



L'engagement de Damien Debosque et Béatrice Debosque

Le monde de demain se profile dès aujourd'hui.

En 2021 et pour la treizième année consécutive, API Restauration renouvelle ses engagements au Global Compact et à ses 10 principes.

Au cœur d'API Restauration, il y a cette idée de sans cesse se réinventer pour anticiper le monde de demain et accompagner la transition écologique. Ce que nos convives et nos équipes recherchent : donner du sens, reprendre le contrôle de leur consommation, appartenir à des communautés, être écoutés et se savoir considérés.

Ancrés sur les territoires régionaux, nous poursuivons notre objectif de croissance durable : réussir à conjuguer efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales. Chez API, on fait coexister plusieurs mondes : la cuisine, l'agriculture, la formation, la nutrition, l'emploi, la digitalisation, la logistique, les territoires.

Et tout ce qu'on fait à un dénominateur commun : la passion du métier !

Ce qui nous rend fiers : offrir une cuisine savoureuse, conviviale et responsable à nos convives mais aussi aller encore plus loin dans l'innovation et la créativité pour faire du repas une expérience mémorable.

Au cœur de la réussite de l'entreprise, ce sont les 8000 femmes et hommes qui œuvrent chaque jour pour donner le meilleur d'eux-même au service des clients.

Il y a 64 ans, nos parents créaient API Restauration sur ces fondements, une façon d'appréhender les défis avec humilité et conviction. API est une entreprise loyale, indépendante et familiale. Et nous sommes heureux de faire vivre cet héritage.

OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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



API encourage les pratiques agricoles durables et responsables afin de **participer à la croissance économique locale** en favorisant les circuits courts et la proximité entre les producteurs et les fournisseurs. API travaille aujourd'hui avec plus de 900 partenaires locaux. De plus, le restaurateur s'engage auprès d'associations régionales telle que Armée du Salut et pour des causes internationales en favorisant le Commerce Équitable.



API s'engage à **lutter contre le gaspillage alimentaire** et sensibilise ses collaborateurs et ses convives aux souffrances liées à la faim dans le monde. API **favorise les dons alimentaires et soutient financièrement des ONG** comme Action Contre La Faim.



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



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

**5 ÉGALITÉ ENTRE
LES SEXES**



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

En 2020, API comptait 50,7 % de femmes parmi ses effectifs.

**6 EAU PROPRE ET
ASSAINISSEMENT**



API sensibilise ses collaborateurs à leur consommation énergétique par la distribution de stickers "écogestion" et par la formation de ses équipes aux écogestes.

Une phase test de **produits d'entretien écolabellisés**, plus respectueux de l'environnement et nécessitant moins d'eau, a été lancée en 2020.

**7 ÉNERGIE PROPRE
ET D'UN COÛT
ABORDABLE**



API **sélectionne du matériel de cuisine moins énergivore, notamment dans ses cuisines centrales.**

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

**8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE**



En 2018, API est **lauréat des Trophées Les Pépites de l'Alternance** et en 2020, API est élue **première société de restauration collective parmi les 500 meilleurs employeurs de France** au classement Capital.

De plus, le restaurateur favorise l'accès à l'emploi pour les personnes en situation de handicap et maintient l'emploi des seniors dans le cadre des contrats génération (+ 50 ans).

**10 INÉGALITÉS
RÉDUITES**



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

En 2020, l'entreprise comptait 412 salariés porteurs d'un handicap.

12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



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

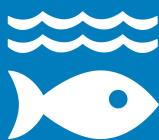
13 MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



API a réalisé un Bilan d'Émissions GES en 2019.

De plus, dans son plan d'action pour la réduction de l'empreinte carbone, et par l'obtention de la formation Bilan Carbone (IFC), le restaurateur accompagne ses clients dans la réalisation de Bilan Carbone et d'audits. Dans la même démarche, API forme ses chauffeurs/livreurs à l'écoconduite et s'implique dans des campagnes végétariennes.

14 VIE
AQUATIQUE



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

16 PAIX, JUSTICE
ET INSTITUTIONS
EFFICACES



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

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

17 PARTENARIATS
POUR
LA RÉALISATION
DES OBJECTIFS



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

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