DÉCLARATION
DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIÈRE

API Restauration

Exercice 2018 - 2019

Période : 1er septembre 2018 au 31 août 2019

Contact : Laure Lagier, Responsable du service RSE
Victoire Caignol, chargée de mission RSE
rse@api-restauration.com

TRADUCTION PAR API RESTAURATION DE L'APPLICATION DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE

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 1er 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 cinq 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 cinq parties obligatoires et précisées par le Décret n°2017-1265 du 9 août 2017, **l'exercice concerné étant ouvert le 1er septembre 2018 et clos au 31 août 2019.**

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.**

Finexfi
Expertise et Proximité

Accréditation n°3-1081
Portée disponible sur www.cofrac.fr

API Restauration SA

Rapport de l'organisme de vérification
Exercice clos le 31/08/2019

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 de performance extra financière relative à l'exercice clos le 31/08/2019 (ci-après la « Déclaration »), présentée dans le rapport de gestion 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 significatifs 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 3° 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 10 décembre et le 28 février 2020 pour une durée d'environ 6 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 d'API Restauration, 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 ;
- nous avons vérifié que la Déclaration présente le modèle d'affaires et les principaux risques liés à l'activité d'API Restauration, 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 API Restauration ;
- nous avons apprécié la cohérence des résultats et des indicateurs clés de performance retenus au regard des principaux risques et politiques présentés ;
- nous avons apprécié le processus de collecte mis en place par API Restauration 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 couvrent plus de 80% des données consolidées des indicateurs clés de performance et résultats sélectionnés pour ces tests[1] ;
- 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 l'activité d'API Restauration.

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] Enjeux testés :
Sociétal : Protection de la santé du consommateur (enjeu prioritaire), Offre responsable (enjeu prioritaire), Information des convives (enjeu prioritaire), Approvisionnement local (enjeu prioritaire), Achats éco-responsables (enjeu prioritaire)
Social : Stabilité et pérennité de l'emploi (enjeu non prioritaire), Santé et sécurité des salariés (enjeu prioritaire)
Environnement : Réduction et gestion des déchets (enjeu prioritaire)
Gouvernance : gouvernance RSE (enjeu prioritaire)

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 28 février 2020

FINEXFI
Isabelle Lhoste
Associée

SOMMAIRE

INTÉGRATION DE LA RSE DANS LA STRATÉGIE D'ENTREPRISE **8**
1.1. ASSIETTE RESPONSABLE 8
A. Protection de la santé des convives 8
B. Une offre responsable à travers l'aspect nutritionnel 9
C. Une offre responsable à travers la prise en compte de la loi Egalim 10
D. Une offre responsable à travers le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable 12
1.2. INFORMATION ET SENSIBILISATION DE NOS PARTIES PRENANTES 14
A. Sensibilisation interne : former nos collaborateurs aux enjeux RSE 14
B. Information des convives : sensibiliser convives et clients à l'alimentation durable 15
1.3. CONDUITE ETHIQUE DE NOS ACTIVITES 17
A. Ethique commerciale 17
B. Information des convives et des salariés : sécurité et confidentialité des informations 18
1.4. ENGAGEMENT CITOYEN DE L'ENTREPRISE 20

ACHATS ALIMENTAIRES **21**
2.1. POLITIQUE LOCALE ET DECENTRALISEE D'APPROVISIONNEMENTS 21
2.2. ACHATS RESPONSABLES : SELECTION ET ACCOMPAGNEMENT DE FILIERES 23

ENJEUX SOCIAUX LIES AU TRAVAIL **26**
3.1. SANTE ET SECURITE DES SALARIES 26
3.2. GESTION DES CARRIERES 29
A. Stabilité et pérennité de l'emploi 29
B. Evolution, formation et mobilité 30
C. Qualité de vie au travail 32
3.3. LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS 34
A. Respect des droits humains 34
B. Intégration des salariés en situation de handicap 35
C. Egalité hommes-femmes 35
3.4. DIALOGUE SOCIAL 37

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX **38**
4.1. PRISE EN COMPTE DES ENJEUX CLIMATIQUES 38
A. Expertise carbone 38
B. Mobilité durable 39
C. Consommations d'eau, d'énergies et de produits d'entretien 40
4.2. REDUCTION ET GESTION DES DECHETS 43
A. Réduction du gaspillage alimentaire 43
B. Réduction des emballages et du plastique à usage unique 44
C. Valorisation des déchets 45

Politique et gouvernance RSE

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 en 2016 par le Ministère de la Transition Écologique pour l'intégration de la politique RSE dans sa stratégie d'entreprise.

Ce pôle national, qui compte actuellement 3,5 ETP, coordonne également un réseau de 47 référents développement durable. Le service RSE augmente ainsi régulièrement ses effectifs et les entités régionales s'approprient de plus en plus ces sujets.

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 systématiquement consacrées à la RSE.

Les référents régionaux sont formés lors de leur prise de poste par le service RSE du siège. Ils sont réunis annuellement lors d'une synergie.
Une plateforme collaborative interne permet aussi de partager les objectifs et expériences.

API Restauration est adhérent du Pacte Mondial depuis 2008 et rédige annuellement sa Communication sur le Progrès.

API Restauration s'investit dans le déploiement de la démarche sectorielle Mon Restau Responsable, créée par la Fondation Nicolas Hulot 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.

Parmi les objectifs 2018-2019 du groupe, présentés à l'ensemble des collaborateurs lors du bilan commercial, deux sont des objectifs en matière de développement durable :

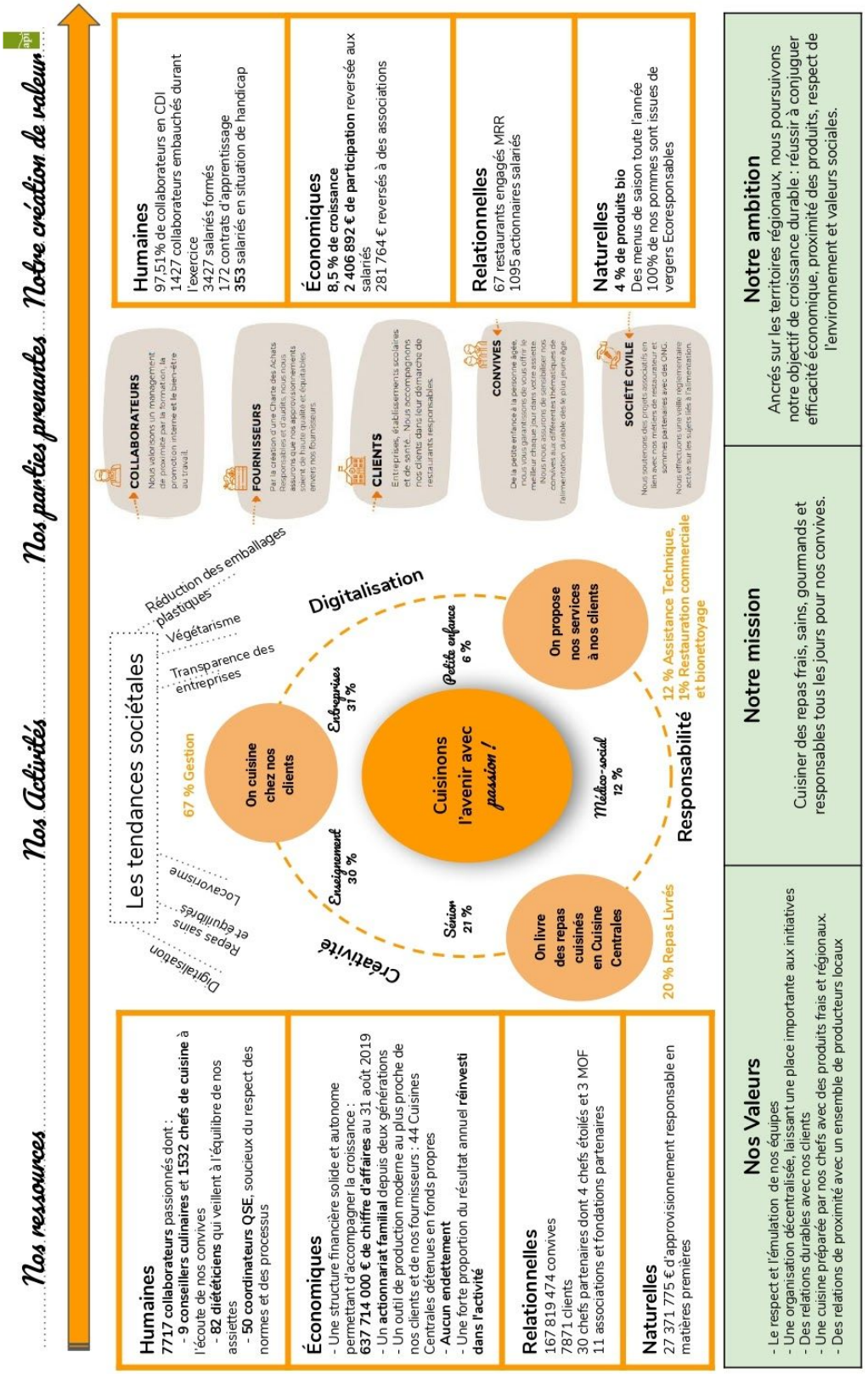
- réduire l'usage du plastique dans notre activité
- lutter contre le gaspillage alimentaire

Les enjeux de RSE sont pris en compte depuis plusieurs années par la direction générale dans ses objectifs annuels, par les directions expertes, et intégrés étroitement dans la stratégie d'entreprise.

Objectifs 2019-2020 :

Renforcer l'accompagnement des restaurants déjà engagés dans la démarche Mon Restau Responsable (MRR), dans l'ancrage et la concrétisation des engagements pris publiquement est la priorité pour cette année, notamment au travers des Séances Participatives de Garanties qui pérennisent l'engagement des sites.
API Restauration souhaite que chaque région ait engagé au moins un de ses sites dans la démarche d'ici fin 2020.

Modèle d'affaires



Analyse de matérialité

Afin d'identifier de la manière la plus exhaustive possible les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux liés à l'activité d'API Restauration, nous avons en 2018 consulté nos principales parties prenantes. **Un certain nombre d'enjeux de RSE ont ainsi été identifiés, notés et hiérarchisés dans une matrice de matérialité en fonction des attentes des parties prenantes et de l'importance pour API Restauration.** Nous avons pour cet exercice retravaillé nos enjeux et leur matérialité et effectué une **nouvelle consultation de nos parties prenantes** en analysant les points suivants :

Clients :

- 17 cahiers des charges balayant l'ensemble de nos secteurs d'activité (entreprise, santé, scolaire, sénior, petite enfance)
- entretiens avec deux directions commerciales de comptes-clés sectorielles (petite enfance et sénior)
- questionnaire d'une plateforme d'évaluation RSE à laquelle a été soumise API Restauration

Instances gouvernementales :

- six réglementations les plus influentes sur notre activité
- entretien avec notre service juridique

Société civile :

- cahier des charges de la démarche Mon Restau Responsable portée par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme
- publications d'une association environnementaliste
- programme d'un événement spécialisé dans l'alimentation durable

Interne :

- prise en compte par la Direction générale : analyse des objectifs nationaux
- prise en compte par les services du siège : analyse des projets portés par les services par des entretiens avec les directeurs de service
- prise en compte par le service RSE : analyse des projets portés par le service RSE
- prise en compte par les régions : analyse des 12 supports mensuels de communication

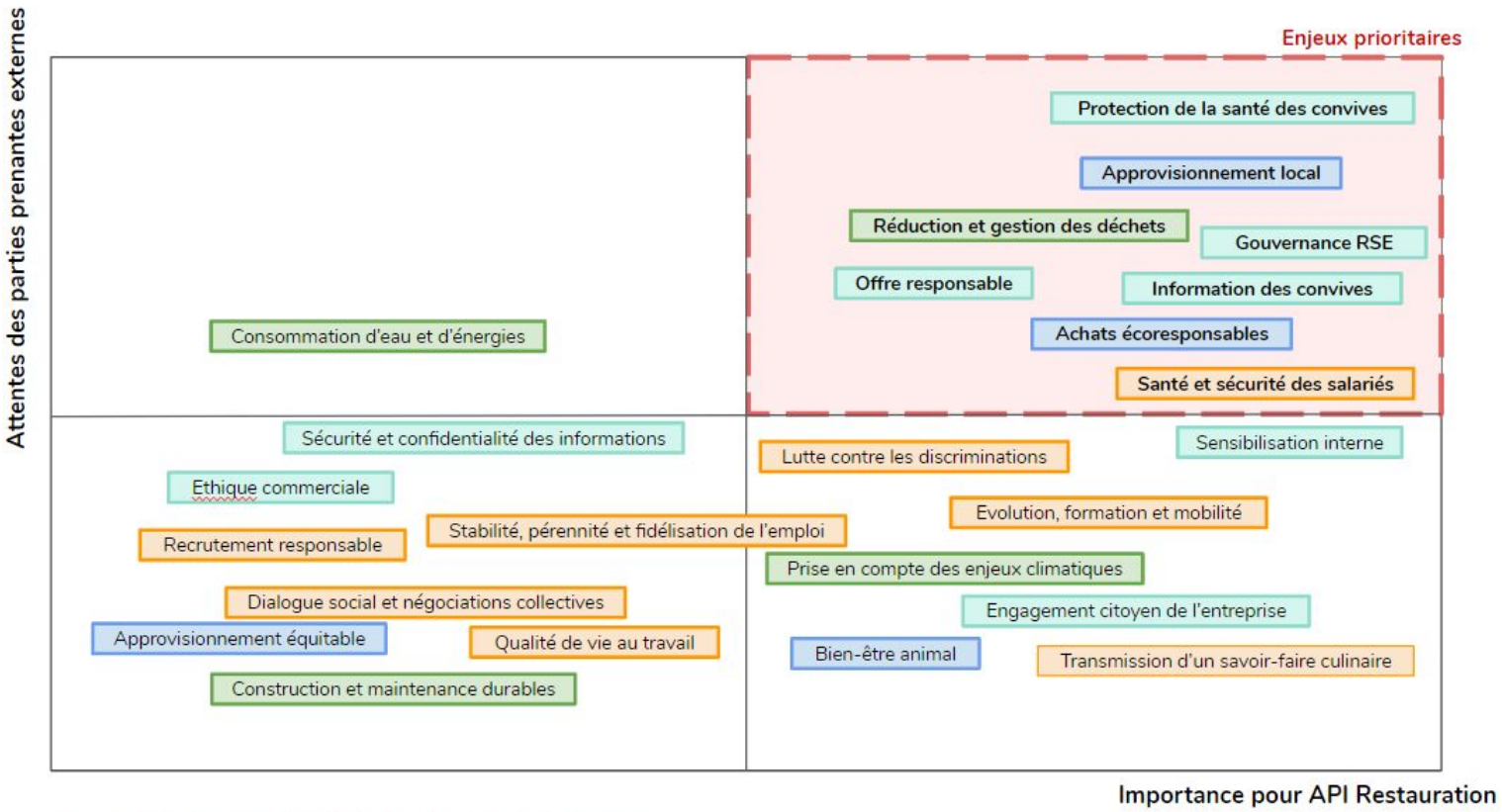
Convives :

750 000 repas sont servis par jour. Pour obtenir des résultats significatifs, il serait nécessaire de mener des entretiens auprès de 1750 convives de secteurs différents, ce qui représente un échantillon considérable dans le temps imparti. Les convives sont des parties prenantes indirectes de l'activité principale d'API Restauration, et leurs attentes sont exprimées en partie à travers celles de ses clients. Des études existent sur les attentes des convives dans les différents secteurs d'activité - une étude bibliographique a donc été réalisée pour identifier des enjeux.

Fournisseurs :

Nous n'avons pas consulté nos fournisseurs sur cet exercice. Cette année, le service Achats et nos fournisseurs ont été impliqués dans un certain nombre de objectifs (co-construction de l'offre en produits durables pour satisfaire aux exigences de la loi EGalim, bientraitance animale…). De plus, la réalisation de cette présente DPEF a lieu pendant la période de négociation des tarifs de l'année n+1, période chargée pour nos fournisseurs et les équipes Achats.
Dans un souci de préservation de relations qualitatives avec nos fournisseurs, cette consultation sera réalisée dans le cadre du devoir de vigilance lors de l'exercice suivant.

Voici la matrice de matérialité qui positionne les enjeux RSE d'API Restauration pour l'exercice 2018-2019 :



Famille 1 : Intégration de la RSE dans la stratégie d'entreprise
Famille 2 : Achats alimentaires
Famille 3 : Enjeux sociaux liés au travail
Famille 4 : Enjeux environnementaux

En gras, les enjeux prioritaires

Nous identifions ainsi **huit enjeux prioritaires** : la protection de la santé du convive, l'approvisionnement local, l'information des convives, l'offre responsable, la gouvernance RSE, la réduction et la gestion des déchets, les achats écoresponsables et la santé et la sécurité des salariés.
On assiste également à la matérialité de plus en plus importante de certains enjeux, que l'on appellera **"enjeux émergents"** : prise en compte des enjeux climatiques, bien-être animal, gouvernance RSE, sécurité et confidentialité des informations. La **prise en compte de ces enjeux par l'entreprise** fait écho à la **prise de conscience de la société civile** et aux **nouvelles attentes des convives** sur ces sujets d'actualités, appuyées par une **évolution de la réglementation**.

Suite à l'identification de ces enjeux, les pages suivantes présentent les politiques, résultats et plans d'action d'API Restauration thème par thème.

1 INTÉGRATION DE LA RSE DANS LA STRATÉGIE D'ENTREPRISE

1.1. ASSIETTE RESPONSABLE

A. Protection de la santé des convives

Politique d'API Restauration

Nous avons à coeur de faire partager les savoirs et de dupliquer et déployer les démarches initiées en région. Ce travail collectif de mutualisation de bonnes pratiques est au coeur de notre façon de faire depuis plus de 60 ans.

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 cuisinés 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 en mettre en place à travers l'émulation des équipes. Un bilan annuel avec un « podium des meilleures régions » est présenté en comité de direction.

Nous auditons tous les trois ans nos fournisseurs de matières premières dites "sensibles" (viande, poisson, fruits de mer) chez qui nous nous approvisionnons pour une valeur au moins égale à 100 000€ (en chiffre d'affaires annuel).

Diligence raisonnable

Les équipes de cuisine sont formées annuellement aux Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Les chefs de secteur ont pour mission de contrôler le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène mensuellement à travers les Tours d'Horizon.

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, de HACCP et auto-contrôles, de système qualité, de traçabilité et de respect des normes et engagements environnementaux.

Chaque nouveau fournisseur national de produits carnés fait l'objet d'une visite à l'ouverture par le service QSE.

Nos fournisseurs signent tous une charte des Achats Responsables contenant des critères environnementaux, et des critères de respect de l'hygiène intégrés aux annexes du contrat.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Taux de conformité observé lors des campagnes d'audits internes	84,69 %	84,51 %

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

En septembre 2019, nous avons changé l'organisation des équipes : les coordinateurs QSE reprennent la mise en place des documents uniques, des causeries annuelles et autres actions QSE. Ce changement de fonctionnement va à la fois permettre de décharger les chefs de secteur et d'obtenir un niveau d'échanges plus qualitatif.

Objectifs 2019-2020 :

- Poursuivre l'augmentation des notes de résultats QSE, avec un objectif de 90% de conformité observée lors des campagnes d'audits internes.

B. Une offre responsable à travers l'aspect nutritionnel

Politique d'API Restauration

Proposer une alimentation équilibrée
Nous garantissons l'**équilibre alimentaire et nutritionnel de nos menus** grâce aux **82 diététiciens nutritionnistes API** diplômés et reconnus, venant tous d'horizons divers.
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. L'équipe s'articule autour d'un pôle et d'une référence d'expertise mutualisée au reste du groupe. Un suivi diététique est proposé à nos clients leur offrant une assistance sur les menus, une intervention auprès des convives et une aide personnalisée pour atteindre les 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 assurent chaque jour une cuisine au plus près des attentes.

API Restauration est **partenaire de WW** (ex-Weight Watchers®). Ce partenariat nous permet de proposer, chaque jour dans nos restaurants d'entreprise partenaires, un plat cuisiné par nos chefs et validé par WW®, dans le respect de nos ambitions, équilibre et saveurs garantis avec une liste d'ingrédients courtes, des produits frais et l'absence d'additifs.

Diligence raisonnable

API Restauration est à ce jour la seule société française de restauration collective partenaire de WW.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre de diététiciens	85	82
Nombre de sites clients qui bénéficient d'un suivi diététique	3995	4248
Nombre d'interventions nutritionnelles réalisées	489	458
Nombre de restaurants qui participent au programme Weight Watcher	15	13 (+ 5 en attente)
Nombre de diététiciens ayant animé des causeries anti-gaspillage alimentaire	NC	44

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

- En 2019, nous avons étoffé et quantifié les recettes végétariennes validées et partagées par nos conseillers culinaires et nos cuisines centrales. Par ce processus, nous nous assurons que les recettes végétariennes que nous proposons ont une valeur nutritionnelle équivalente à un plat contenants des protéines carnées.

C. Une offre responsable à travers la prise en compte de la loi Egalim

Politique d'API Restauration

La loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite **loi EGalim** et parue le 30 octobre 2018, définit un ensemble de mesures qui concernent la restauration collective. Afin d'y répondre au mieux, **un groupe de travail interne API Restauration a été créé sur la loi EGalim.**

Suite aux États Généraux de l'Alimentation auxquels nous avons participé, la loi EGalim vient confirmer l'engagement d'API pour une alimentation durable et un approvisionnement responsable. Ces nouvelles mesures réglementaires encadrent ainsi une transition écologique dans laquelle nous, cuisiniers responsables, sommes engagés depuis plusieurs années.

Nous accompagnons nos clients, nos équipes de cuisine et convives dans la mise en place de la loi EGalim.

Diligence raisonnable

GROUPE DE TRAVAIL INTERNE EGALIM D'API RESTAURATION
Le groupe de travail EGalim d'API Restauration est composée des directeurs des services RSE, Nutrition, Achats QSE, d'un directeur opérationnel ainsi que d'un membre de la Direction Générale.

- **En interne**, il assure une veille et un décryptage des textes officiels, forme nos équipes aux différentes mesures de la loi et crée des outils pour les accompagner dans la mise en place.
- **En externe**, il communique sur les mesures et échéances, présente les actions de l'entreprise pour répondre à ces nouvelles exigences et aide à répondre aux questions ou sollicitations de nos clients.

Le groupe travaille sur les différentes mesures de la loi EGalim qui touchent la restauration collective : la qualité des produits, la diversification protéique, le plastique à usage unique, le gaspillage alimentaire et l'information des convives.

Le **groupe de travail EGalim** se réunit régulièrement. Les membres assistent aux réunions du **Syndicat National des Entreprises de Restauration et de Service (SNERS)** sur le sujet. Trois membres du groupe siègent aux trois différents **groupes de travail du Conseil National pour la Restauration Collective (CNRC)** : Nutrition, Outils d'Accompagnement et Gaspillage & Dons Alimentation.

Il intervient systématiquement lors des différentes synergies (direction, commerciales, nutrition, grands compte…) et intervient à la demande lors de réunions des chefs ou réunions d'agence en région.

Résultats année n et comparaison année n-1

Nous avons envoyé en septembre 2019 un **courrier à l'ensemble de nos clients du secteur scolaire** afin de les informer et de leur signaler notre volonté de les accompagner dans la mise en place de ces mesures.
En interne, nous avons créé et mis à disposition sur l'intranet un document récapitulatif des mesures EGalim avec la réponse API ainsi qu'une Foire Aux Questions que nous alimentons régulièrement.

Diversification des protéines et repas végétariens
Chez API Restauration, nous sommes engagés dans la **promotion de la diversification protéique** et nous accompagnons et formons nos équipes :
- Nos diététiciens veillent à l'équilibre alimentaire de nos convives et conçoivent des menus végétariens dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.
- Notre centre de formation INFRES propose deux modules sur la cuisine végétarienne à destination de nos cuisiniers.
- Nous avons élaboré plus de 200 recettes végétariennes adaptées à la restauration collective.
- En 2018, nous avons édité un livre de recettes végétariennes proposées par nos chefs, "Du végé pour changer", adaptées à la restauration collective et notamment aux cuisines centrales.

Des produits de qualité dans les assiettes
API est conscient des enjeux environnementaux des filières (notamment animales) et de son **devoir d'accompagner une transition progressive vers des filières moins polluantes en tenant compte des impacts sociétaux auprès des agriculteurs.**
Actuellement, API privilégie systématiquement un approvisionnement régional ou français.
Cette évolution doit aussi se faire grâce à une consommation plus raisonnée, en accord avec les convictions de chaque client.

Notre politique achats rejoint largement la législation qui ne vient donc pas réorienter fondamentalement nos approvisionnements. Toutefois, il nous oblige à plus d'exigences et de sélection dans la construction de filières régionales.
Nous détaillons cette politique dans la partie 2.2. sur la sélection et l'accompagnement de filières.

Diagnostic et réduction du gaspillage alimentaire
La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des objectifs prioritaires de l'entreprise pour l'année 2019 et la Loi EGalim vient conforter notre politique en la matière.
Une **campagne de pesée des déchets alimentaires d'envergure nationale** a été organisée dans l'ensemble de nos restaurants en gestion pendant une semaine entre février et avril 2019. Nous sensibilisons également les chefs et les convives à la réduction du gaspillage alimentaire par la transmission de bonnes pratiques, par la participation à des opérations de communication ponctuelles et par des outils de sensibilisation sur place.
Nous détaillons cette politique dans la partie 4.2. sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Réduction du plastique
La loi EGalim comprend trois mesures qui concernent la réduction du plastique :

1. Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique pour le secteur scolaire à partir de 2020 : nous avons référencé des gourdes biosourcées présentées en partie 4.2.
2. Interdiction de la vaisselle en plastique à usage unique à partir de 2020 : nous avons rationalisé la gamme usage unique qui sera présentée aux équipes début 2020 ;
3. Suppression des barquettes de cuisson, réchauffe et service pour les secteurs petite enfance et scolaire à horizon 2025 : un groupe de travail a été créé au sein des cuisines centrales sur ce sujet.

Nous travaillons sur l'ensemble de ces mesures et détaillons nos plans d'action à la partie 4.2.

Information des convives
API est dans une politique de transparence et nous avons déjà de nombreux éléments pour transmettre des informations sur les menus ainsi que divers moyens de communication proposés à nos clients pour nos menus.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous allons continuer à déployer les plans d'action issus de nos différents groupes de travail afin de pouvoir répondre aux exigences de la loi EGalim de manière durable et responsable.

D. Une offre responsable à travers le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable

Politique d'API Restauration

API Restauration est partenaire de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme (FNH) depuis janvier 2017.
Nous nous investissons notamment dans le déploiement de la démarche sectorielle Mon Restau Responsable, créée par la FNH 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.

Diligence raisonnable

Un coordinateur national rattaché au service RSE 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.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (au 31 août 2018)	ANNÉE N (au 31 août 2019)
Nombre de sites engagés dans la démarche Mon Restau Responsable depuis février 2017	34	67
Nombre de couverts par jour qui bénéficient de l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable	6841	12981

Au total, 67 sites se sont engagés depuis le début de la démarche en février 2017, **faisant bénéficier 12 981 convives par jour** des engagements pris lors des Séances Publiques.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Objectifs 2019-2020 :

- Nous renouvellerons à partir de janvier 2020 notre partenariat pour trois nouvelles années avec la Fondation Nicolas Hulot, avec qui nous partageons les mêmes valeurs fondamentales et aux côtés de laquelle nous sommes fiers de faire grandir la démarche Mon Restau Responsable
- 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, notamment au travers des Séances Participatives de Garanties qui pérennisent l'engagement des sites.
  API Restauration souhaite que chaque région ait engagé au moins un de ses sites dans la démarche d'ici fin 2020.

1.2. INFORMATION ET SENSIBILISATION DE NOS PARTIES PRENANTES

A. Sensibilisation interne : former nos collaborateurs aux enjeux RSE

Politique d'API Restauration

Nous formons et sensibilisons les équipes aux valeurs de développement durable, de manière concrète et adaptée aux différents cœurs de métier.

Diligence raisonnable

Sensibilisation des métiers « Expertises Support »
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 : synergies commerciales, communication, nutrition, achats, réunions de chefs, réunions d'agences.

Chaque nouveau salarié arrivant chez API Restauration est invité pour 2 jours d'intégration au siège – les API Day's. Pour les nouveaux membres de l'encadrement, une visite du siège social et une présentation des différents services est organisée, dont la présentation du service RSE.

Le pôle RSE forme également chaque nouveau référent régional à ses missions et responsabilités.

Sensibilisation & formation des métiers « Opérationnels »
L'ensemble de nos collaborateurs est formé aux enjeux de l'alimentation durable via une veille régulière sur le réseau social Google+ et est tenu au courant des moments forts de l'actualité sur ce thème via nos quarante-cinq Référents Développement Durable en région lors des réunions des chefs. 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. Nos salariés en cuisine sont sensibilisés et formés aux bonnes pratiques à adopter afin de réduire les consommations d'énergie (gaz, électricité, carburant) et d'eau.

Résultats année n et comparaison année n-1

L'ensemble des métiers stratégiques comme opérationnels sont sensibilisés à la RSE.
Le service RSE intervient ainsi de manière systématique lors des trois comités de direction annuels pour présenter les enjeux RSE propres à notre secteur et les politiques de l'entreprise face à ces enjeux.
Les référents RSE sensibilisent les équipes régionales sur le terrain et les équipes de cuisine peuvent suivre des formations liées à des enjeux de développement durable (cuisine végétarienne, cuissons maîtrisées/basse température).

Indicateurs	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre de nouveaux référents RSE formés par le service RSE	9	7
Nombre d'interventions des référents en réunions de chefs et d'agence	87	145
Nombre de chefs formés à la cuisine végétarienne	44	20
Nombre de chefs formés aux cuissons maîtrisées	109	95

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Grâce aux formations dispensées par le service RSE et aux éléments de communication créés et diffusés aux entités régionales, **les collaborateurs s'approprient de plus en plus les enjeux et la démarche RSE de l'entreprise** et développent leur autonomie.

Objectifs 2019-2020 :

- Un module "Développement Durable" va être intégré dès janvier 2020 au parcours de formation des chefs de secteur, à la formation sur la cuisine végétarienne et à la formation sur les cuissons maîtrisées.
- La création de modules de e-learning sur les différentes thématiques du développement durable est en projet pour 2020.

B. Information des convives : sensibiliser convives et clients à l'alimentation durable

Politique d'API Restauration

Nous nous devons de sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable et nous sommes convaincus que les informations communiquées pendant le repas sont importantes pour le quotidien et la vie des convives.

Il est également de notre responsabilité d'informer nos convives de la composition et de l'équilibre nutritionnel des plats et menus qui leur sont servis ainsi que de la composition en allergènes.

Diligence raisonnable

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 biologique, commerce équitable.**

Deux temps forts datés, correspondant à deux enjeux prioritaires pour API Restauration et ses 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** au mois de juin.

Nous organisons également des opérations de sensibilisation autour de l'équilibre nutritionnel, mettant à l'honneur le savoir-faire de nos chefs : **les Rencontres du Goût** au mois d'octobre et **les Chroniques culinaires** tout au long de l'année.

Résultats année n et comparaison année n-1

Afin d'**accompagner la transition d'API Restauration vers le digital et d'impliquer davantage les équipes et les convives autour des opérations, deux jeux-concours Instagram ont été organisés sur le thème du développement durable** : le premier lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD) en novembre 2018, puis le deuxième à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable (SEDD) en juin 2019.

Cette année, la SEDD a été organisée autour du thème du gaspillage alimentaire, dans la continuité du projet national de pesée des déchets initié en 2019 (voir 2.1.).

Nous avons développé à l'occasion de la SEDD un affichage à destination des convives présentant les résultats de pesée et les engagements pris par chaque site.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Thème de la Semaine Européenne du Développement Durable	les producteurs locaux	le gaspillage alimentaire
Nombre d'outils d'animation commandés à l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre (affiches, fiches recettes, aimants)	4626	2624
Nombre d'affiches commandées à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable en juin	1001	1113

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Objectifs 2019-2020 :

- Pour 2019-2020, les objectifs sont de **poursuivre cette digitalisation et cette ouverture sur les réseaux sociaux**, notamment sur LinkedIn. 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 pour la deuxième année consécutive lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre 2019.
- Dès 2020, **nous transmettrons à nos clients la part de produits "durables" (au sens d'EGalim) et issus de l'agriculture biologique au sein des approvisionnements de leur restaurant.**

1.3. CONDUITE ETHIQUE DE NOS ACTIVITES

A. Ethique commerciale

Politique d'API Restauration

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:

Qualité de prestation

- 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 autant que possible 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 et de manière concrète **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.**

Refus de la corruption

- La capacité d'API Restauration à gagner et à fidéliser de nouveaux clients repose sur la qualité de ses offres de services. API Restauration **refuse toute forme de corruption** - publique ou privée, directe ou indirecte - pour obtenir quelque avantage commercial que ce soit.
- L'amélioration des démarches commerciales n'exclut pas des échanges de cadeaux et d'invitations pour favoriser la convivialité et présenter l'entreprise aux prospects et clients. Ceux-ci ne peuvent excéder une valeur symbolique. Il peut, par exemple, s'agir d'actes de 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.**

Transparence dans l'information aux clients

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

Confidentialité des informations sur les clients

- API Restauration garantit le **respect de la confidentialité des informations** des clients et partenaires.

Diligence raisonnable

Les positions éthiques d'API Restauration en terme 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.

Elle est aussi communiquée lors des appels d'offre à nos clients.

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.

Résultats année n et comparaison année n-1

Recueil des signalements émis par les lanceurs d'alerte
Cette procédure a pour objectif d'établir les modalités de prises en charge et de réponse apportée aux alertes portées à la connaissance de l'employeur et/ou des institutions représentatives du personnel. L'objectif est ainsi de sécuriser les lanceurs d'alerte et de formaliser le processus pour une plus grande efficacité.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

La charte éthique va être révisée et complétée par un code de conduite conforme à la loi PACTE.

Un responsable de la protection des donnée a été recruté en septembre 2019.

B. Information des convives et des salariés : sécurité et confidentialité des informations

Politique d'API Restauration

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.

Nous garantissons le **respect de la confidentialité des informations** des clients et partenaires.

Diligence raisonnable

Données internes :
Un courrier d'information sur le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) a été envoyé à tous les salariés avec la fiche de paie du mois d'avril 2018.

Le droit d'information des candidats et d'effacement de leurs données sur le site Internet du recrutement a été mis à jour.

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 du RGPD.

Une clause RGPD est intégrée aux contrats de travail de tous les nouveaux salariés depuis juin 2018.

Données de la clientèle :
Un charte relative à la protection des données chez API Restauration est jointe systématiquement à tous les contrats commerciaux.
Elle a pour objet d'informer de manière transparente nos clients des mesures mises en place au sein de nos structures afin de respecter le RGPD et nos obligations en tant que sous-traitant vis-à-vis des données que nos clients nous confient.
Parmi ces mesures, on retrouve la possibilité d'accéder à l'ensemble des données à caractère personnel que l'entreprise possède sur la personne effectuant la demande et la possibilité de rectifier,

mettre à jour ou effacer ces données,

Résultats année n et comparaison année n-1

Protection des données personnelles

- **Une charte relative à la protection des données** a été créée. Ce document a pour objet de présenter de manière transparente les mesures mises en place au sein de nos structures afin de respecter le RGPD et nos obligations en tant que sous-traitant.
- Un courrier a été envoyé à l'ensemble des salariés de l'entreprise en précisant les engagements d'API en matière de protection des données. Celles-ci sont conservées et protégées en interne. Elles ne sont ni vendues ni communiquées à un tiers. Tout salarié a le droit de refuser la transmission ou la divulgation de ses informations et peut à tout moment demander auprès de sa direction de faire modifier ces informations ou de les supprimer. Cette démarche s'inscrit dans un souci de protection des données personnelles et pour lutter contre les risques pouvant avoir des conséquences sur la vie privée de ses collaborateurs.
- Un avenant sur le RGPD est joint à tout contrat.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Poursuivre la collaboration entre les différents responsables de projet internes.
Un responsable de la protection des données a rejoint l'entreprise en septembre 2019.

1.4. ENGAGEMENT CITOYEN DE L'ENTREPRISE

Politique d'API Restauration

Pour servir son engagement, API a noué des partenariats forts en tant qu'acteur historiquement engagé dans l'aide alimentaire. Conscients de l'urgence sociale et écologique, notre démarche de mécénat est ambitieuse et sincère, portée par des préoccupations d'efficacité et d'impact.

API Restauration est ainsi engagé auprès de 11 associations. Les thématiques de nos partenariats sont liées à notre activité : l'alimentation durable et la restauration.

Diligence raisonnable

La démarche de mécénat est coordonnée par la responsable RSE et le Président Directeur Général. Tous les ans, les engagements sont validés et réactualisés.

L'opération Dessert Solidaire existe depuis 2013 : les restaurants d'entreprise volontaires cuisinent une pâtisserie au chocolat issu du commerce équitable pendant une journée du mois de décembre. Le montant des ventes est ensuite intégralement reversé à Action Contre la Faim.

Un guide méthodologique a été réalisé pour accompagner nos équipes dans la démarche du don alimentaire.

Des « Frigo solidaire » sont mis en place dans des restaurants d'entreprise. Les convives peuvent acheter à moindre coût les repas invendus et la somme récoltée est reversée à des associations.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Montant récolté lors de l'opération Dessert Solidaire	7096 €	9745 €
Montant total reversé aux associations et ONG	340 809 €	281 764 €

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous avons signé une nouvelle convention de partenariat avec l'Office National des Forêts en janvier 2020.

2

ACHATS ALIMENTAIRES

2.1. POLITIQUE LOCALE ET DECENTRALISEE D'APPROVISIONNEMENTS

Politique d'API Restauration

Etre cuisinier responsable, c'est lutter contre la standardisation des menus, réduire notre empreinte carbone et favoriser l'économie régionale. Pour cela, nous nous devons d'apporter à nos chefs le choix de leur moyens au sein d'un cadre maîtrisé répondant à toutes les exigences réglementaires et de qualité.

De manière historique, API Restauration ne possède pas de centrale d'achats et a développé une politique de gestion et notamment d'approvisionnements très décentralisée.

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.

Nous sommes confortés dans notre politique d'approvisionnement par la loi EGalim et confirmons notre choix de décentralisation des achats pour privilégier l'ancrage territorial et les partenariats avec de petits fournisseurs et producteurs français avec pour but de les accompagner vers des pratiques toujours plus durables.

Diligence raisonnable

Le service achats alimentaires au siège développe les listes de produits référencés (mercuriales) en réponse aux attentes des sites en apportant un cadre maîtrisé répondant à l'ensemble des exigences sanitaires et de qualité.

Un système d'achats décentralisé et un logiciel d'approvisionnement à mercuriale ouverte permettent une autonomie régionale dans le choix des produits et des fournisseurs. Ce système facilite donc l'entrée de petits producteurs locaux tout en s'assurant du respect de la réglementation en termes de conditions d'hygiène et en contrôlant les pratiques agricoles.

Les quatre acheteurs nationaux (un par bassin) et les 32 référents achats régionaux qui maillent le territoire sont responsables des relations saines d'API Restauration avec des partenaires producteurs et sont les garants de ce développement équitable.

Résultats année n et comparaison année n-1

Construire une politique d'approvisionnements responsables requiert une regard sur l'ensemble de nos achats : ainsi, un outil informatique de pilotage des achats, eMarket, a été développé en interne et est peu à peu déployé au sein des régions. Aujourd'hui, 84 % de nos achats (calcul en part de chiffre d'affaires) transitent via ce logiciel interne.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre de référents achats alimentaires	32	32
Déploiement du logiciel eMarket	non calculé	84 %
Part des achats alimentaires de produits régionaux	7 %	9 %
Part de viande achetée régionalement	13 %	15 %

La part des achats de produits régionaux est minimisée car dans le cas de réponse pour un large bassin, le fournisseur ne peut pas renseigner le bon département.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Objectifs 2019-2020 :

- Poursuivre l'approvisionnement en produits locaux en mettant en place un outil d'évaluation intégrant des critères de durabilité tels que les pratiques culturales et les méthodes d'élevage et d'abattage.

2.2. ACHATS RESPONSABLES : SELECTION ET ACCOMPAGNEMENT DE FILIERES

Politique d'API Restauration

Nous choisissons de sélectionner notre approvisionnement parmi nos partenaires actuels dans toutes les filières. Nous adapterons nos exigences auprès de ces filières au fur et à mesure des précisions apportées par le législateur et viserons la recherche de certifications.
API est conscient des enjeux environnementaux des filières animales et de son devoir d'accompagner une transition progressive vers des filières moins polluantes en tenant compte des impacts sociétaux auprès des agriculteurs. Ainsi, nous développons une forte politique de sélection, construction et accompagnement de filières agricoles et agroalimentaires.

1/ API Restauration développe ses achats en **denrées issues de l'Agriculture Biologique** en privilégiant l'approvisionnement local.

2/ API Restauration favorise également une **pêche plus responsable** et prend des engagements nationaux :

- Trois espèces menacées sont interdites d'achat chez API : thon rouge, requin, grenadier
- Le colin et le lieu noir, deux espèces fréquemment proposées sur les établissements, sont issus de filières européennes certifiées MSC

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**. Nous privilégions toujours les produits bruts et la cuisine "cuisinée" (par opposition aux plats "assemblés").

4/ API Restauration s'engage, partout où l'entreprise est présente, à ne cuisiner qu'avec des œufs (coquilles et ovoproduits) issus de filières plus respectueuses du bien-être animal et prend l'engagement de **ne plus utiliser d'œufs de poules élevées en cage d'ici 2025.**
Soucieux d'accompagner la filière des ovoproduits dans sa transition, API s'approvisionnera progressivement en œufs alternatifs aux cages.

API Restauration partage le constat du besoin d'amélioration des pratiques d'élevage et d'abattage de la filière du poulet de chair et **se rallie aux engagements du European Chicken Commitment**[1].

Nous nous engageons à ce que **100% de notre approvisionnement en poulets de chair soit conforme à ces valeurs à l'horizon de 2026**, en restant vigilants à ce que les investissements nécessaires à l'étourdissement par atmosphère contrôlée soient viables aussi pour des exploitations de petite taille. Il est important de permettre la survie de nos producteurs régionaux.

[1] Le *European Chicken Commitment* ou *Better Chicken Commitment* est une **demande commune de plus de 30 ONG de protection animale européennes** à destination des entreprises de l'agroalimentaire, afin d'**améliorer les standards d'élevage et d'abattage de la filière poulet de chair**.
(https://welfarecommitments.com/letters/europe/fr/)

Diligence raisonnable

La mercuriale des achats chez API Restauration est ouverte pour permettre des achats adaptés aux territoires. Les 32 référents achat régionaux sont garants du respect des engagements groupe.

- Le pôle Achats a mis en place le socle d'engagements en produits durables, qui a été présenté en synergie de direction, en synergies inter régions et diffusé dans les régions par les référents achats.
- Les espèces interdites sont signalées sur le logiciel d'approvisionnement e–market, et les équipes sont sensibilisées.
- API Restauration propose dans son catalogue de nombreuses formations autour de la cuisine et des produits frais. Un calendrier des produits de saison est affiché en cuisine.
- Une charte des achats responsables existe et est signée par les fournisseurs.

Résultats année n et comparaison année n-1

API s'engage avec la filière de Porc Label Rouge OPALE

La filière Porc Label Rouge "OPALE" est née du rassemblement de 150 éleveurs du Grand Ouest passionnés et impliqués pour offrir une viande de qualité Label Rouge. Le cahier des charges est garant de produits respectueux du bien-être des animaux avec une alimentation spécifique.

API Restauration s'est engagé avec le fournisseur Socopa auprès des éleveurs de porc Opale Label Rouge pour une augmentation des volumes de 70 tonnes d'ici 2020.
Notre acheteur régional, appuyé par notre service Achats, a ainsi **construit un engagement durable et pérenne** qui repose sur :

- **un engagement direct avec une association d'éleveurs** ;
- **une prise en compte des problématiques filières** avec un pilotage de l'équilibre matière (groupe de travail sur le choix des morceaux et la découpe) ;
- **une limitation des impact économiques par la qualité des produits** : le surcoût au kilo est compensé par les moindres pertes à la cuisson et la juste rémunération des éleveurs : les coûts sont maîtrisés.

→ Nous nous sommes engagés dans une **construction de filière qui a du sens et qui correspond à nos valeurs.** API Restauration est ainsi devenue la **première Société de Restauration Collective à signer une convention tripartite avec un groupement d'éleveurs.**

Nos acheteurs régionaux, appuyés par le service Achats alimentaires, participent ainsi à la construction et à l'accompagnement de nombreuses autres filières dont voici quelques exemples :

- engagement avec la **filière Charolais de Bourgogne IGP et le fournisseur Watterlot.**
- construction d'une **filière de volailles labellisées en Alsace avec Siebert Volailles** : API s'engage à acheter chez Siebert l'ensemble des volailles fermières labellisées Label Rouge ou bio.

Nous avons identifié les familles de produits à privilégier pour la conversion au bio et au labellisé, puis défini un socle d'engagements nationaux qui nous permettra de construire nos 50% d'approvisionnements en produits durables :

- tous nos riz, semoules, torti et coquillettes sont issus de l'agriculture biologique ;
- toutes nos pommes sont issues de Vergers écoresponsables ;
- tout notre colin lieu est labellisé MSC ;

- une fois par mois, le fromage est AOP ou AOC ;
- toutes nos bananes sont issues de l'agriculture biologique

En plus de ces engagements nationaux, nous travaillons avec toutes les familles de produits pour les faire évoluer de manière plus durables. Le produit laitier reste par exemple un vecteur clef de la conversion au bio, de même que les fruits et légumes bio ou la viande Label Rouge et nous encourageons nos acheteurs régionaux à augmenter la fréquence d'apparition de ces produits dans les menus.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Part des achats en produits de la mer qui sont issus de la pêche durable	31 %	29 %
Part des achats alimentaires en bio	3 %	4 %
Part de viande d'origine France	72 %	69 %
Part de volailles d'origine France	75 %	74 %
Part de produits laitiers d'origine France	82 %	74 %

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous souhaitons accompagner nos fournisseurs, notamment régionaux, dans la transition écologique et poursuivre le développement de nos achats responsables. Pour cela :

- Nous construisons un outil d'évaluation de nos fournisseurs qui comprendra plusieurs critères de durabilité, notamment sur les pratiques de culture ou d'élevage.
- Nous continuerons à développer nos approvisionnements en produits locaux présentant des labels et marques de qualité (agriculture biologique, SIQO, MSC…)

La charte achats responsables va être révisée et mise à jour : un travail important va être engagé pour intégrer les obligations liées au devoir de vigilance.

3 ENJEUX SOCIAUX LIES AU TRAVAIL

3.1. SANTE ET SECURITE DES SALARIES

Politique d'API Restauration

Les services des ressources humaines et de la qualité, sécurité et environnement oeuvrent au quotidien pour protéger la santé et la sécurité des femmes et des hommes qui travaillent chez API Restauration.
Nous prenons très à coeur nos responsabilités vis-à-vis des presque 8000 collaborateurs de l'entreprise.

Diligence raisonnable

Un Comité Social et Économique contribue à promouvoir la santé, la sécurité et les conditions de travail dans l'entreprise et réalise des enquêtes en matière d'accidents du travail ou de maladies professionnelles ou à caractère professionnel.

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.

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.

Au niveau national, un tableau de suivi des accidents de travail et maladies professionnelles est tenu. Un reporting semestriel est fourni à chaque direction régionale par le Service Qualité Sécurité Environnement Groupe afin d'analyser et exploiter ces données et pouvoir sortir un bilan semestriel et annuel.

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 ou les faits marquants (accidents graves) rencontrés.

Tous les salariés d'API Restauration sont protégés par une mutuelle d'entreprise.

Les maladies professionnelles sont également suivies, et la majorité concerne les membres supérieurs.

La prévention des risques psychosociaux est aussi essentielle et a été ajoutée à la grille d'enquête

CHSCT pour l'exercice.

L'arbre des causes a été présenté lors du bilan annuel du service QSE et par mail aux collaborateurs QSE et directeurs opérationnels.

Une charte d'utilisation des véhicules de fonction et un guide pratique du conducteur sont mis à disposition par l'entreprise et communiqués à tous les détenteurs d'un véhicule de fonction.

Résultats année n et comparaison année n-1

Nous avons choisi de présenter les indicateurs issus du rapport annuel (juin 2018 à juin 2019) plutôt que les chiffres du bilan (janvier 2018 à janvier 2019) comme l'année dernière car ils couvrent une période plus comparable à celle de la DPEF.

La politique de santé et sécurité de nos salariés s'élargit à la prévalence de risques psychosociaux avec l'intégration dans la nouvelle grille d'enquête CHSCT et dans le Document Unique qui a été mis à jour.

Nous avons mis en place la réalisation systématique d'un arbre des causes sur les arrêts de travail de nos cuisines centrales et de nos agences du Nord. Ce système a ensuite vocation à être déployé sur l'ensemble du territoire national.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre d'accidents du travail avec arrêt >24h comptabilisés	421	453
Nombre de maladies professionnelles reconnues	38	39
Taux de fréquence d'accidents du travail	26,73	28,35
Taux de fréquence 2	31,17	35,11
Taux de gravité	1,08	1,25
Thème de la causerie	Port de charge	Double thème : trancheur et transport pour les chauffeurs
Taux de réalisation des arbres des causes	NC	83%
Nombre de collaborateurs QSE	39	50

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous nous fixons annuellement des objectifs qualitatifs et quantitatifs plus ambitieux que les moyennes du secteur.

Objectifs 2019-2020 :

Accompagner l'amélioration des performances en sécurité et réduire l'accidentologie à travers des actions comme :

- Travailler avec la CARSAT (notamment la CARSAT Nord Picardie) pour former les coordinateurs QSE à la prévention Santé Sécurité au travers du programme de prévention TMS Pro. Ce programme a pour objectifs de travailler l'engagements des directeurs régionaux, de former les personnes ressources, d'engager une identification des causes et de mettre en place un plan d'amélioration des conditions de travail.
- Mettre en place des modules de e-learning pour les bases de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de l'accueil Santé Sécurité Environnement (SSE)
- Nous nous fixons un objectif de 100% de taux de réalisation de l'arbre des causes sur le périmètre défini lors du prochain exercice.

3.2. GESTION DES CARRIERES

A. Stabilité et pérennité de l'emploi

Politique d'API Restauration

Le modèle et la bonne forme économiques d'API restauration, entreprise familiale et indépendante permet d'investir dans des emplois stables.

API Restauration travaille avec des agences d'intérimaires en cas d'absence de très courte durée, et jamais en cas de surcroît d'activité. Nous faisons appel à ce type de contrats pour remplacer du personnel absent ou lors d'ouvertures de site.

Ainsi, le taux d'absentéisme est corrélé à celui des intérimaires.

Certains contrats mentionnent l'obligation de céder le personnel en place lors des cessions de contrats : le grand nombre d'embauches et de départs est donc lié à cette spécificité du secteur en cas de perte ou de reprise de contrat.

Diligence raisonnable

La politique de gestion des ressources humaines est gérée par le service national.

Les assistants en région relaient la politique et gèrent ces aspects au niveau local, encadrés par le service national.
Un guide de bonnes pratiques pour le recours à l'intérim est disponible sur l'intranet.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Part des salariés à temps plein	72,57 %	74,08 %
Part des salariés en CDI	97,65 %	97,51 %
Part des salariés ayant plus de 5 ans d'ancienneté chez API	47,38 %	46,42 %
Nombre d'ETP en intérim	610	705
Nombre d'embauches	x	1427
Nombre de départs	3227	2189
Taux d'absentéisme	x	9,41%

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

L'entreprise favorise les contrats à durée indéterminée pour encourager la stabilité des salariés, ce qui se traduit par de longues carrières et des parcours d'évolution interne.
La volonté de l'entreprise est de limiter le recours à l'intérim.

B. Evolution, formation et mobilité

Politique d'API Restauration

Parce que nous sommes attachés à faire grandir nos salariés et à les faire évoluer en compétences, la promotion interne et la formation sont essentielles chez API Restauration. Nous cherchons à entretenir la passion de nos équipes pour leur métier et à garantir une excellence dans les assiettes de nos 750 000 convives.

Un plan de développement des compétences est réalisé et actualisé annuellement en collaboration avec les équipes encadrantes opérationnelles afin de répondre au mieux aux besoins du terrain.

Il existe deux grands types de formations : des parcours de formation par métier et des parcours de formation par secteur d'activité.

Les formations sont assurées par des salariés API rattachés à l'entité INFRES ou par des prestataires externes.

L'objectif de l'entreprise est de faire bénéficier chaque salarié d'au moins une formation dans l'année. La présence en formation est fortement encouragée auprès des régions et des encadrants, et les absences engendrent des pénalités pour les entités régionales.

Nous sommes à l'écoute de nos salariés et favorisons la mobilité interne au sein de nos effectifs.

La **diversité des nationalités** représentées chez API Restauration va être de nouveau accompagnée dès 2020 d'une formation "français langue étrangère" pour aider à l'intégration.

Nous mettons en avant les compétences culinaires de nos collaborateurs dans un livre de recettes envoyé à tous les salariés du groupe.

API D'OR, SIXIEME EDITION

Cette année s'est déroulée la sixième édition des API d'Or, un concours de recettes dont API a créé des règles pour qu'il soit ouvert à tous les salariés API (participation en binôme constitué de maximum un chef). 139 équipes se sont inscrites cette année, soit 278 collaborateurs, qui ont participé au concours.
Le jury d'exception était composé de pairs de la cuisine traditionnelle, dont onze Meilleurs Ouvriers de France (MOF), sept chefs étoilés Michelins, trois présidents de l'Académie Culinaire, deux légendes (Annie Féolde et Yves Thuriès).

PROMOTION API x MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (MOF)

Organisation pour la troisième année consécutive de la promotion MOF : un parcours pensé sur une année complète, pour douze de nos chefs, avec pour but de faire partager la philosophie du

chef MOF (immersion dans le restaurant du MOF, ateliers de saison, repas à quatre mains, convention de fin d'année).
Cette année, le chef MOF était Pierre Caillet.

Diligence raisonnable

Afin de promouvoir la formation, les absences engendrent des pénalités pour les entités régionales.

Un plan de développement des compétences est proposé au équipes encadrantes, qui inscrivent les équipes opérationnelles avec leur accord.

Les formations ont lieu au sein de nos deux centres de formation : l'Institut Culinaire de Paris et l'Institut Culinaire du Nord à Lys-lez-Lannoy, ou bien sont suivies in situ dans les cuisines.

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.

La sixième édition des API d'Or a été entièrement organisée en interne, de l'organisation des sélections jusqu'à la finale et la cérémonie de remise des prix.
La cérémonie de remise de prix a eu lieu à la Philharmonie de Paris, privatisée pour l'occasion.

Résultats année n et comparaison année n-1

L'intranet de l'entreprise a été mis à jour et l'ensemble des contenus de formation est désormais disponible à la consultation.
Les formations de cuisine végétarienne intègrent désormais une partie de sensibilisation aux enjeux de développement durable.

La transmission du patrimoine culinaire et de la gastronomie a été un enjeu majeur pour cette année, notamment à travers les API d'Or qui a été un événement exceptionnel organisé entièrement en interne.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre d'heures de formation réalisées	36 960	38 570
Nombre d'inscriptions individuelles en formation	6597	6519
Taux de présence en formation	74 %	73 %
Nombre de certificats de qualification professionnelle obtenus	2	12
Part de salariés formés	indicateur non calculé	39,85 %

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Objectifs 2019-2020 :

La formation de nos équipes est un objectif prioritaire pour l'année 2019-2020.

- Nous nous fixons un objectif de 60% de salariés formés pour l'exercice suivant
- Une sensibilisation des encadrants à la mise en oeuvre d'une politique de handicap sera mise en place à partir de janvier 2020
- Une partie développement durable sera ajoutée à partir de janvier 2020 au parcours de formation que suivent tous les nouveaux chefs de secteur, incluant une présentation de la charte éthique et de la politique de lutte contre les discriminations
- La formation en français langue étrangère reprendra à partir de novembre 2019.

C. Qualité de vie au travail

Politique d'API Restauration

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, tous types de contrats confondus. Du fait de l'activité d'API Restauration, ces salariés sont situés 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 et soient informés des valeurs portées par l'entreprise.

Tous les nouveaux salariés en CDI sont intégrés lors de journées de visite au siège social, accompagnées d'un moment de partage pendant un week-end : les API Day's. Dans certaines régions, les salariés sont accompagnés par un binôme référent.

Un grille de rémunération transparente est communiquée en même temps que le bilan social. Des avantages en nature sont proposés : les repas sont offerts à hauteur de 3,57 euros.

Les salariés sont également impliqués dans les résultats de l'entreprise, avec une participation versée annuellement à tous les salariés ayant plus de 3 mois d'ancienneté, et des actions gratuites pour tous les salariés de plus de 10 ans d'ancienneté. A ce jour, 677 salariés sont actionnaires de l'entreprise.

Un treizième mois est accordé à tous les salariés ayant plus d'un an d'ancienneté.

L'entreprise négocie des accords berceaux avec des crèches où API est prestataire afin de réserver des places en crèches pour les enfants des collaborateurs.

API Restauration tient et fait vivre ses valeurs humaines d'entreprise familiale et proche de ses salariés. Au niveau régional, les chefs de secteur ont au maximum 10 restaurants dans leur portefeuille pour permettre une réelle proximité avec les client et les équipes.

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.

Diligence raisonnable

Les salariés sont inscrits aux journées d'intégration par les Directions Régionales.

Résultats année n et comparaison année n-1

Un accord sur la qualité de vie au travail a été signé le 26 septembre 2018.
En 2019, 11 berceaux supplémentaires ont été négociés.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre de salariés en CDI ayant participé aux API Day's	789	755
Montant de la participation versée aux salariés	3 104 692€	2 583 159€

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

En janvier 2020, 45 places supplémentaires en crèches seront négociées.

3.3. LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS

A. Respect des droits humains

Politique d'API Restauration

Nous respectons les droits humains et tous nos salariés sont protégés par le droit français et signataires de la convention collective. Nous luttons contre toute forme de discrimination : âge, nationalité, religion, politique, origine sociale…

Diligence raisonnable

API Restauration est signataire du Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2008.

Un avis comportant l'intitulé des accords et conventions collectifs applicables dans l'entreprise ainsi que 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.

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.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Part de salariés de moins de 25 ans	4,12 %	5,14 %
Part de salariés de plus de 45 ans parmi les effectifs	47,99 %	49,62 %

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Les âges « critiques » (moins de 25 ans et plus de 45 ans) sont bien représentés dans les effectifs.

B. Intégration des salariés en situation de handicap

Politique d'API Restauration

L'accès au travail des salariés en situation de handicap fait partie de nos priorités.

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.

Nous embauchons des personnes en situation de handicap au sein de nos effectifs, et mettons en place des actions d'insertion régionalisées :

- Emploi des personnes handicapées en sous-traitance par le biais des ESAT comme celui de l'ADAPEI du Bas Rhin : environ 40 personnes sont 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
- Animation d'ateliers de sensibilisation à la surdité et à la malvoyance.
- Participations à des forums pour l'emploi des salariés handicapés.

Diligence raisonnable

Le service Ressources Humaines définit des engagements pour le groupe et sensibilise les entités régionales, qui sont responsable de leur application : assistants RH régionaux, directions régionales.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre d'emplois directs de travailleurs handicapés	324	353

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

API Restauration va poursuivre sa politique d'embauche et d'accompagnement de personnes en situation de handicap en consolidant les engagements et partenariats en région.

C. Egalité hommes-femmes

Politique d'API Restauration

API Restauration est engagé pour la parité hommes/femmes au sein de ses salariés – la cuisine est l'affaire de toutes et tous

Diligence raisonnable

La parité hommes/femmes fait l'objet d'un accord d'entreprise et des indicateurs sont suivis et servent à calculer l'index d'égalité femmes-hommes.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Répartition hommes/femmes parmi les effectifs (tous contrats)	H : 49,35 % F : 50,64 %	H : 49,71 % F : 50,29%
Répartition hommes/femmes parmi l'encadrement	H : 78,76 % F : 21,24 %	H : 77,33 % F : 22,67 %
Index d'égalité femmes-hommes	indicateur non calculé	88

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous continuerons à travailler sur ce sujet et visons un index d'égalité de 90 sur l'exercice suivant.

3.4. DIALOGUE SOCIAL

Politique d'API Restauration

Nous consultons nos équipes, y compris dans les décisions stratégiques.

Nous avons à cœur l'écoute et la protection des salariés par des représentants indépendants et élus par ces derniers.

Diligence raisonnable

L'affichage de la liste des représentants du personnel et leurs coordonnées est obligatoire sur tous les lieux de travail.

Tous les ans, la direction générale se déplace sur les entités régionales pour réaliser les entretiens annuels d'activité.

Résultats année n et comparaison année n-1

Le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT), les Délégués du Personnel (DP) et le Comité d'Entreprise (CE) disparaissent et fusionnent dans une instance unique : le Comité Social et Économique (CSE).

Les DP se sont réunis mensuellement pour mettre en place le CSE avec la nouvelle équipe.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

La mise en place du CSE a été initiée de décembre à juillet, et les élections des nouveaux membres auront lieu en septembre 2019.

Objectifs 2019-2020 :

- Mise en place d'un référent harcèlement et agissements sexistes au sein du CSE.
- Remise à jour des trames d'Entretiens Annuels d'Activité.
- Mise en place d'une enquête de satisfaction

4 ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

4.1. PRISE EN COMPTE DES ENJEUX CLIMATIQUES

A. Expertise carbone

Politique d'API Restauration

Soucieux de notre empreinte carbone, notre politique d'achats responsables privilégie les achats locaux et favorise la diversification protéique.

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 (Potentiel de Réchauffement Global).

Enfin, nous réalisons des Bilans Carbone pour nos clients.

REALISATION DE BILANS CARBONE®

Nous sommes titulaires d'une licence d'exploitation délivrée par l'Association Bilan Carbone® et sommes formés à la réalisation d'empreintes carbone via la Méthode Bilan Carbone®. Nous réalisons ces études dans des cuisines et cuisines centrales pour nos clients et émettons des préconisations d'amélioration en toute transparence et en concertation avec le client et les équipes de cuisine

Cette proposition découle d'une expertise reconnue par l'Association Bilan Carbone (ABC). API Restauration a suivi la formation de l'Institut de Formation Carbone et a obtenu le droit d'exploitation de la Méthode Bilan Carbone® de son activité. Trois salariés API sont formées par l'Institut Bilan Carbone. API Restauration est le seul prestataire du secteur de la restauration collective référencé auprès de l'ABC.

Diligence raisonnable

Trois salariés API Restauration ont suivi la formation de l'Institut de Formation Carbone et ont obtenu le droit d'exploitation de la Méthode Bilan Carbone®.
A ce jour, API Restauration est le seul prestataire du secteur de la restauration collective référencé auprès de l'ABC.

Chaque intervention de rechargement en fluides frigorigènes est reportée sur une plateforme nationale par le prestataire CESBRON.

Résultats année n et comparaison année n-1

Nous avons renouvelé notre licence d'exploitation auprès de l'Association Bilan Carbone en 2019.

Durant l'exercice, nous avons réalisé dix Bilans Carbone® sur un restaurant scolaire et neuf restaurants d'entreprise. Selon la Méthode Bilan Carbone®, API Restauration a suivi les six étapes de restitution suivantes :

1. Sensibilisation au réchauffement climatique et à ses effets auprès du client et des équipes de cuisine
2. Définition du champ d'étude
3. Collecte des données auprès des équipes de cuisine et des fournisseurs
4. Exploitation des résultats à l'aide du tableur Bilan Carbone® V8
5. Etablissement des pistes d'action de réduction en collaboration avec les équipes de cuisine
6. Choix et lancement des actions de réduction au cours de la restitution finale au client.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

- L'atténuation de l'empreinte carbone sera un des objectifs de l'entreprise, présenté au bilan commercial de fin d'année 2019 et renouvelé lors des voeux 2020.

- Nous continuerons à réaliser des Bilans Carbone® sur des cuisines sur place et cuisines centrales.

- Nous avons déposé en décembre 2019 auprès de la DREAL notre Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) et mettrons à jour début 2020 notre audit énergétique.

B. Mobilité durable

Politique d'API Restauration

a. <u>Logistique et flotte automobile</u>

- 73 % de notre flotte nous appartiennent, et 27 %, 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.

NB : 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

- Pour les déplacements en véhicules légers : 100% de nos véhicules sont de marques françaises et nous avons des véhicules électriques dans notre parc. Un plan de mobilité a été réalisé pour le siège social d'API Restauration.
- Des formations à la prévention des risques routiers sont animées par des formateurs de l'INFRES.

b. <u>Plan de Déplacement Entreprise</u>

Nous avons formalisé un Plan de Déplacement Entreprise pour le siège afin de faciliter la mobilité des collaborateurs tout en favorisant des mobilités douces et moins émettrices de gaz à effet de serre.

Diligence raisonnable

Une partie des véhicules de livraison réfrigérés est équipée du logiciel Masternaut.
L'INFRES propose une formation au logiciel pour accompagner les chauffeurs-livreurs dans la prise en main de l'outil.

Le Plan de Déplacement Entreprise pour le siège social à Mons-en-Baroeul (59) a été déposé auprès de la Métropole Européenne Lilloise en avril 2019.

Résultats année n et comparaison année n-1

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Consommation moyenne en carburant pour les gros véhicules utilitaires (VU)	8,76 l/100 km	10,05 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les VU de taille moyenne	6,54 l/100 km	6,49 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les petits VU	5,19 l/100 km	4,62 l/100 km
Nombre total de repas produits par nos cuisines centrales	37 975 838	49 923 200
Nombre de véhicules du parc automobile	1123	1248
dont nombre de véhicules nous appartenant	815 soit 73% du parc	905 soit 73% du parc
dont nombre de véhicules en location	308 camions réfrigérés	343 camions réfrigérés
dont nombre de véhicules électriques	7	10
Déploiement du logiciel Masternaut	59 %	62 %

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Des actions seront mises en place sur le siège social suite à l'enquête menée dans le cadre du Plan de Mobilité à partir de la rentrée 2019 : construction d'un abri à vélos, parking réservé au covoiturage, participation au challenge de la mobilité, kit sécurité pour les cyclistes réguliers…

C. Consommations d'eau, d'énergies et de produits d'entretien

Politique d'API Restauration

Nos équipes sont sensibilisées aux écogestes afin d'**optimiser les consommations d'eau, d'électricité et de gaz sur les cuisines centrales et les restaurants en gestion.**

La politique générale d'achat de matériel porte une attention particulière aux consommations d'eau, d'électricité et de gaz : nous sélectionnons du **matériel de cuisine moins énergivore**, permettant de réduire ces consommations.

Nous avons en 2019 entamé une phase test de produits d'entretien écolabellisés sur quatre sites pilotes pour évaluer la faisabilité économique et sanitaire d'un déploiement à plus grande échelle.

Diligence raisonnable

Un tutoriel d'éco-gestion existe et est diffusé annuellement aux équipes lors de causeries par le référent Développement Durable.

Résultats année n et comparaison année n-1

Les émissions de gaz à effet de serre du groupe Api Restauration sont calculées dans le Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) à partir :

- De la consommation en électricité et en gaz des cuisines centrales,
- Des consommations en carburant des véhicules d'entreprises et des camions de livraison,
- Des quantités de gaz frigorigènes rechargées dans les installations concernées.

Ce périmètre correspond aux scopes 1 et 2 d'un Bilan Carbone.

De 2015 à 2019, on observe une diminution (-12,7%) de ces émissions due en partie à la réduction des émissions directes fugitives (-58%) et des émissions directes des sources mobiles à moteur thermiques (-6,6%). L'activité API Restauration a émis 1 533 tonnes équivalent CO2 de moins qu'en 2015.

Phase test des produits d'entretien écolabellisés
En 2019, quatre sites ont été identifiés, dans le cadre de leur engagement Mon Restau Responsable, comme **sites pilotes pour mettre en place des produits d'entretien écolabellisés** (gamme Clean d'Ecolab). Un travail en amont a été réalisé conjointement avec le service QSE et les achats généraux pour identifier les produits à tester et leurs impacts sanitaires et environnementaux.

Nous préconisons fortement le passage à une gamme de produits écolabellisés lors des engagements des restaurants dans la démarche Mon Restau Responsable.

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Part de produits d'entretien écolabellisés (en pourcentage du chiffre d'affaires des produits d'entretien)	11 %	10 %
Consommation moyenne d'énergie (électricité + gaz) sur nos cuisines centrales	464 Wh/repas	755 Wh/repas
Consommation moyenne d'eau sur nos cuisines centrales	1,648 l/repas	1,665 l/repas
	ANNÉE N-4 (du 1er sept 2014 au 31 août 2015)	**ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)**

Emissions totales de gaz à effet de serre	12 163 t eq CO2	10 630 t eq CO2

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Objectif 2019-2020 :

- Le déploiement du logiciel GMAO, opérationnel en janvier 2020, devrait permettre un suivi plus précis, et une sensibilisation en conséquence.
- A l'issue du test sur les produits d'entretien écolabellisés et si les résultats sanitaires et économiques sont concluants, la gamme de produits écolabellisés sera déployée à large échelle sur le territoire national API et deviendra gamme de référence.

4.2. REDUCTION ET GESTION DES DECHETS

A. Réduction du gaspillage alimentaire

Politique d'API Restauration

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des objectifs prioritaires de l'entreprise pour l'année 2019.

Sur les restaurants avec cuisine sur place : Une **campagne de pesée des déchets alimentaires d'envergure nationale** a été organisée dans l'ensemble de nos restaurants en gestion pendant une semaine entre février et avril 2019. Nous sensibilisons également les chefs et les convives à la réduction du gaspillage alimentaire par la transmission de bonnes pratiques, par la participation à des opérations de communication ponctuelles (Semaine Européenne de Réduction des Déchets) et par des outils de sensibilisation sur place (Gaspillo Pain, tables de tri, guides des portions…)

Dans nos cuisines centrales : Certaines cuisines centrales ont également participé au projet de pesée.

Diligence raisonnable

Sur les restaurants avec cuisine sur place : Les chefs de secteur et référents développement durable sont responsables de la bonne mise en place du projet de pesée et de la mise en place du tri sur les restaurants. Le pôle RSE fournit des outils d'accompagnement et signalétiques pour faciliter le bon déroulé de la pesée, la visibilité et la communication : guide de causeries, outil de reporting, autocollants, tables de tri.

Résultats année n et comparaison année n-1

PROJET NATIONAL DE PESEE DES DECHETS

Nous avons mené entre février et avril 2019 une **campagne nationale de pesée des déchets alimentaires de grande envergure** dans nos restaurants Api.

- **Pendant cinq jours, nos chefs ont pesé et noté les déchets alimentaires** en les séparant suivant la typologie suivante : les excédents de production des menus, les déchets de cuisine et les retours assiettes des convives après le repas.
- A l'issue de la pesée, **les équipes de cuisine se sont réunies dans chaque restaurant pour identifier les causes de ce gaspillage et prendre des engagements concrets avec un objectif chiffré de réduction**. Ces réunions ont été animées par les référents développement durable et ont rassemblé l'ensemble de l'équipe de cuisine et le chef de secteur.
- Les **résultats du projet ont été présentés à la Direction Générale et dans les agences régionales** et rappelés lors du bilan commercial de l'année 2019.

L'objectif de cette démarche était dans un premier lieu de **déclencher une prise de conscience,** appuyée par des résultats concrets, du gaspillage alimentaire et de la nécessité de lutter contre. Puis d'**identifier les leviers d'actions** à sa disposition pour le réduire et de **s'améliorer de manière durable.**

Au total, ce sont **1067 restaurants Api qui se sont engagés de façon ambitieuse et pragmatique dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**. Nos équipes ont ainsi animé **plus de 800 ateliers de réflexion**, réunissant des chefs, diététiciens, chefs de secteur, etc. **Plus de 100 solutions** ont ainsi été identifiées avec des actions très concrètes et propres à chaque site pour lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire !

Nous sommes très fiers du succès de ce projet d'envergure et de l'enthousiasme qu'il a suscité, non seulement auprès de nos **collaborateurs,** mais aussi de nos **convives** et de nos **clients**. L'**édition 2020** de la pesée nous permettra de mesurer les progrès effectués. **Ensemble, on va plus loin !**

Indicateur	ANNÉE N-1 (du 1er sept 2017 au 31 août 2018)	ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)
Nombre de restaurants ayant réalisé une pesée des déchets alimentaires suivie au niveau national	11	1067
Poids moyen de déchets alimentaires par repas	indicateur non suivi	119 g

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous réitérerons la pesée des déchets alimentaires pour tous nos sites en gestion en 2020. Cela nous permettra de mesurer les progrès réalisés. Une partie de nos cuisines centrales se joindra à l'exercice.

B. Réduction des emballages et du plastique à usage unique

Politique d'API Restauration

Sur les restaurants avec cuisine sur place : Nous promouvons les bonnes pratiques pour réduire les emballages, mettre en place le tri réglementaire et privilégier les alternatives réutilisables.

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 gastronormes en inox.

Pour l'ensemble des restaurants scolaires pour qui nous cuisinons, nous supprimons les bouteilles d'eau plate en plastique dès 2020, conformément aux exigences de la loi EGalim.

Diligence raisonnable

Dans nos cuisines centrales, l'objectif national de transition des conditionnements a été présenté aux équipes, et un groupe de travail a été créé.

Résultats année n et comparaison année n-1

Dans nos cuisines centrales : les **déchets d'emballage sont triés et recyclés** selon la réglementation en vigueur.

Sur les restaurants avec cuisine sur place : 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 **tables de tri** permettant aux convives de trier les déchets sur leurs plateaux, puis de les peser.

Afin de remplacer les bouteilles d'eau plate en plastique, nous mettons en place des fontaines à eau là où cela est possible et systématiquement sur tout nouveau site scolaire. Nous avons également référencé une gourde réutilisable en matériau biosourcé et fabriquée aux Pays-Bas que nous proposons dans nos prestations de piques-niques.

Une **rationalisation de la gamme de vaisselle à usage unique** est prévue pour 2020, en accord avec la loi EGalim étendant la Loi de Transition Énergétique.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

TRANSITION VERS LES BACS GASTRONORMES

Nous déploierons en commençant par nos cuisines centrales la **transition vers des bacs gastronormes en inox en remplacement des barquettes en plastique.** Ce projet fait l'objet d'un **groupe de travail créé en 2018** avec mise en place progressive sur **sites pilotes dès 2020**. Nous souhaitons effectuer cette transition **en collaboration avec les collectivités et les clients** afin qu'elle soit la plus réussie possible.

API s'engage dans la réduction du plastique et sensibilise ses salariés : chaque collaborateur présent au bilan commercial de 2019 recevra en cadeau une gourde réutilisable en inox.

C. Valorisation des déchets

Politique d'API Restauration

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 a 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.

Diligence raisonnable

Dans le cas de restaurants avec cuisine sur place, il arrive que le client, et non le prestataire de

restauration, soit responsable de la valorisation des biodéchets – cela dépend du contrat qui les lie.

API Restauration est responsables de la valorisation des biodéchets sur les cuisines centrales, pas sur les restaurants livrés lorsque ce ne sont pas des équipes API.

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.

Résultats année n et comparaison année n-1

Dans nos cuisines centrales : un contrat cadre a été signé avec un prestataire externe, Servipac, 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 rappelle les impératifs réglementaires.

Analyse des résultats et objectifs 2019-2020

Nous continuerons de déployer la valorisation de biodéchets sur nos cuisines centrales notamment.

ANNEXES

ANNEXE 1 : TABLEAUX RECAPITULATIFS DES INDICATEURS

1. Intégration de la RSE dans la stratégie d'entreprise		
1.1. ASSIETTE RESPONSABLE		
1.1.A. PROTECTION DE LA SANTE DU CONSOMMATEUR		
Taux de conformité observée lors des campagnes d'audits internes	84,69%	84,51%
1.1.B. UNE OFFRE RESPONSABLE A TRAVERS L'ASPECT NUTRITIONNEL		
Nombre de diététiciens	85	82
Nombre de sites clients qui bénéficient d'un suivi diététique	3995	4248
Nombre d'interventions nutritionnelles réalisées	489	458
Nombre de restaurants qui participent au programme Weight Watcher	15	13 (+ 5 en attente)
Nombre de diététiciens ayant animé des causeries anti-gaspillage alimentaire		44
1.1.D. UNE OFFRE RESPONSABLE A TRAVERS LE DEPLOIEMENT DE LA DEMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE		
Nombre de sites engagés dans la démarche Mon Restau Responsable	34	67
Nombre de couverts qui bénéficient de l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable	6841	12981
1.2. INFORMATION ET SENSIBILISATION DE NOS PARTIES PRENANTES		
1.2.A. SENSIBILISATION INTERNE : FORMER NOS COLLABORATEURS AUX ENJEUX RSE		
Nombre de nouveaux référents RSE formés par le service RSE	9	7

Nombre d'interventions des référents en réunions de chefs et d'agence	87	145
Formation cuisine végétarienne	44	20
Formation cuissons maîtrisées	109	95
1.2.B. INORMATION DES CONVIVES : SENSIBILISER CONVIVES ET CLIENTS A L'ALIMENTATION DURABLE		
Thème de la Semaine Européenne du Développement Durable	les producteurs locaux	le gaspillage alimentaire
Nombre d'outils d'animation commandés à l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre (affiches, fiches recettes, aimants)	4626	2624
Nombre d'affiches commandées à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable en juin	1001	1113
1.4. ENGAGEMENT CITOYEN DE L'ENTREPRISE		
Nombre de partenariats	14	11
Montant total reversé aux associations et ONG	340 808,90€	281 764,00€
Montant récolté lors de l'opération Dessert Solidaire	7 096,00€	9 745,01€

2. Achats alimentaires		
2.1. POLITIQUE LOCALE ET DECENTRALISEE D'APPROVISIONNEMENTS		
Pourcentage de déploiement du logiciel eMarket (en % du CA)		84%
Nombre de référents achats	32	32
Part des achats de produits régionaux	7%	9%
Part de viande achetée régionalement	13%	15%
2.2. ACHATS RESPONSABLES : SELECTION ET ACCOMPAGNEMENT DES FILIERES		

Part des achats en produits de la mer qui sont issus de la pêche durable	31,00%	29%
Part des achats en bio	3,00%	4%
Part de viande d'origine France	72,00%	69%
Part de volailles d'origine France	75,00%	74%
Part de produits laitiers d'origine France	82,00%	74%

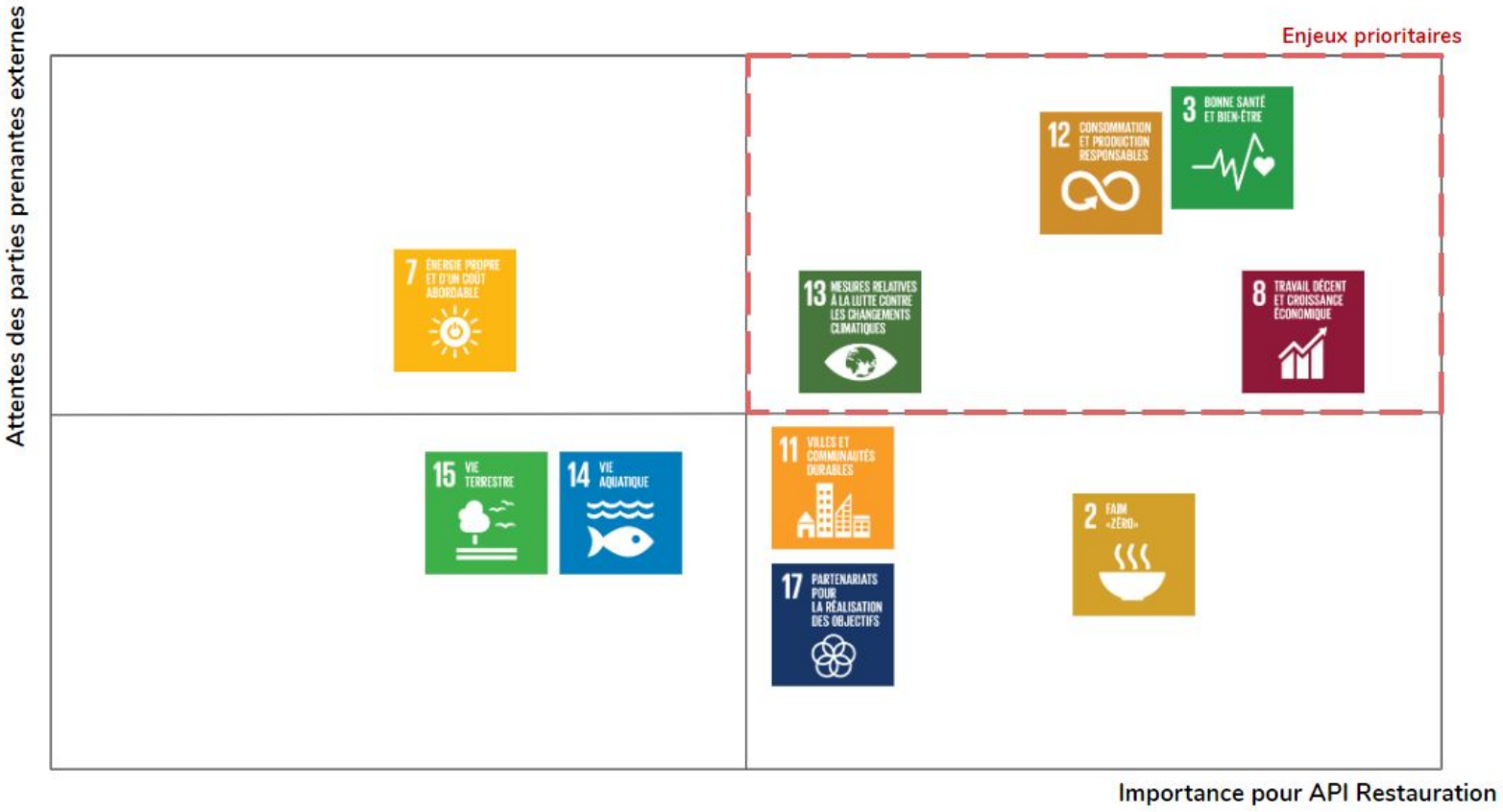
3. Enjeux sociaux liés au travail		
3.1. SANTE ET SECURITE DES SALARIES		
Nombre d'accidents du travail avec arrêt comptabilisés	421	453
Nombre de maladies professionnelles reconnues	38	39
Taux de fréquence d'accidents du travail	26,73	28,35
Taux de fréquence 2	31,17	35,11
Taux de gravité	1,08	1,25
Thème de la causerie	Port de charge	Double thème : trancheur et transport pour les chauffeurs
Nombre de collaborateurs QSE	39	50
Taux de réalisation de l'arbre des causes		83%
3.2. GESTION DES CARRIERES		
3.2.A. STABILITE ET PERENNITE DE L'EMPLOI		
Part des salariés à temps plein	72,57%	74,08%
Part des salariés en CDI	97,65%	97,51%
Part des salariés ayant plus de 5 ans d'ancienneté	47,48%	46,42%
Nombre d'ETP en intérim	610	705
Nombre d'embauches		1427
Nombre de départs	3227	2189
Taux d'absentéisme		9,41%
3.2.B. EVOLUTION, FORMATION ET MOBILITE		

Nombre d'heures de formation réalisées	36960	38 346
Nombre d'inscriptions individuelles en formation	6597	6519
Taux de présence en formation	76%	73%
Nombre de certificats de qualification professionnelle obtenus	2	12
Nombre de chefs issus des promotions MOF	12	47
Part de salariés formés	indicateur non calculé	39,85%
Nombre de collaborateurs ayant concouru aux API d'Or		278
3.2.C. QUALITE DE VIE AU TRAVAIL		
Nombre de salariés en CDI ayant participé aux Api Day's	789	755
Montant de la participation versée aux salariés	3 104 692€	2 583 159€
Accord berceaux		11
3.3. LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS		
3.3.A. RESPECT DES DROITS HUMAINS		
Part de salariés couverts par la convention collective	100%	100%
Attestation Pacte Mondial des Nations Unies	Oui	Oui
Part de salariés de moins de 25 ans	4,12%	5,14%
Part de salariés de plus de 45 ans parmi les effectifs	47,99%	48,91%
3.3.B. INTEGRATIONDES SALARIES EN SITUATION DE HANDICAP		
Nombre d'emplois directs de travailleurs handicapés	324	353
3.3.C. EGALITE HOMMES-FEMMES		
Répartition hommes/femmes parmi les effectifs (tous contrats)	H : 49,35% F : 50,64%	H : 49,71% F : 50,29%
Répartition hommes/femmes parmi l'encadrement	H : 78,76% F : 21,24%	H : 77,33% F : 22,67%
Index d'égalité femmes-hommes	indicateur non calculé	88

4. Enjeux environnementaux		
4.1. PRISE EN COMPTE DES ENJEUX CLIMATIQUES		
4.1.A. EXPERTISE CARBONE		
Nombre de Bilan Carbone réalisés	0	10
4.1.B. MOBILITE DURABLE		
Consommation moyenne en carburant pour les SUV	6,25 l/100 km	5,35 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les gros véhicules utilitaires (VU)	8,76 l/100 km	10,05 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les VU de taille moyenne	6,54 l/100 km	6,49 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les petits VU	5,19 l/100 km	4,62 l/100 km
Consommation moyenne en carburant pour les véhicules légers	5,53 l/100 km	4,97 l/100 km
Nombre total de repas produits par nos cuisines centrales	37 975 838	43923200
Nombre de véhicules du parc automobile	1123	1248
dont nombre de véhicules nous appartenant	815 soit 73% du parc	905 soit 73% du parc
dont nombre de véhicules en location	308 camions réfrigérés	343 camions réfrigérés
dont nombre de véhicules électriques	7	10
Déploiement du logiciel Masternaut	59%	62%
4.1.C. CONSOMMATION D'EAU, D'ENERGIES ET DE PRODUITS D'ENTRETIEN		
Part de produits d'entretien écolabellisés (en pourcentage du chiffre d'affaires des produits d'entretien)	11,00%	10,00%
Consommation moyenne d'énergie (électricité + gaz) sur nos cuisines centrales	464 Wh/repas	755 Wh/repas
Consommation moyenne d'eau	1,648 l/repas	1,665 l/repas

sur nos cuisines centrales		
	ANNÉE N-4 (du 1er sept 2014 au 31 août 2015)	**ANNÉE N (du 1er sept 2018 au 31 août 2019)**
Emissions totales de gaz à effet de serre	12 163 t eq CO2	10 630 t eq CO2
4.2. REDUCTION ET GESTION DES DECHETS		
4.2.A. REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE		
Nombre de restaurants ayant réalisé une pesée des déchets alimentaires suivie au niveau national	11	1067
Poids moyen de déchets alimentaires par repas		119g

ANNEXE 2 : TABLE DE CORRESPONDANCE DES ENJEUX AVEC LES OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE (ODD)



Fort de ses politiques déployées sur ses enjeux matériels, API Restauration contribue à agir sur 10 des 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Organisation des Nations Unies (ONU).

ANNEXE 3 : TABLE DE CORRESPONDANCE DES ENJEUX AVEC LE GRI (Global Reporting Initiative)

Standards du GRI	Chapitres correspondants
Standards du GRI 101 : Introduction	
Principes de reporting	Rapport sur le gouvernement d'entreprise
Utilisation du GRI standard dans le reporting	-
Réclamations concernant l'utilisation des normes GRI	-
Standards GRI 102 : Informations générales 2O17	
Profil de l'organisation	Rapport sur le gouvernement d'entreprise
Stratégie	Rapport sur le gouvernement d'entreprise
Ethique et intégrité	1.3.
Gouvernance	Rapport sur le gouvernement d'entreprise
Implication des parties prenantes	Analyse de matérialité
Pratiques de reporting	Rapport sur le gouvernement d'entreprise + rapport de gestion
Standards GRI 103 : Approche managériale 2017	
Explication du sujet matériel et de ses limites	Analyse de matérialité p.8
L'approche managériale et ses composants	p.2
Evaluation de l'approche managériale	Rapport d'audit
Standards GRI 200 : Economie	
201 : Performance économique	Rapport de gestion
202 : Présence sur le marché	Rapport de gestion
203 : Impacts économiques indirects	Rapport de gestion
204 : Pratiques d'achat	2.
205 : Anti-corruption	1.3.A.
206 : Comportement anticoncurrentiel	1.3.A.
Standards GRI 300 : Environnement	
301 : Matériaux	non traité suite à l'analyse de matérialité

302 : Energies	4.1.C.
303 : Eau	4.1.C.
304 : Biodiversité	non traité suite à l'analyse de matérialité
305 : Emissions	4.1.A.
306 : Effluents et déchets	4.2.
307 : Respect de l'environnement	non traité suite à l'analyse de matérialité
308 : Evaluation environnementale des fournisseurs	non traité suite à l'analyse de matérialité
Standards GRI 400 : Social	
401 : Emploi	3.2.
402 : Relations employeurs/employés	3.4.
403 : Santé et sécurité au travail	3.1.
404 : Formation et éducation	3.2.B.
405 : Diversité et égalité des chances	3.3.
406 : Non-discrimination	3.3.
407 : Liberté syndicale et droit de négociation	3.4.
408 : Travail des enfants	non traité suite à l'analyse de matérialité
409 : Travail forcé ou obligatoire	non traité suite à l'analyse de matérialité
410 : Pratiques en matière de sécurité	3.1.
411 : Droit des personnes autochtones	non traité suite à l'analyse de matérialité
412 : Evaluation du respect des droits de l'homme	3.3.A.
413 : Communautés locales	non traité suite à l'analyse de matérialité
414 : Evaluation sociale des fournisseurs	non traité suite à l'analyse de matérialité
415 : Politiques publiques	non traité suite à l'analyse de matérialité
416 : Santé et sécurité des consommateurs	1.1.A.
417 : Marketing et étiquetage	1.2.3.
418 : Vie privée des clients	1.3.D.
419 : Conformité socio-économique	Rapport de gestion