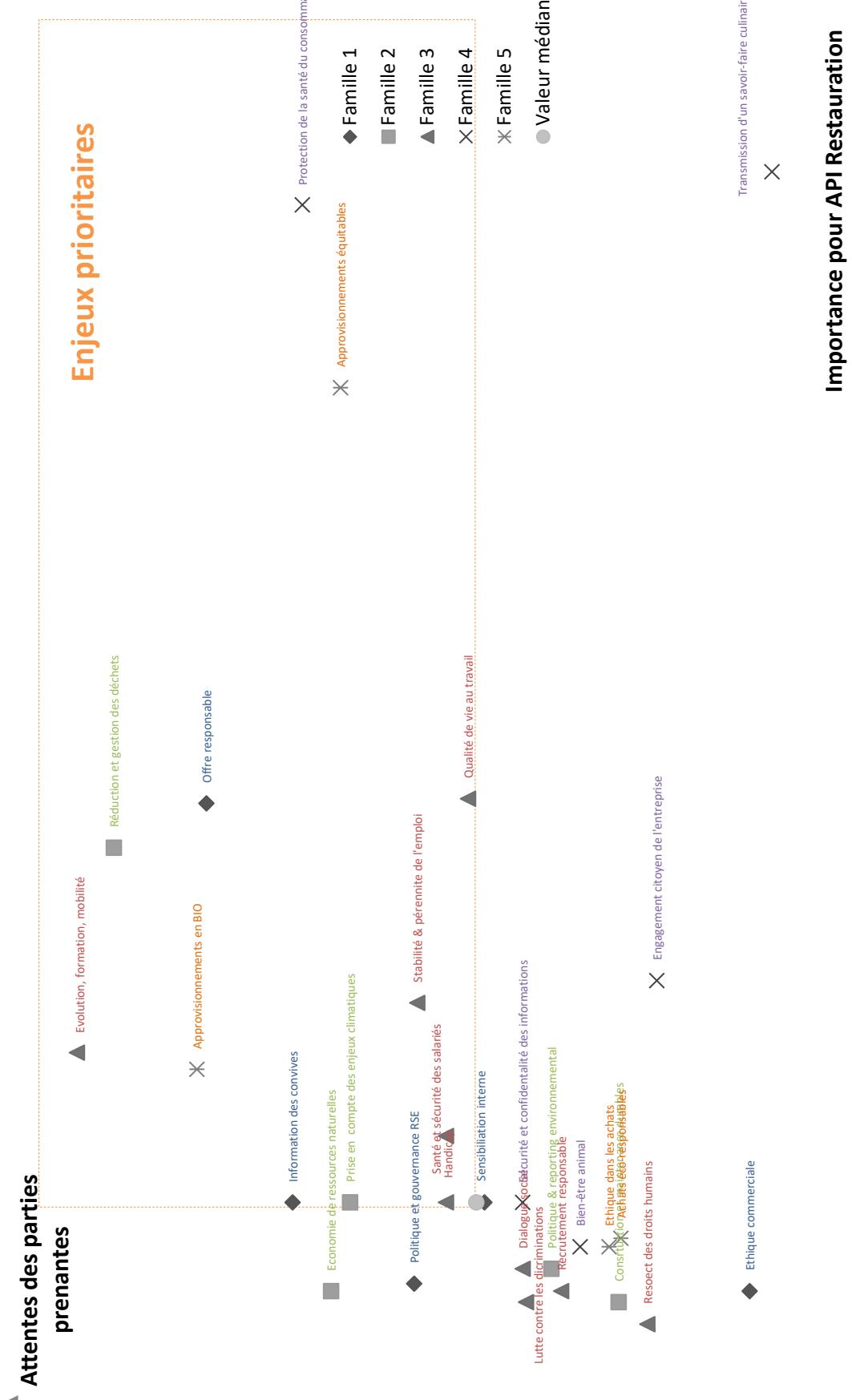
Famille 5. Achats responsables - 9 enjeux répartis en 6 catégories:

- Ethique dans les achats
- Achats éco-responsables (hors BIO)
- **Achats de denrées issues de l'Agriculture biologique**
- **Approvisionnements équitables**

Les enjeux prioritaires sont en gras – ils ont été identifiés par une analyse de la matérialité décrite dans la page suivante.

2. Cartographie des enjeux RSE – Matrice de matérialité

Ces catégories ont ensuite été notées et hiérarchisées *dans une matrice, en fonction des attentes des parties prenantes, et de l'importance pour API Restauration.



* Méthodologie disponible en annexe 1

** Une exception a été faite sur l'enjeu de transmission et la préservation du patrimoine et savoir-faire culinaires (famille 5) qui a été défini comme prioritaire car il s'agit d'une valeur essentielle intrinsèque à API Restauration.

3. Politiques et résultats Famille 1: Intégration de la RSE dans la stratégie et ancrage parties prenantes

| | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018- 2019 |
|--|---|---|--|---|---|
| | <p>1/ La RSE est intégrée dans la stratégie globale d'API Restauration. Depuis 2008, un service RSE autonome et expert, rattaché directement à la Direction Générale, est responsable des engagements du groupe. Ces derniers ont été récompensés à de nombreuses reprises par des prix et distinctions, dont un trophée remis par le Ministère de la Transition Ecologique pour l'intégration de la politique RSE dans son fonctionnement.</p> <p>2/ Ce pôle national coordonne également un réseau de référents développement durable. API Restauration est adhérente au Pacte Mondial depuis 2008, et rédige annuellement sa Communication sur le Progrès.</p> <p>3/ API Restauration s'investit dans le déploiement de la démarche sectorielle Mon Restau Responsable, créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et Restau Co. Cette démarche laisse le choix des engagements aux équipes et aux clients, est adaptative, large en termes d'enjeux RSE traités, et adaptée au secteur de la restauration collective.</p> | <p>1/ La responsable du pôle RSE fait partie du comité de direction, et a participé activement à la construction de la vision de l'entreprise « Cuisiner l'avenir avec passion » en 2017 – 2018. Des interventions lors des 3 synergies annuelles de direction sont consacrées à la RSE.</p> <p>2/ Les référents régionaux sont formés lors de leur prise de poste par le service RSE du siège.</p> <p>Ils sont réunis annuellement lors d'une synergie.</p> <p>Une plateforme collaborative interne permet aussi de partager les objectifs et expériences.</p> | <p>1/ Parmi les objectifs du groupe 2018 – 2019, présentes à l'ensemble des collaborateurs lors du bilan commercial, deux sont des objectifs de développement durable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluer le gaspillage alimentaire par une pesée sur tous les restaurants • Supprimer les barquettes en plastique sur nos cuisines centrales | <p>1/ En 2018, il n'y avait pas d'objectifs de groupe liés concrètement au développement durable.</p> | <p>Les enjeux de RSE sont pris en compte par la direction générale dans ses objectifs , par les directions expertes, et intégrés étroitement dans la stratégie d'entreprise.</p> |
| | | <p>3/ Un coordinateur national a pour mission de déployer la démarche Mon Restau Responsable en lien avec la FNH, d'en assurer l'accompagnement en collaboration avec l'ONG.</p> | <p>2/ ETP travaillent au service RSE national au 31 août 2017</p> <p>85% des référents présents à la synergie annuelle</p> | <p>2/ ETP travaillent au service RSE national au 31 août 2017</p> <p>85% des référents présents à la synergie annuelle</p> | <p>Le service RSE augmente régulièrement en effectif et les entités régionales s'approprient de plus en plus ces sujets .</p> <p>Ce développement est corrélé avec le développement à tour de la démarche Mon Restau Responsable, en croissance.</p> <p>Objectifs 2018 – 2019:</p> <p>► Renforcer l'accompagnement des restaurants déjà engagés dans la démarche Mon Restau Responsable, dans l'ancrage et la concrétisation des engagements pris publiquement est la priorité pour cette année.</p> <p>► Organiser une synergie RSE ludique chez un de nos clients engagé dans la RSE</p> |

3. Politiques et résultats

Famille 1: Intégration de la RSE dans la stratégie et ancrage parties prenantes

Offre responsable

| Enjeu prioritaire | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|-------------------|---|---|--|--|---|
| Enjeu prioritaire | <p>1/ Parce que chez API Restauration, nous pensons qu'innovation et développement durable doivent rimer, des concepts de restauration adaptés à chaque âge et intégrant des enjeux de DD sont proposés à nos clients. Par exemple, le concept Smile, proposé aux collègues, est entièrement pensé autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et le zéro déchets.</p> <p>2/ Nous proposons également une offre végétarienne adaptée aux besoins nutritionnels de chaque public.</p> <p>3/ API Restauration a également à cœur d'intégrer le développement durable dans ses produits, et donc ses propositions commerciales.</p> <p>4/ API Restauration propose, en complément de l'offre de restauration, des prestations de mesures d'empreintes Carbone sur les cuisines, sur place ou nous appartenant.</p> | <p>1/ Toujours dans une démarche de responsabilisation et d'autonomie des collaborateurs et des régions, les entités régionales sont autonomes dans leur application des concepts sur les restaurants. Le rôle du service marketing est donc d'imaginer puis de proposer ces concepts aux collectivités clientes, en appui des responsables de développement commercial en région.</p> <p>2/ Les chefs ont à leur disposition des fiches techniques de recettes végétariennes, ainsi que des supports d'animation. Une formation est proposée dans le catalogue national.</p> <p>3/ Des interventions du pôle RSE lors des réunions commerciales sont intégrées aux ordres du jour. Des éléments de notre politique RSE et des descriptifs de nos engagements groupe sont disponibles pour les commerciaux sur l'outil de partage interne « Drive d'équipe ». Le pôle RSE est aussi régulièrement sollicité pour participer à la réalisation d'offres commerciales, et à des soutenances pour les clients et prospects en attente sur ces enjeux.</p> | <p>2/ Le livre de recettes publié annuellement par API Restauration, envoyé à tous les salariés et qui rassemble des recettes proposées par les chefs API, a pour thème « Du Végé pour changer? »</p> <p>3/ Le service RSE a été sollicité pour participer à la réalisation de 32 offres commerciales, et plusieurs projets d'accompagnement de clients.</p> <p>4/ Nous avons renouvelé notre accréditation Bilan Carbone.</p> | <p>2/ L'animation annuelle diététique était sur le thème du Végétarisme et de ses bienfaits.</p> | <p>Les valeurs d'API Restauration et son engagement dans les enjeux en lien avec son cœur de métier transparaissent dans les concepts de restauration et les offres proposées par API Restauration.</p> <p>Objectifs 2018 – 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Renforcer l'accompagnement des responsables de développement commercial dans l'intégration de la RSE dans les offres commerciales, à travers un support et une disponibilité, et des interventions proactives en réunion sur des thèmes et actualités autour de la RSE ➤ Proposer plus systématiquement des concepts intégrés, en les proposant lors des prospections et aux restaurants actuels |

3. Politiques et résultats – Famille 1: Intégration de la RSE dans la stratégie et ancrage parties prenantes

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|---|--|---|--|
| <p>Nous formons et sensibilisons les équipes aux valeurs de développement durable, de manière concrète et adaptée aux différents cœurs de métier.</p> | <p><u>1/ Sensibilisation des métiers « Expertises Support »</u></p> <p>Le pôle RSE national intervient régulièrement dans les réunions pluriannuelles qui sont organisées pour les différents cœurs de métier et d'activité présents chez API.</p> <p>Chaque nouveau salarié arrivant chez API Restauration est invité pour 2 jours d'intégration au siège – les API Days, au cours desquels une visite du siège social et une présentation des différents services est organisée, dont la présentation du service RSE.</p> <p>Le pôle RSE forme également chaque nouveau référent régional à ses missions et responsabilités.</p> <p><u>2/ Sensibilisation & formation des métiers « Opérationnels »</u></p> <p>Les référents ont pour mission, entre autres, de former les équipes aux bonnes pratiques, à partir d'outils créés par le service RSE – « Les 5 Minutes Durables », qui sont des supports PowerPoint à diffuser quatre fois dans l'année lors des réunions opérationnelles en région, et le tutoriel des bonnes pratiques à diffuser directement sur les restaurants ou cuisines. Des outils de sensibilisation à afficher directement en cuisine et en salle ont également été créés: stickers au niveau des points d'eau et des interrupteurs, calendriers sur les fruits et légumes de saison.</p> | <p>1/ 5 interventions du service RSE réparties sur les 3 comités de direction annuels</p> <p>9 nouveaux référents formés par le service RSE</p> | <p>1/ Indicateur non suivi</p> <p>Indicateur non suivi</p> | <p>Objectifs 2018 – 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'objectif pour l'exercice suivant est de fidéliser les référents Développement Durable, à travers une synergie collaborative et ludique organisée au mois de mai 2019. ➤ Afin de comprendre la baisse du nombre d'utilisation des « 5 Minutes Durables », une consultation a été menée auprès des référents, afin de travailler un nouvel outil plus interactif qui sera proposé au premier semestre 2019, le deuxième semestre 2018 ayant été occupé à l'organisation du projet « Pesez des Déchets 2019 » dans lequel les référents régionaux seront impliqués directement. ➤ La création d'une formation d'un ou deux jours « Cuisinier Responsable », en collaboration avec les centres de formation, est en projet pour 2018 – 2019. <p>2/ 278 interventions des référents en réunions de chefs et d'agence</p> <p>50,6 % des restaurants et cuisines sont équipés de stickers de sensibilisation</p> |

Enjeu prioritaire

Sensibilisation interne

3. Politiques et résultats - Famille 1: Intégration de la RSE dans la stratégie et ancrage parties prenantes

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultat(s) année n-1 | ➤ Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|---|---|---------------------------|--|
| Nous nous devons de sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable. Nous pensons que les informations communiquées pendant le repas sont également importantes pour le quotidien et la vie des convives. Il est également de notre responsabilité de les informer sur l'équilibre nutritionnel, ainsi que sur la composition en allergènes. | Tous les ans, nous proposons aux restaurants et aux cuisines des supports (affiches et fiches recettes – au recto: recette / au verso: conseils et explications) d'opérations de sensibilisation aux différentes thématiques de l'alimentation durable : pêche durable, empreinte carbone, agriculture BIO, commerce équitable. Deux temps forts datés, correspondant à deux enjeux prioritaires pour API Restauration et les parties prenantes, sont organisés directement par le pôle RSE: la Semaine Européenne de Réduction des Déchets au mois de novembre, et la Semaine Européenne du Développement Durable, autour des achats locaux, au mois de juin. | 1/ 4626 kits d'animations commandés à l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre 2017 (146 DD SERD M et XL + 74 Fiches recettes SERD lot de 20 + 60 stickers SERD lot de 50) | 1/ Indicateurs non suivis | <p>Objectifs 2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Afin d'accompagner la transition d'API Restauration vers le digital, et d'impliquer davantage les équipes et les convives autour des opérations , un jeu-concours Instagram sera organisé lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre 2018. ➤ Les 10 gagnants, sélectionnés en fonction de l'attrait des recettes et du respect du développement durable, (introduction de fruits ou légumes oubliés, assiettes végé, de saison et/ou locales) gagneront un panier de produits locaux en septembre 2018. ➤ Pour 2018 – 2019, les objectifs sont de poursuivre cette digitalisation et cette ouverture sur les réseaux sociaux. <p>1001 affiches commandées à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable en juin 2018 (45 Fiches Recettes lot de 20 + 101 affiches A2 et A0)</p> <p>Un protocole existe pour respecter la réglementation concernant les allergènes.</p> |

Enjeu prioritaire
Information des convives

3. Politiques et résultats – Famille 1: Intégration de la RSE dans la stratégie et ancrage parties prenantes

| | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|--|---|-------------------|---------------------|---|
| | <p>Parce que nos engagements et nos valeurs doivent aussi transparaître à travers nos relations avec les parties prenantes, y compris nos clients et prospects, nous avons convenu des engagements suivants auprès de nos clients:</p> <p>Qualité de prestations:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 le convive ait 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. <p>Refus de la corruption:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 peuvent excéder une valeur symbolique. Il peut, par exemple, s'agir d'actes de courtoisie 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. <p>Transparence dans l'information aux clients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ API Restauration met tout en œuvre pour délivrer des informations loyales et sincères quant à l'offre et aux caractéristiques des services livrés. <p>Confidentialité des informations sur les clients</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ API Restauration garantit le respect de la confidentialité des informations des clients et partenaires. | <p>Les positions éthiques d'API Restauration en termes de relation avec ses parties prenantes sont décrites dans une charte éthique consultable sur le Drive d'équipe Développement Durable, accessible à tous en interne.</p> <p>Elle est aussi communiquée lors des appels d'offre à nos clients.</p> <p>Elle a été présentée en synergie de direction et en synergie commerciale. Elle a également été présentée aux acheteurs par la direction Achats, et par les chefs de secteurs aux équipes opérationnelles lors de sa publication en 2016.</p> | | | <p>La charte éthique et le protocole déploiement vont être révisés en collaboration avec un consultant externe.</p> <p>Un protocole d'alerte éthique commerciale sera également mis en place.</p> |

Ethique commerciale

3. Politiques et résultats Famille 2: Enjeux environnementaux

| Politique | Diligence raisonnnable | Résultats année n | Résultat année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018- 2019 |
|--|--|---|--|---|
| Politique Notre politique environnementale est formulée en annexe. | <p>Reporting environnemental</p> <p>1/ Concernant les indicateurs d'approvisionnements responsables, un logiciel d'approvisionnement national, doté d'une interface ouverte pour préserver l'autonomie des régions dans leurs référencements et faciliter les achats locaux, a été développé et est opérationnel depuis 2017.</p> <p>2/ Concernant les indicateurs d'éco-gestion ...</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans nos cuisines centrales; des indicateurs environnementaux de fonctionnement sont centralisés: biodéchets, consommations d'énergie et d'eau, ainsi que des indicateurs d'émission de nos véhicules de livraison grâce au logiciel de géolocalisation Masternaut. <u>Sur les restaurants avec cuisine sur place:</u> Du fait de l'hétérogénéité des installations sur les sites de clients, un reporting environnemental est réalisé sur certains restaurants... <p>3/ Concernant les quantités de gaspillage alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans nos cuisines centrales: Le suivi du gaspillage alimentaire est en test sur des restaurants satellites livrés. <u>Sur les restaurants avec cuisine sur place:</u> les déchets alimentaires sont pesés et la quantité produite est suivie et centralisée au niveau national, sur un échantillon de restaurants scolaires gérés par API Restauration. De nombreux restaurants pèsent par ailleurs et suivent le gaspillage alimentaire au niveau local. <p>4/ Concernant les quantités de biodéchets valorisés:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans nos cuisines centrales: un contrat cadre a été signé avec un prestataire externe, Servipack, pour déployer la valorisation des biodéchets sur toutes nos cuisines centrales. Les quantités de biodéchets collectées et valorisées sont suivies et centralisées. Sur les restaurants avec cuisine sur place: afin de privilégier les solutions locales de valorisation (méthaniseurs agricoles, entreprises locales...) chaque région voire chaque restaurant choisit la solution de valorisation qui lui convient. Un guide réalisé par le service RSE aide les opérationnels dans leurs décisions, et y rappelle les impératifs réglementaires. <p>5/ Concernant les quantités de déchets d'emballage...</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans nos cuisines centrales: les déchets d'emballage sont triés et recyclés selon la réglementation en vigueur. <u>Sur les restaurants avec cuisine sur place:</u> les déchets d'emballage sont triés et recyclés selon la réglementation en vigueur en cuisine, pour les sites produisant plus de 1100 L de déchets. Certains restaurants sont équipés de table de tri permettant aux convives de trier les déchets sur leurs plateaux, et ces derniers sont pesés. | <p>1/ Au 31 août 2018, 84,4% des restaurants en gestion utilisent le logiciel d'approvisionnement e-market.</p> <p>2/ Nombre de cuisines centrales : 45</p> <p>60% des véhicules de livraison sont équipés du logiciel de suivi</p> <p>3/ Au 31 août 2018, 11 restaurants réalisent toute l'année une pesée des déchets alimentaires suivie au niveau national</p> <p>4/ 2 cuisines centrales équipées au 31 août 2017</p> <p>4/ 10 cuisines centrales équipées au 1^{er} septembre 2017</p> | <p>1/ Au 31 août 2017, 55,3 % des restaurants en gestion utilisent le logiciel d'approvisionnement e-market.</p> <p>2/ Nombre de cuisines centrales : 39</p> <p>73% des véhicules sont équipés du logiciel de suivi</p> <p>3/ Au 31 août 2017, 13 restaurants réalisent toute l'année une pesée des déchets alimentaires suivie au niveau national</p> <p>4/ Une pesée des déchets alimentaires sur les restaurants avec cuisine sur place et équipes API est prévue en mars-avril 2019, pour un suivi plus fin du gaspillage alimentaire</p> <p>4/ Le déploiement du suivi de la valorisation des biodéchets sur les cuisines centrales se poursuivra.</p> | <p>1/ Les approvisionnements sont bien suivis, en gestion comme en livré, grâce au déploiement du logiciel e-market, qui va se poursuivre pour atteindre 100% en 2018 – 2019.</p> <p>2/ Un logiciel de gestion de maintenance assistée par ordinateur (GMAO) sera déployé en 2019 sur nos cuisines centrales, permettant une centralisation et un suivi continu des informations et des justificatifs.</p> <p>Dans les restaurants avec cuisine sur place, des indicateurs environnementaux seront renseignés au niveau de chaque site via le logiciel de paie.</p> <p>Nous poursuivrons le déploiement du logiciel de géolocalisation Masternaut sur les véhicules de livraison frigorifiés pour permettre un suivi précis</p> <p>3/ Une pesée des déchets alimentaires sur les restaurants avec cuisine sur place et équipes API est prévue en mars-avril 2019, pour un suivi plus fin du gaspillage alimentaire</p> |

Politique et reporting environnemental

3. Politiques et résultats Famille 2: Enjeux environnementaux

| Politique | | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|---|---|---|---|--|
| Nos équipes sont sensibilisées aux éco-gestes afin d'optimiser les consommations d'eau, d'électricité et de gaz sur les cuisines centrales et les restaurants en gestion. Nous sélectionnons du matériel de cuisine moins énergivore, permettant de réduire les consommations d'eau, d'électricité et de gaz. | Un tutoriel d'éco-gestion existe et est diffusé annuellement aux équipes lors de causeries par le référent Développement Durable. Des stickers de sensibilisation sont installés par les référents DD dans 50,6 % des restaurants. | Consommation moyenne d'énergie (électricité + gaz) sur nos cuisines: 464 Wh/ repas Consommation moyenne d'eau sur nos cuisines: 1,648 L/ repas | Consommation moyenne d'énergie (électricité + gaz) sur nos cuisines: 516 Wh/ repas Consommation moyenne d'eau sur nos cuisines: 1,463 L/ repas | Consommation moyenne d'énergie (électricité + gaz) sur nos cuisines: 516 Wh/ repas Consommation moyenne d'eau sur nos cuisines: 1,463 L/ repas | <ul style="list-style-type: none"> Les consommations en électricité et en gaz sont inférieures à la moyenne du secteur; et sont en baisse <p>(Source: Ademe, 2014- https://www.ademe.fr/expertises/batiment/passer-a-laction/elements-debutement/dossier/usages-professionnels/cuissonprofessionnelle-donnees-moyennes-pour-fonctionnement-en liaison-froide_prenant-en-compte-la-refrigeration-et-la-cuisson/)</p> <ul style="list-style-type: none"> Les consommation moyennes d'eau ont augmenté: le suivi de ces consommations est complexe du fait d'une facturation dont les périodes temporels varient <p>. Le déploiement du logiciel GMAO devrait permettre un suivi plus précis, et une sensibilisation en conséquence.</p> |

3. Politiques et résultats Famille 2: Enjeux environnementaux

| Prise en compte des enjeux climatiques | | Enjeu prioritaire | | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 | |
|---|---|---|---|--|---|
| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | | |
| <p>1// Nous sommes accrédités par l'Association Bilan Carbone pour réaliser des études d'Empreinte Carbone selon la méthode Analyse de Cycle de Vie. Nous réalisons ces études dans des cuisines et cuisines centrales pour nos clients, et émettons des préconisations d'amélioration en toute transparence.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 71,43% de notre flotte nous appartient, et 28,57%, correspondant aux véhicules réfrigérés de livraison, sont en location auprès du Petit Forestier. • Afin d'optimiser nos circuits de livraison nous avons installé un système de géolocalisation, Masternaut. <p><u>NB:</u> les éventuelles fuites de fluides frigorigènes de nos camions réfrigérés sont suivies et maîtrisées par le prestataire Le Petit Forestier à qui nous louons ces véhicules</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les déplacements en véhicules légers: nous privilégions les marques françaises et avons des véhicules électriques dans notre parc. Un plan de mobilité est en cours de réalisation pour le siège social d'API Restauration. <p>3/ Enfin, nous suivons de près les fréquences de rechargements en fluides frigorigènes sur nos cuisines centrales, liées à des fuites , car ces fluides ont un très fort PRG.</p> | <p>1/ Nous avons renouvelé notre accréditation Bilan Carbone.</p> <p>2/ Pour les véhicules API: 8,76 L/100 km de consommation moyenne en carburant pour les gros véhicules utilitaires</p> <p>2/ Une partie des véhicules de livraison réfrigérés est équipée de logiciel Masternaut.</p> <p>3/ Chaque intervention de rechargement en fluides frigorigènes est reportée sur une plateforme nationale par le prestataire CESBRON.</p> <p>3/ Pour les déplacements en véhicules légers: nous privilégions les marques françaises et avons des véhicules électriques dans notre parc. Un plan de mobilité est en cours de réalisation pour le siège social d'API Restauration.</p> <p>3/ Enfin, nous suivons de près les fréquences de rechargements en fluides frigorigènes sur nos cuisines centrales, liées à des fuites , car ces fluides ont un très fort PRG.</p> | <p>2/ Non suivi (tous véhicules confondus)</p> <p>5,19 L/100km pour les petits VU 5,53L/100km de consommation moyenne en carburant pour les véhicules légers</p> <p>3/ 890,8 TeqCO2 émises soit 23,5 g de CO2 émis dus aux fuites de fluides frigorigènes, par repas produit en moyenne (Divisé par le nombre total de repas produits par nos cuisines sur l'exercice soit 37 975 838)</p> | <p>2/ Non suivi</p> <p>6,54 L/100km pour les VU de tailles moyenne</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Une dizaine de Bilan Carbone de cuisines sur place et cuisines centrales seront réalisés | <ul style="list-style-type: none"> • Des actions seront mises en place sur le siège social suite à l'enquête menée dans le cadre du Plan de de Mobilité. |

3. Politiques et résultats Famille 2: Enjeux environnementaux

Reduction et gestion des déchets

Enjeu prioritaire

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|---|---|--|
| <p>1/ Réduction du gaspillage alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Sur les restaurants avec cuisine sur place: Sensibiliser les chefs et les convives à la réduction du gaspillage alimentaire par la transmission de bonnes pratiques, la participation à des opérations de communication ponctuelles (Semaine Européenne de Réduction des Déchets) et des outils de sensibilisation sur place (Gaspillo Pain, tables de tri, guides des portions...) <p>2/ Tri et réduction des déchets d'emballage</p> <ul style="list-style-type: none"> Sur les restaurants avec cuisine sur place: nous promouvons les bonnes pratiques pour réduire les emballages: vrac, ... et mettre en place le tri réglementaire Dans nos cuisines centrales: l'objectif national est de supprimer progressivement les barquettes en plastique pour la livraison de nos repas pour les remplacer par des bacs gastronomes en Inox. <p>3/ Valorisation des biodéchets et économie circulaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Sur les restaurants avec cuisine sur place: en fonction des contrats, nous mettons en place un tri et prenons en charge la valorisation des biodéchets, et à minima informons et sensibilisons les collectivités clients dans ce sens. La diversité des prestataires ainsi référencés rend complexe un reporting centralisé des quantités valorisées Dans nos cuisines centrales: nous déployons progressivement la valorisation des biodéchets sur nos cuisines centrales | <p>1/ Le gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations de la direction générale d'API Restauration. A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, en 2018, les référents régionaux et les chefs ont été impliqués respectivement par un jeu-concours et un appel à projet. L'objectif était de les amener à mettre en place des bonnes pratiques d'eux-mêmes sur les sites, et de mettre en valeur et de partager les objectifs innovants et de terrain. Le gaspillage alimentaire et les bonnes pratiques sont évoqués dans la communication interne.</p> <p>2/ Sur les restaurants avec cuisine sur place: Les chefs de secteur et référents Devt Durable sont responsables de la bonne mise en place du tri sur les restaurants. Le pôle RSE fournit des outils signalétiques pour faciliter la visibilité et la communication: autocollants, tables de tri... Dans nos cuisines centrales, l'objectif national de transition des conditionnements a été présenté aux équipes, et un groupe de travail a été créé.</p> <p>3/ La valorisation des biodéchets pour les restaurants produisant plus de 10 tonnes (seuils calculés par l'ADEME) est contrôlée dans le cadre de nos audits internes QSE.</p> | <p>1/ Le périmètre de l'échantillon suivi l'année précédente a beaucoup changé depuis l'exercice précédent, et la méthodologie de reporting également. Nous serons en mesure de fournir des données très précises à l'issue du projet de pesée lors de l'exercice prochain.</p> <p>2/ 87,7% des cuisines sont équipées de conteneurs distincts pour les déchets recyclables et les DIB</p> <p>81,1% des sites comptant + de 20 salariés trient et recyclent les papiers</p> <p>La suppression des barquettes en plastique pour les conditionnements des repas livrés par nos cuisines est un objectif national défini par la direction générale.</p> <p>3/ 80,6% des restaurants valorisent les huiles alimentaires, soit 1234 restaurants et cuisines</p> <p>47% des restaurants en gestion valorisent les biodéchets, soit 719 restaurants et cuisine</p> <p>3/ 88% des restaurants valorisent les huiles alimentaires, soit 998 restaurants et cuisines</p> <p>51,30% des restaurants valorisent les biodéchets, soit 580 restaurants et cuisines</p> | <p>objectifs 2018 – 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> Déployer la pesée des déchets alimentaires sur tous les restaurants avec cuisine sur place et personnel API sur place et suivi Faire un état des lieux, identifier les leviers et contraintes, et amorcer le déploiement de la transition vers du zéro plastique pour nos conditionnements. |

3. Politiques et résultats Famille 2: Enjeux environnementaux

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • <u>Dans les restaurants avec cuisine sur place:</u> nous accompagnons nos clients dans leurs démarches de certifications. • <u>Dans nos cuisines centrales:</u> il y a des bonnes pratiques mises en place dans le fonctionnement de nos cuisines. • Pour l'entretien et le nettoyage des bacs à graisse, nous avons sélectionné une solution enzymatique qui réduit la fréquence de passage du prestataire de vidange, et par la même occasion les coûts économiques et environnementaux de logistique. | <p>Chez les clients, ce sont les commerciaux (lors des réponse à appels d'offre) et les chefs de secteur (lorsque le restaurant est en fonctionnement) qui accompagnent ces démarches, avec un appui du service RSE.</p> <p>Des marges de progrès subsistent encore dans l'intégration de critères environnementaux dans la construction de nos cuisines centrales.</p> | <p>En partant du label WELL et de ses critères, nous avons construit une grille de bonnes pratiques qui peuvent être mises en place concernant la restauration.</p> | <p>Nous accompagnons 2 de nos clients dans cette certification au quotidien.</p> | |

Construction durable
et maintenance
durables

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Lutte contre les discriminations | | | | | Analyses des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|----------------------------------|--|---|--|--|---|
| | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | |
| | Nous respectons les droits humains et tous nos salariés sont protégés et signataires de la convention collective. API Restauration est également signataire du Pacte Mondial. | Un avis comportant l'intitulé des accords et conventions collectifs applicables dans l'entreprise et l'endroit où ils peuvent être consultés, est obligatoirement affiché sur les lieux de travail. L'affichage de l'adresse, du numéro ainsi que du nom de l'inspecteur du travail de l'établissement est également obligatoire sur tous les lieux de travail. | 100 % de nos salariés sont couverts par la convention collective. | 100 % de nos salariés sont couverts par la convention collective | |
| droits humains Respect des | | Les coordonnées du service téléphonique d'accueil ayant pour mission la prévention et la lutte contre les discriminations raciales (114) est affiché obligatoirement sur tous les lieux de travail. 1/ API Restauration est engagé pour la parité homme / femme au sein de ses salariés – la cuisine est l'affaire de toutes et tous! 2/ API restauration est plus largement engagé pour lutter contre toute forme de discrimination: âge, nationalité, religion, politique, origine sociale... | 1/ Nous comptons 49,64% de femmes parmi les effectifs au 31 août 2017 Nous comptons 28,24% de femmes parmi l'encadrement au 31 août 2018 Nous comptons 49,35% de femmes parmi les effectifs au 31 août 2018 Nous comptons 28,33% de femmes parmi l'encadrement au 31 août 2018 Il existe une différence de rémunération moyenne de 5,2% entre H et F | 1/ Nous comptons 49,64% de femmes parmi les effectifs au 31 août 2017 Nous comptons 28,24% de femmes parmi l'encadrement au 31 août 2018 Nous comptons 48,31% de salariés de + de 45 ans parmi nos effectifs 2/ Nous comptons 5,45% de salariés de - de 25 ans parmi nos effectifs Nous comptons 48,31% de salariés de + de 45 ans parmi nos effectifs | <ul style="list-style-type: none"> La parité Homme / Femme fait l'objet d'un accord d'entreprise et des indicateurs sont suivis. La diversité des nationalités représentées chez API Restauration est accompagnée d'une formation pour aider à l'intégration Les âges « critiques » (-25 ans et plus de 45 ans) sont bien représentés dans les effectifs |

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Insérion des personnes en situation de handicap et négociations collectives | | Dialogue social et | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|--|---|---|
| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 |
| <p>L'accès au travail des salariés en situation de handicap fait partie de nos priorités.</p> <p>Le service Ressources Humaines au siège impulse la politique, et chaque entité régionale le traduit au niveau territorial. Le suivi des travailleurs handicapés est également effectué au niveau des régions.</p> <p>Nous embauchons des personnes en situation de handicap au sein de nos effectifs, et mettons en place des actions d'insertion régionalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emploi des personnes handicapées en sous-traitance par le biais des ESAT comme celui de l'ADAPEI du Bas Rhin : environ 40 personnes dédiées au nettoyage du linge • Partenariat avec la société ELISE pour le recyclage du papier dont l'objectif est de créer de l'emploi pour les personnes en difficultés : chômeurs de longue durée, jeunes sans qualifications ou personnes ayant un handicap • Entretiens des espaces verts aux abords des Cuisines Centrales ou Directions Régionales par des ESAT • Participations à des forums pour l'emploi des salariés handicapés. | <p>Le Service Ressources Humaines définit des engagements pour le groupe et sensibilise les entités régionales, qui sont responsables de leur application:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assistant.e.s RH régionales, directions régionales. | <p>358 emplois directs de travailleurs handicapés au 31 août 2018</p> <p>Participation au prix AGEFIPH</p> | <p>340 emplois directs de travailleurs handicapés au 31 août 2017</p> |
| <p><i>Enjeu prioritaire</i></p> <p>situation de handicap</p> | <p><i>Enjeu prioritaire</i></p> <p>Insérion des personnes en</p> | <p>Les représentants du personnel ont été invités à participer à un comité de direction.</p> <p>12 réunions de DP, 12 réunions de CE et 4 réunions de CHSCT ont eu lieu pendant l'exercice.</p> <p>Tous les ans, la direction générale se déplace sur les entités régionales pour réaliser les entretiens annuels d'activité.</p> | <p>3 accords collectifs : qualité de vie au travail, égalité H/F et prorogation des mandats dans le cadre de la formation du CSE</p> <p>4 accords collectifs</p> |

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Politique | | Diligence raisonnnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018-2019 |
|--|---|--|---|---|---|
| Nous mettons tout en oeuvre pour protéger la santé des femmes et des hommes qui travaillent chez API Restauration. | Afin de pouvoir comparer nos indicateurs d'accidentologie avec ceux du secteur, les résultats de nos politiques sur ces enjeux sont calculés sur le périmètre d'année civile. | <p>Un Comité d'Hygiène, de Sécurité et de Conditions de Travail composé de référents mène des actions de prévention et des audits de sécurité au travail.</p> <p>API Restauration possède une certification MASE (Manuel d'Amélioration de la Sécurité des Entreprises) sur trois restaurants, traduisant la volonté constante d'amélioration des résultats et l'atteinte des objectifs fixés tout en mettant tous les moyens en œuvre pour mener à bien cette démarche.</p> <p>Dans le cas d'un nouvel embauché, l'encadrement a pour mission d'accompagner le nouveau salarié (parrainage) et veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène, à la maîtrise de l'HACCP, au respect des règles de sécurité du site et au respect des bonnes pratiques environnementales. L'accueil est complété par le visionnage d'une vidéo Santé Sécurité Environnement, suivi d'un questionnaire de validation à chaud des acquis entérinant le programme d'intégration.</p> <p>Au niveau régional, un tableau de suivi des accidents de travail et maladies professionnelles est tenu. Un reporting semestriel est demandé à la direction régionale par le Service Qualité Sécurité Environnement Groupe afin d'analyser et exploiter ces données et pouvoir sortir un bilan semestriel et annuel.</p> | <p>La prévalence de risques psycho-sociaux sera intégrée dans la nouvelle grille d'enquête CHSCT en projet pour 2018 – 2019</p> <p>15 enquêtes CHSCT suite à une alerte ont été réalisées</p> <p>3 actions de prévention ont été réalisées.</p> <p>449 accidents du travail avec arrêt ont été comptabilisés</p> <p>Le taux de fréquence d'accidents du travail est de 28,51</p> <p>Tous les ans, une Causerie Sécurité est réalisée aux équipes en cuisine, à l'occasion du mois de la sécurité, dont le thème est défini suivant la première cause d'accidents observée l'année n-1. Les connaissances acquises lors de cette action de prévention sont vérifiées par un questionnaire.</p> <p>Tous les mois, le tour d'horizon est réalisé sur tous les sites par les chefs de secteur et comprend des critères de sécurité.</p> <p>Tous les salariés d'API Restauration sont protégés par une mutuelle d'entreprise.</p> <p>Les maladies professionnelles sont également suivies, et la majorité concerne les membres supérieurs.</p> | <p>20 audits CHSCT suite à une alerte ont été réalisés</p> <p>10 actions de prévention ont été réalisées.</p> <p>429 accidents du travail avec arrêt ont été comptabilisés</p> <p>Le taux de fréquence d'accidents du travail est de 29,85</p> <p>Le taux de fréquence est de 1,14</p> <p>Le thème de la causerie en 2017 était le port de charge</p> | <p>Nous nous fixons annuellement des objectifs qualitatifs et quantitatifs au-dessus des moyennes du secteur.</p> <p>Le thème de la causerie en 2018 est double: le trancher et le transport pour les chauffeurs</p> <p>Le thème de la causerie en 2016 était le risque de coupure.</p> |
| | | | | | |

Santé et sécurité des salariés

Enjeu prioritaire

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Enjeu prioritaire | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultat année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|--|---|--|---|--|
| Stabilité et pérennité de l'emploi | <p>Le modèle et la bonne forme économiques d'API restauration, entreprise familiale et indépendante permet d'investir dans des emplois stables.</p> <p>API Restauration travaille avec des agences d'intérim en cas d'absence de très courte durée, et jamais en cas de surcroît d'activité.</p> <p>Ainsi, le taux d'absentéisme est corrélé à celui des intérimaires.</p> | <p>La politique de gestion des ressources humaines est gérée par le service national.</p> <p>Les assistants en région relaient la politique et gèrent ces aspects au niveau local, encadrés par le service national. Ils suivent des formations régulières.</p> | <p>72,57% des salariés sont à temps plein</p> <p>97,65% des salariés en CDI</p> <p>47,38% des salariés ont plus de 5 ans d'ancienneté</p> <p>529 ETP en intérim, ont travaillé pour API entre le 1^{er} septembre 2017 et le 31 août 2018.</p> | <p>72,25% des salariés sont à temps plein</p> <p>98,44% des salariés en CDI</p> <p>52,87% des salariés ont plus de 5 ans d'ancienneté</p> | |

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Evolution, formation et mobilité | | Enjeu prioritaire | Recrutement responsable |
|--|--|--|---|
| Politique | Résultats année n-1 | Résultats année n | Analysé des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
| <p>Parce que nous sommes attachés à faire grandir nos salariés et les faire monter en compétence, la promotion interne et la formation sont essentielles chez API Restauration.</p> <p>Un plan de formation est réalisé et actualisé annuellement en collaboration avec les équipes encadrantes opérationnelles afin de répondre au mieux aux besoins du terrain.</p> <p>Il existe deux grands types de formations: des parcours de formation par métier, et par secteur d'activité.</p> <p>Les formations sont assurées par des salariés API rattachés à l'entité INFRES.</p> <p>Chaque salarié bénéficie d'au moins un formation dans l'année. La présence en formation est fortement encouragée auprès des régions et des encadrants, et le taux de présence est intégré dans les budgets des entités régionales.</p> <p>La mobilité géographique en interne est aussi facilitée.</p> <p>Nous sommes à l'écoute de nos salariés et favorisons la mobilité interne en sein de nos effectifs – chaque salarié bénéficie d'un entretien annuel d'activités, dont le compte-rendu et la réalisation est renseignée dans l'infocentre.</p> <p>Chez API Restauration, nous nous engageons à ne faire aucune discrimination à l'embauche.</p> <p>Nous réduisons les déplacements en passant par l'outil vidéo VisitTalent.</p> | <p>Afin de promouvoir la formation, l'assiduité est désormais intégrée dans l'évaluation des encadrants.</p> <p>Un plan de formation est proposé au équipes encadrantes, qui inscrivent les équipes opérationnelles avec leur accord.</p> <p>Les formations ont lieu au sein de nos deux centres de formation: l'Institut Culinnaire de Paris et l'Institut Culinnaire du Nord, ou bien sont suivies sur place.</p> <p>Les salariés d'API Restauration travaillent en lien avec de nombreux secteurs d'activité, de la petite enfance à la personne âgée. Afin que chaque salarié soit en phase avec les besoins de ces convives, des formations spécialisées par secteur d'activité sont proposées.</p> | <p>47 208* heures de formation ont été réalisées.</p> <p>*Ce calcul est obtenu en multipliant le nombre de formations suivies, par sept, soit la durée moyenne d'une formation)</p> <p>6743 inscriptions individuelles en formation</p> <p>74% de taux de présence</p> <p>49% de taux de formation</p> | <p>Nous nous fixons un objectif de 100% de salariés formés pour l'exercice suivant</p> <p>39963 heures de formation</p> <p>4805 inscriptions individuelles en formation</p> <p>Charte du recrutement responsable</p> <p>Charte du recrutement responsable</p> |

3. Politiques et résultats

Famille 3: Enjeux sociaux liés au travail

| Politique | | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|---|--|---|--|---|
| L'intégration des nouveaux salariés en CDI est un enjeu très fort de Ressources Humaines chez API Restauration – en effet, nous accueillons chaque année de nombreux salariés qui sont pour la plupart des embauches directes, à 70,82%, c'est-à-dire 1182 embauches directes en CDI. Du fait de l'activité d'API Restauration, ces salariés sont basés sur des sites parfois éloignés du siège, et il y a également un risque d'isolement. Il est essentiel que les nouveaux salariés se sentent intégrés, soient informés des valeurs portées par l'entreprise. | Les salariés sont inscrits aux journées d'intégration par les Directions Régionales. Tous les nouveaux salariés en CDI sont intégrés lors de journées de visite au siège social, accompagnées d'un moment de partage pendant un weekend: les Api Day's. Dans certaines régions, les salariés sont accompagnés par un binôme référent. | 789 salariés en CDI ont participés aux Api Day's | 534 salariés en CDI avaient participé aux Api Day's | Le montant moyen de la participation versée aux salariés en 2018 titre de l'exercice 2017 représente 3 104 692 euros | Un accord sur la qualité de vie au travail a été signé le 26 septembre 2018, qui concerne le droit à la déconnexion entre autres. |

Qualité de vie au travail

Enjeu prioritaire

Parce que nous croyons au potentiel de chacun de nos salariés, un concours culinaire national interne est organisé tous les 4 ans. Lors de cette événement exceptionnel, des binômes de salariés concourent devant un jury composé de chefs étoilés. La finale a lieu dans un endroit exceptionnel. Nous tenons à mettre en valeur les savoir-faire de nos salariés, en renforçant nos liens avec la restauration traditionnelle.

Les retraités d'API Restauration gardent contact à travers l'Association des Retraités d'API Restauration.

3. Politiques et résultats

Famille 4: Enjeux sociétaux liés à l'alimentation

(mécénat, don alimentaire)
Engagement citoyen

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|---|---|---|---|
| 1/ API Restauration est engagé auprès de 12 associations. Les thématiques de nos partenariats sont liées à notre activité: l'alimentation durable, la restauration. | <p>La démarche de mécénat est coordonnée par la responsable RSE et le PDG. Tous les ans, les engagements sont validés et réactualisés.</p> <p>Participation à la Journée Mondiale contre la Faim le 15 Juin : le CA des restaurants d'entreprise est reversé à 4 ONG.</p> <p>Dessert Solidaire depuis 2013 : le montant des ventes d'une pâtisserie au chocolat équitable est reversé à Action contre la Faim (restaurant d'entreprise) en décembre pendant 1 jour.</p> | <p>12 partenariats 340 808,90€</p> <p>Montant récolté à l'occasion de la Journée contre la Faim: 228 637€</p> | <p>9 partenariats 337 489,14€</p> <p>Montant récolté à l'occasion de la Journée contre la Faim: 200 891€</p> <p>Montant récolté lors de l'opération Dessert Solidaire: 7096 €</p> | <ul style="list-style-type: none"> Augmentation des partenaires liés à la Journée mondiale contre la faim dont les bénéficiaires sont désormais 4 ONG (1 seule en 2017) 2 nouveaux partenaires : Armée du Salut et Institut Pasteur de Lille. |
| 2/ API Restauration est engagé dans des démarches de dons alimentaires, dans le respect du paquet Hygiène. | | | <p>Un guide méthodologique a été réalisé pour accompagner nos équipes dans la démarche du don alimentaire.</p> <p>Des tests de « Frigo solidaire » sont mis en place dans les cafétérias, restaurants Envies de Saison, restaurants d'entreprise à Paris.</p> | |

3. Politiques et résultats Famille 4: Enjeux sociaux liés à l'alimentation

| Bien-être et bientraitance animale | | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|---|---|---|---|---|
| Politique | Engagé et sensible aux causes de bien-être des animaux d'élevage - API Restauration s'est engagé en 2015 auprès de l'association L214 à se fournir uniquement en œufs issus de poules élevées en plein air d'ici 2020 API Restauration est partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme depuis janvier 2017. Cette ONG, fondée par Nicolas Hulot, plaide auprès des instances gouvernementales pour protéger le bien-être animal. Dans le cadre des consultations multi-acteurs des Etats Généraux de l'Alimentation, API Restauration s'est joint à ces actions de plaidoyer auprès de la FNH . | Dans une démarche de transparence et de traçabilité la plus complète, nous auditons au moins une fois par an nos fournisseurs de produits carnés (locaux de stockage mais aussi abattoirs et transport). Des critères de respect du bien-être animal seront évalués dans le cadre de ces audits. Afin d'avancer encore sur cette thématique et de prendre des engagements ambitieux et réalisables, nous avons rencontré et travaillé avec le CIWF, association militante sur la thématique du respect des animaux d'élevage – qui a accepté de travailler sur notre grille. | Engagement L214 en cours 2 rencontres avec le CIWF | Engagement L214 en cours | Evaluer la bientraitance animale chez nos fournisseurs à travers l'analyse des audits |
| Transmission et conservation du patrimoine culinaire | Liens forts & historiques d'API Restauration avec la gastronomie. Permet à la fois de faire naître et / ou entretenir la passion des équipes pour leurs métiers, et de garantir une excellence dans les assiettes des 750 000 convives – enjeu de préservation du patrimoine culinaire français, classé au patrimoine mondial de l'Unesco. | API d'Or tous les 4 ans concours culinaire interne, avec comme jury des chefs renommés, et qui a lieu dans un endroit prestigieux Promotions pour nos salariés par des chefs étoilés: ex: Promotion Pierre Caillé Saisons des Chefs. | Thème du livre de recette: Le végé | Nombreux objectifs: Poursuivre ces liens avec la gastronomie traditionnelle Promotion des Pierre Caillé Api d'or | Enjeu prioritaire |

3. Politiques et résultats

Famille 4: Enjeux sociétaux liés à l'alimentation

Protection de la santé du consommateur

Enjeu prioritaire

| | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats - objectifs et objectifs 2018 - 2019 |
|---|--|---|---|---|--|
| 1/ Respect de bonnes pratiques pour une alimentation saine La santé du consommateur est au cœur de nos priorités, et des enjeux réglementaires – nous nous assurons que les plats proposés soient cuisines dans le plus strict respect du Paquet Hygiène, avec des denrées saines. Pour rendre ce respect des bonnes pratiques inconditionnelles motivant et ludique, nous encourageons les entités régionales à mettre en place des bonnes pratiques, à travers l'émulation. Un bilan annuel avec un « podium des meilleures régions » est présenté en comité de direction. | 1/ Les équipes de cuisine sont formées annuellement aux Bonnes Pratiques d'Hygiène. Les chefs de secteur contrôlent le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène mensuellement à travers les Tours d'Horizon. 2/Proposer une alimentation équilibrée Nous garantissons l'équilibre alimentaire et nutritionnel de nos menus grâce aux 85 diététiciens nutritionnistes API. Venant tous d'horizons divers, l'équipe s'articule autour d'un pôle et d'une référence d'expertise mutualisée au reste du groupe. Professionnels de santé, ils assurent une fonction de support et de conseil auprès de nos convives et mènent des actions en lien avec l'alimentation. Un suivi diététique est proposé à nos clients leur offrant une assistance sur les menus, une intervention auprès des convives et une aide personnalisée des objectifs de leurs établissements. En collaboration avec nos chefs, nos équipes diététiques mettent en place des menus adaptés à chaque âge tout en préservant les habitudes régionales et notre passion pour la bonne cuisine. C'est au travers de commissions de restauration - à la rencontre de nos convives et de nos clients - que nos équipes vous assurent chaque jour une cuisine au plus près de vos attentes. | Notre service Qualité, Sécurité, Environnement effectue des audits annuels internes sur tous les restaurants pour s'assurer de l'application de la réglementation en termes de Bonnes Pratiques d'Hygiène, d'HACCP & auto-contrôles, de système qualité, de tracabilité et de respect des normes et engagements environnementaux. | 1/84,02% de conformité observée lors des campagnes d'audit internes | 1/84,76% de conformité observée lors des campagnes d'audit internes | 1/ Poursuivre l'augmentation des notes de résultats QSE. 2/ Développer la vente d'interventions nutritionnelles |
| 3/ Point particulier: l'exposition aux perturbateurs endocriniens API Restauration est la seule société française partenaire avec Weight Watchers® ce qui nous permet de proposer, chaque jour dans nos restaurants d'entreprise partenaires, un plat cuisiné par nos chefs et validé par Weight Watchers®, dans le respect de nos ambitions ; équilibre & saveurs garantis ! | Sur les restaurants avec cuisine sur place: Des risques peuvent exister à travers des achats de produits alimentaires transformés. Chez API Restauration, nous privilégions la cuisine à base de produits frais. Nos tickets de caisse sont garantis sans Bisphénol A. • Dans nos cuisines centrales: il y a un risque de migration de perturbateurs endocriniens lors de la remise en température des barquettes sur place. La suppression progressive des barquettes en plastique pour la livraison de nos repas pour les remplacer par des bacs gastronomiques en Inox, diminuera considérablement ce risque d'exposition pour nos convives. Ce risque touche davantage le secteur de la petite enfance. | Chaque nouveau fournisseur référencé fait l'objet d'une visite à l'ouverture par le service QSE. | 2/ Indicateur non suivi* | Indicateur non suivi* | * Ces indicateurs étaient suivis en 2016 – 2017, mais leur périmètre a changé. Nous avons préféré suivre les indicateurs de pilotage du pôle nutrition sur cet exercice |
| | | Nos fournisseurs signent tous une charte des Achats Responsables contenant des critères environnementaux, et des critères de respect de l'hygiène. | 2/3995 sites clients bénéficiant d'un suivi diététique | 3339 commissions de Restauration assistées (d'un(e) diététicien(ne) | 15 restaurants dans le partenariat Weight Watchers® |

3. Politiques et résultats

Famille 4: Enjeux sociétaux liés à l'alimentation

| Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats annéen-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|---|-------------------|--------------------|--|
| API Restauration est attentif à la confidentialité des données personnelles de l'ensemble de ses parties prenantes, ainsi qu'à la transparence sur l'usage qu'elle en fait. | <p>Données internes: Un courrier d'information sur les RGPD a été envoyé à tous les salariés avec la fiche de paie du mois d'avril 2018</p> <p>Le droit d'information et d'effacement des candidats sur le site Internet du recrutement a été mis à jour</p> <p>Des bonnes pratiques de gestion des fichiers et de documents contenant des données à caractère personnel en matière de RH ont été envoyées par mail à toutes les équipes encadrantes en juin 2018, les informant également des mesures prises dans le cadre de la RGPD (Règlementation Générale de Protection des Données)</p> <p>Une clause RGPD est intégrée aux contrats de travail de tous les nouveaux salariés depuis juin 2018</p> <p>Données de la clientèle: Une charte relative à la protection des données chez API Restauration, est jointe systématiquement à tous les contrats commerciaux.</p> | NC | NC | Poursuivre la collaboration entre les différents responsables de projet internes |

Sécurité et confidentialité des informations

3. Politiques et résultats Famille 5 - Achats responsables

| Politique | Diligence raisonnnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse : des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|--|--|---|--|---|
| <p>A. Achats alimentaires</p> <p>1/ API Restauration s'engage à développer ses achats en denrées issues de l'Agriculture Biologique et à privilier les produits bio et locaux.</p> <p>2/ API Restauration favorise également une pêche plus responsable, en prenant des engagements forts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 espèces menacées sont interdites: thon rouge, requin, grenadier • Le colin et le lieu noir, deux espèces fréquemment proposées sur les établissements, sont issus de filières européennes certifiées MSC <p>3/ La qualité des plats cuisinés par nos chefs est une priorité. API Restauration favorise donc les fruits et légumes de saison, ainsi que les produits frais.</p> <p>4/ API Restauration s'engage à ce qu'il y ait 0% d'OGM dans les denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur.</p> <p>B. Achats non-alimentaires</p> <p>1/ Nous développons, en collaboration avec notre partenaire national Ecolab, un protocole complet d'entretien éco-responsable. La gamme de produits éco-labelisés est systématiquement proposée. Certaines étapes de nettoyage comme l'entretien des surfaces alimentaires, nécessitent cependant l'utilisation des produits désinfectants et détergents (obligations du Paquet Hygiène) qui ne peuvent donc pas être écolabellisés. Pour ces étapes où le recours à des produits d'entretien non labellisés est indispensable, des solutions d'entretien sur la réduction des déchets d'emballage (produits plus concentrés) ou de la consommation d'eau (produits sans rinçage) sont proposées.</p> <p>2/ Les serviettes de table que nous proposons sur nos restaurants ne sont pas blanches, réduisant ainsi l'impact environnemental lié au processus de blanchiment.</p> <p>3/ Concernant nos achats énergétiques, l'objectif moyen-term est de s'approvisionner en énergies provenant de sources mixtes (renouvelable / non-renouvelable).</p> <p>4/ Nous sélectionnons du matériel de cuisine moins énergivore, permettant de réduire les consommations d'eau, d'électricité et de gaz.</p> | <p>La mercuriale des achats chez API Restauration est ouverte pour permettre des achats adaptés aux territoires. Les 34 référents achat régionaux sont garants du respect des engagements groupé.</p> <p>A.1/ Le pôle Achats a mis en place un groupe de travail et un projet visant à identifier des familles de produits à privilégier pour la conversion au BIO. En parallèle, les équipes encadrantes sont sensibilisées aux bienfaits de l'Agriculture Biologique, à travers des interventions du pôle RSE national en synergie de direction, et des interventions des référents en agence régionale.</p> <p>A.2/ Les espèces interdites sont signalées sur le logiciel d'approvisionnement e-market, et les équipes sont sensibilisées.</p> <p>A.3/ API Restauration propose dans son catalogue de nombreuses formations autour de la cuisine et saison est affiché en cuisine.</p> <p>A.4/ Une charte des achats responsables existe et est signée par les fournisseurs.</p> <p>B.1/ Les produits de la gamme CLEAN d'Ecolab sont signalés dans le logiciel d'approvisionnement e – market. Pour chaque produit, un protocole de nettoyage et d'utilisation est mis en place et communiqué par le service QSE.</p> <p>B.2/ Les serviettes sont achetées par les chefs de secteur ou les chefs gérants via le logiciel e-market. La référence de serviettes blanches a été supprimée du logiciel d'approvisionnement par le service achats</p> <p>B.3/ Sur nos cuisines centrales et agences: les contrats avec les fournisseurs d'énergie sont nationaux et gérés par le service technique API Restauration.</p> <p>Sur les restaurants avec cuisine sur place: le choix et les contrats des fournisseurs sont gérés par les collectivités clientes.</p> <p>B.4/ Les achats de matériel sont centralisés au siège</p> | <p>A.1/ La part de nos denrées issue de l'Agriculture Biologique a plus que doublé depuis l'exercice précédent.</p> <p>A.2/ Pêche durable: 31% des achats en produits de la mer sont certifiés MSC</p> <p>B.2/ 5 restaurants dans la démarche pilote « Entretien éco-responsable »</p> | <p>Poursuivre le développement d'un approvisionnement en produits issus de l'Agriculture Biologique, de provenance locale.</p> <p>Travailler de nouveaux engagements de pêche durable</p> <p>Proposer un protocole finalisé et innovant d'entretien éco-responsable.</p> | <p>Un projet d'installation de panneaux solaires sur les cuisines centrales est en cours.</p> |
| <p>C. Achats éco-responsables dont achats de denrées</p> <p>Enjeu prioritaire</p> <p>Issues de l'Agriculture Biologique</p> | | | | |

3. Politiques et résultats Famille 5 - Achats responsables

| Approvisionnements locaux et équitables | | Enjeu prioritaire | Politique | Diligence raisonnable | Résultats année n | Résultats année n-1 | Analyse des résultats et objectifs 2018 - 2019 |
|---|---|---|--|--|-------------------|---------------------|--|
| API Restauration souhaite développer en priorité les approvisionnements en circuits courts et locaux, afin de préserver l'ancrage territorial et les tissus économiques des régions dans lesquelles l'entreprise est implantée. Pour les produits qui ne peuvent se trouver en local, nous sensibilisons et privilégions les produits issus du Commerce Equitable. | Un système d'achats décentralisé, et un logiciel d'approvisionnement à mercurelle ouverte permettent une autonomie régionale dans le choix des produits et des fournisseurs, et facilite donc l'entrée de petits producteurs locaux tout en s'assurant du respect de la réglementation en termes de conditions d'hygiène. | 61% des denrées que nous achetons sont originaires de France 72% de nos viandes ,75% des volailles et 82% des produits laitiers, représentant 38 % des achats, sont origine France | Indicateur non suivi Indicateur non suivi | Poursuivre l'approvisionnement en produits locaux. | | | |