



ANNEE
2013

CATEGORIE
Environnement :
Préserver la Planète

RUBRIQUE
Déchets

SOUS-RUBRIQUE
41.01 Réduire, valoriser
et recycler ses déchets

SECTEUR D'ACTIVITE
Restauration collective

TAILLE DE L'ENTREPRISE
> 500

PAYS (DE LA PRATIQUE)
France

ENTREPRISE
API RESTAURATION



Chiffres d'Affaires (2013) :
334M€

Effectif (2013) : 4250

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.api-restauration.com>

Contact:
LAGIER Laure,
Responsable de projets
Développement Durable

API RESTAURATION LUTTE DE MANIÈRE LUDIQUE CONTRE LE GASPILLAGE



CONTEXTE

API Restauration, entreprise familiale de restauration collective présente dans toute la France et en Belgique, propose 460 000 repas quotidiens au sein d'entreprises, d'établissements scolaires ou de santé.

Confrontée aux problématiques du gaspillage et du recyclage des déchets, API a développé des solutions innovantes et ludiques pour responsabiliser ses convives.

OBJECTIF(S)

- Responsabiliser convives et personnel vis-à-vis du gaspillage
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Valoriser les déchets

DÉMARCHE

- Elaboration d'une **table de tri intelligente à destination des convives** munie de réceptacles afin de séparer et peser les déchets organiques, plastiques, canettes, verres et bouchons lors du débarrassage de leurs plateaux. Cette table, équipée d'un écran, comptabilise en direct les quantités triées et permet de sensibiliser les convives à la problématique de la réduction des déchets. Les déchets triés sont ensuite recyclés.
- Pour les restaurants scolaires, une communication ludique :
 - création de l'ardoise « **Tous ensemble, réduisons nos déchets** » qui indique hebdomadairement le poids total des déchets et le poids moyen des déchets par élève ;
 - création du « **Radar à Déchets** » qui indique de manière visuelle si les efforts sont positifs ou à poursuivre ;
 - tournage du court métrage « La Poubelle Histoire d'Amour » pour sensibiliser à la réduction des déchets.
- Depuis 2010, le groupe API Restauration participe à la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets. Il a été nommé pour la France dans la catégorie entreprise en 2010 et 2012 pour son action « Stop au gaspillage alimentaire » dans les établissements scolaires.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Mise en place d'outils de communication ludiques et innovants, animés par la filiale CREAPI d'API Restauration
- Sensibilisation et motivation des convives pour réduire et trier
- Implication de tous les acteurs

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE
<ul style="list-style-type: none"> • Réduction des coûts liés au traitement des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction des déchets alimentaires de 50% • Recyclage des déchets triés • Des convives et des équipes éco-responsabilisés • Cercle vertueux des achats : les économies réalisées sur les quantités achetées sont réinvesties dans l'achat de denrées alimentaires de qualité supérieure • Réduction des Troubles-Musculo-Squelettiques : le tri par les convives permet une réduction des gestes répétitifs au sein des équipes de cuisine

Pour en savoir plus

Démarche RSE primée aux **Trophées de l'Economie Responsable (2013)**