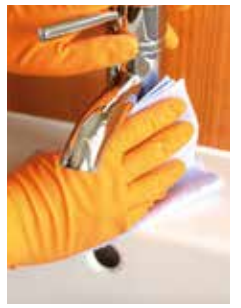
CUISINONS L'AVENIR *avec passion.*

Rapport RSE
2018/2019



édito

Le mot de Damien DEBOSQUE & Béatrice DEBOSQUE

Au coeur 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 coeur de la réussite de l'entreprise, ce sont les 7800 femmes et hommes qui oeuvrent chaque jour pour donner le meilleur d'eux-même au service des clients.

Il y a 62 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.

SOMMAIRE

1 L'ENTREPRISE API RESTAURATION

2 LE PÔLE RSE

3 SAVOIR-FAIRE CULINAIRE & RÉFLEXION DIÉTÉTIQUE

4 NOS ENGAGEMENTS ENVERS LES FILIÈRES LOCALES

5 NOS ENGAGEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

6 INFORMER & SENSIBILISER

7 NOS VALEURS SOCIALES

8 NOS ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX

9 NOS PUBLICATIONS

L'ENTREPRISE 1
API RESTAURATION

L'ASSIETTE

L'ASSIETTE
Concept CréApi
Modèle déposé
Fabriqué en France

Une solution simple pour offrir de la liberté et du plaisir à nos convives tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Tout est parti d'un constat: quand on se sert soi-même, on s'approprie mieux le contenu de notre assiette ; on adapte mieux les quantités à notre appétit ; on se fait plaisir en privilégiant les aliments que l'on préfère... Et on finit plus facilement son assiette. C'est du bon sens ! Pour faire évoluer nos restaurants de manière durable, nous devons donner un maximum de liberté à nos convives.

Pour faciliter ce besoin de libre-service, nous avons décidé de supprimer le traditionnel plateau de nos restaurants. Nous avons inventé « l'assiette O ! ». Ludique, pratique, facile à prendre en main, légère pour circuler et se servir facilement, c'est notre dernière innovation pour révolutionner nos restaurants et en faire des lieux de « plaisir responsable », pour mieux manger et éviter de gaspiller !

De fabrication 100% française *(projet développé avec un manufacturier du Haut-Jura)*, c'est aussi une assiette éco-responsable par nature : remplaçant le plateau, l'assiette et le ramequin d'entrée, notre « assiette O ! » nécessite moins d'eau, d'énergie et de produit lessiviel pour le nettoyage !

Enfin, c'est aussi un facteur de convivialité. Car en posant directement son assiette sur la table comme à la maison, le moment de partage qu'est le repas devient encore plus chaleureux !

Charles D'HALLENDRE
Responsable Grands Comptes Enseignement

PAUL & NINA

API RESTAURATION *en quelques chiffres*

au 31 août 2017

IMPLANTATION DU C.A.

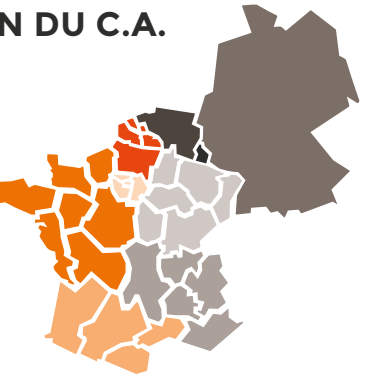
FRANCE 92,6% **BELGIQUE** 2,8% **ALLEMAGNE** 4,6% **LUXEMBOURG** 0,01%

640 MILLIONS DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2018

SOIT **+ 10%** de TAUX DE CROISSANCE

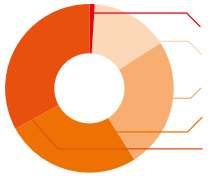
IMPLANTATION DU C.A. *en détails*

Grand Nord **29,1%**
Grand Ouest **13,2%**
Sud-Ouest **12,1%**
Paris **20,5%**
Grand Est **15,6%**
Sud-Est **9,5%**
Allemagne **4,6%**
Belgique **2,8%**
Luxembourg **0,01%**



RÉPARTITION DU C.A. PAR SECTEUR

Siège à Mons-en-Barœul



1% crèche
14% santé & handicap
24% séniors
26% Enseignement
34% Entreprise

750 000 REPAS/JOUR

7800 SALARIÉS

♂ 49,6% ♀ 50,4%

45 Directions Régionales

6700 CLIENTS

94,2% Taux de fidélisation client

Répartition du CA par métier

59,0% La gestion de vos restaurants par nos équipes

25,0% La livraison de repas depuis nos cuisines centrales sur vos sites et restaurants

11,0% Assistance technique et maintenance

4,0% Envies de Saison et ASH

1,0% Traiteur et restauration traditionnelle

MARQUES, ENSEIGNES, SERVICES & INTERNATIONAL

Envies de saison,
Les Pyramides,
API service hôtelier,
Le Manoir,
Comme à la maison,
Infres, Gourmetta,...

LES PARTIES *prenantes*

COLLABORATEURS

Nous valorisons un management de proximité par la formation, la promotion interne et le bien-être au travail.

SOCIÉTÉ CIVILE

Nous soutenons des projets associatifs en lien avec nos métiers de restaurateur et sommes partenaires avec des ONG.

Nous effectuons une veille réglementaire active sur les sujets liés à l'alimentation.

FOURNISSEURS

Par la création d'une Charte des Achats Responsables et d'audits, nous nous assurons que nos approvisionnements soient de haute qualité et équitables envers nos fournisseurs.

CONVIVES

De la petite enfance à la personne âgée, nous vous garantissons de vous offrir le meilleur chaque jour dans votre assiette. Nous nous assurons de sensibiliser nos convives aux différentes thématiques de l'alimentation durable dès le plus jeune âge.

CLIENTS

Entreprises, établissements scolaires et de santé... Nous accompagnons nos clients dans leur démarche de restaurants responsables.

PAUL & NINA

API RESTAURATION il était une fois.....

Entreprise indépendante française, API Restauration est avant tout un héritage familial.

Le 1er octobre 1956, Jean Debosque reprend le magasin de ses parents alors charcutier-traiteurs, rue Nationale à Lille. Avec Cécile, son épouse, ils développent rapidement une activité nouvelle : la livraison de repas.

Aujourd'hui, leurs enfants Béatrice et Damien sont à la tête de cette belle aventure. API Restauration continue à conjuguer efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs humaines. La politique d'API met les questions de la Responsabilité Sociétale des Entreprises au cœur de son fonctionnement en s'engageant pour :

- Une cuisine faite maison à partir d'ingrédients frais, en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux.
- La mise en place de cuisines éco-gérées.
- Une démarche vers un restaurant zéro déchet.
- L'épanouissement de ses collaborateurs par un management de proximité.
- La sensibilisation des convives aux enjeux de l'alimentation durable.

Une entreprise engagée

C'est ainsi que, depuis 2008, par l'adhésion au Pacte Mondial des Nations Unies, API Restauration s'engage à respecter les 10 principes universellement acceptés, touchant les Droits de l'Homme, les normes du travail, l'environnement et la lutte contre la corruption. La Communication sur le Progrès 2018 est disponible en ligne sur le site internet du Global Compact.

LA RSE SELON API
Passionnément Responsable

De gauche à droite : Nina Donard, Manon Henrion, Laure Lagier et Pascal Monneuse.

Notre place au coeur du système alimentaire, entre producteur et consommateur, nous confère une grande responsabilité. Une bonne pratique appliquée à chaque repas, c'est 750 000 convives impactés directement. Un engagement pour un approvisionnement local, c'est contribuer immédiatement au dynamisme économique des territoires, réduire les émissions de CO2 et intensifier le tissu social régional. Cet effet papillon est un levier très motivant pour nos actions de développement durable.

Depuis 10 ans, nous avons fait évoluer nos pratiques pour mesurer nos impacts : tous nos indicateurs sont désormais disponibles dans la Déclaration de Performance Extra-Financière sur notre site internet.
Dorénavant, nous les faisons auditer par un organisme tiers indépendant qui nous a remis un avis favorable et sans réserve. Cet audit confirme notre ambition de transparence et de contrôle pour répondre aux attentes de nos clients et convives d'aujourd'hui.

Notre ambition ? Être une entreprise responsable et engagée !
Engagée pour soutenir des pratiques d'agriculture durable, engagée pour la réduction des émissions de gaz à effet de serre et de tous les déchets, engagée pour former nos chefs de cuisine aux bonnes pratiques durables, engagée pour un système alimentaire mondial plus égalitaire…
API Restauration veut être un acteur du changement.
Convaincre, alerter, sensibiliser et inciter à changer les pratiques à toutes les strates de l'entreprise sont une part importante de notre mission au service RSE.

Et c'est ce qu'on va continuer à faire dans nos futurs projets : continuer d'avancer, pas à pas, en restant fidèle à ce que nous sommes et à ce qu'on aimerait voir arriver dans le monde.

- Continuer à faire rimer innovation et solution écologique ;
- Accompagner la transition écologique ;
- Impliquer nos parties-prenantes externes et internes dans la construction de notre développement ;
- Approfondir la réflexion sur l'éthique de notre entreprise ;
- Défendre le bien-être animal dans nos filières d'approvisionnement…

On a à coeur de communiquer avec toute la transparence requise. On a déjà identifié nos limites actuelles et on est conscient du chemin qu'il nous reste à parcourir pour une meilleure performance écologique. Malgré les contraintes existantes (structurelles, sanitaires, économiques, …), nous avons l'ambition de lever les freins et d'essayer les solutions innovantes : on essaie, on teste, on encourage, on apprend de nos erreurs, et enfin, on déploie. Chez API Restauration, on pratique le développement durable de terrain où l'essaimage des bonnes pratiques devient loi. Nous pensons que chacun doit s'approprier les valeurs du développement durable, de manière positive et sans contrainte.
Chaque jour, nous réaffirmons notre conviction pour un développement durable innovant, concret, authentique et libéré.

PAUL & NINA

LE PÔLE RSE

Un pôle expert directement rattaché à la Direction Générale.

Basé au Siège Social, il coordonne et pilote la politique Développement Durable, développe des outils pour accompagner ses collaborateurs dans la réalisation de leurs engagements durables. API Restauration a noué en janvier 2017, et pour 3 ans, un partenariat exclusif avec la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) créée par Nicolas Hulot. La Direction Générale d'API siège au Conseil d'Administration de la FNH et participe aux échanges en apportant son expertise terrain sur la restauration collective.

JANVIER 2008 Création du service et adhésion au Global Compact

SEPTEMBRE 2009 Mise en place du réseau national des référents

DÉCEMBRE 2011 Première publication du rapport RSE

2012 Prix de l'innovation Ernst & Young

2013 Lauréat Réseau ALLIANCE : Trophées de l'Économie Responsable

2014 Finaliste Trophées Caractères

2015 Lauréat Défis RSE

2016 Prix Entreprise & Environnement

JANVIER 2017 Partenariat avec la Fondation pour la Nature et l'Homme

2017 Ayming Business Performance Awards

2018 Palmarès Capital : 1ère entreprise de Restauration Collective

2018 Lauréat des Pépites de l'Alternance

ORGANISATION et pilotage

40 référents RSE déploient les engagements et actions sur le terrain.

Notre stratégie est réfléchie de façon collaborative lors de synergies auxquelles tous les référents sont conviés. C'est aussi un moment propice à l'échange de bonnes pratiques dans une démarche de management de transition.

278

INTERVENTIONS RÉGIONALES

réalisées auprès des équipes terrain par les référents RSE

L'ENGAGEMENT DES RÉFÉRENTS EN RÉGION

Cyrielle LAURETTE - Drôme Ardèche
« J'ai tout de suite été séduite par ce rôle et par la possibilité de travailler sur ces sujets »

Centre Val de Loire - Julie COSSON - Diététicienne
« C'est une mission remplie de projets pour améliorer l'avenir »

Pascal MONNEUSE - Hainaut
« Nous devons tendre vers une restauration collective responsable et pédagogique pour les générations à venir »

Sébastien COTTART - Littoral Atlantique
« L'alimentation est un besoin primaire de toute vie sur terre, notre action en tant que restaurateur est déterminante »

Olivier WILLEMS - Grande cuisine
« Grâce aux produits locaux, à la formation écoconduite, notre sensibilisation aux écogestes et par l'implication de nos équipes en cuisine, j'ai le sentiment de participer à une démarche ayant un impact positif sur le monde qui nous entoure »

Marion SELINGUES - Pas de calais Artois
« C'est aussi et avant tout un moyen d'aller à la rencontre de nos équipes de cuisine et de valoriser leur travail »

Emilie ARVAT - Champagne Ardenne
« J'ai vu l'évolution du rôle de référent. De plus en plus sollicitée, j'ai pu constater que c'est un sujet qui touche et intéresse tous les publics »

UN SAVOIR-FAIRE CULINAIRE & UNE RÉFLEXION DIÉTÉTIQUE

PAUL & NINA

UNE ÉQUIPE *en cuisine*

De l'encadrement aux équipes de cuisine, nous sommes tous des cuisiniers responsables. C'est cet engagement qui vous assure une équipe motivée pour une prestation culinaire adaptée et savoureuse.

« Cuisinons l'avenir avec passion ! »

S'inspirant de la cuisine traditionnelle, nos équipes sont formées aux techniques culinaires - dans le choix des ingrédients et de la qualité du service - adaptées aux besoins de nos convives :

- Enseignement : Diversification et éveil alimentaire
- Entreprise : Découverte et respect des habitudes culinaires
- Santé et personnes âgées : Saveurs et textures étudiées

Nous réalisons environ 45 recettes par jour et elles changent tous les jours : du sandwich, au plat chaud, à la pâtisserie.. Tout est fait main. Notre offre étant différente chaque jour, nous ne pouvons pas - et ne voulons pas - automatiser. Tous nos clients commandent par le biais du logiciel développé en interne par API. Les commandes nous parviennent 48h avant leur réalisation. Ce logiciel nous donne le volume d'ingrédients pour chaque recette en fonction du nombre de plats commandés par client.. Pas moins pas plus, car il y a une logistique qui nous permet aussi de gérer nos approvisionnements au jour le jour et de garantir des produits de qualité, frais et locaux. Nous sommes avant tout une entreprise à dimension humaine. C'est ce qui est transmis aux équipes de cuisine : les valeurs familiales ! On se soutient, on apprend ensemble, les plus expérimentés forment les plus jeunes... Les équipes s'éclatent en cuisine, inventent, réalisent ; elles sont libres du choix de leurs recettes. C'est d'ailleurs ce qui fait de notre cuisine sa réussite : un petit peu de folie (encadrée et dans les règles) et beaucoup de liberté pour la rendre plus savoureuse !

Sébastien PETIT
Chef de la Cuisine Envie de Saison (restauration d'entreprise)

VALORISATION de nos talents

LES API D'OR

Tous les 3 ans, nous organisons un concours culinaire interne afin d'inciter talent et créativité à s'exprimer.

Lors de cette rencontre d'ampleur nationale, une sélection de duos formés d'un chef et d'un salarié, s'affrontent en équipe. Comme dans les grandes compétitions culinaires, un panier de produits leur est imposé, à cuisiner en un temps limité. Le travail de l'équipe finaliste est récompensé par un jury prestigieux, composé de grands chefs cuisiniers de la restauration traditionnelle.

Un livre de recettes

Nous publions chaque année un livre de recettes créées en interne par des chefs sélectionnés en interne.

Ces derniers se voient récompensés et leur travail est reconnu : le livre est envoyé à tous les salariés API. En 2018, sur le thème de la gastronomie végétarienne, 37 recettes ont été publiées sur plus de 280 participations.

TÉMOIGNAGES

Une fiche technique pour chaque plat nous a été demandée par rapport au panier imposé. Nous devions réaliser 4 assiettes sur 2 plats différents : une recette salée et une recette sucrée. Tous deux sensibles aux enjeux du développement durable, c'est donc dans une logique de réalisation zéro déchet que nous avons travaillé tous nos produits ; jusqu'aux épluchures que j'ai utilisées pour mes sauces. Nous avons travaillé en équipe du début jusqu'à la fin. C'était un vrai moment de stress, mais aussi une belle aventure humaine, vivement la prochaine ! Médaille d'argent aujourd'hui, avec Émeline, nous faisons le choix de continuer l'aventure en intégrant le comité d'organisation de la finale... en attendant, bien sûr, de pouvoir y participer dans 4 ans !

Arnaud VAILLANT - *Chef de secteur* & **Émeline Gatouillat** - *Second de cuisine sur le restaurant de l'Ogec à Mesnil-Saint-Loup) ;* demi-finalistes et représentants de la région Sud-Champagne, ils participaient ensemble à leurs premiers API d'Or.

Les API d'Or, c'est l'obligation de revenir à des bases de la cuisine traditionnelle, parfois oubliées, et c'est ça qui est vraiment formidable : la valorisation du savoir-faire du métier. C'est un concours particulier, ils vont se donner un coup de main, se prêter des choses, avancer ensemble. La plus belle récompense, c'est de réussir à relever ce challenge à deux, d'aller chercher l'autre pour sortir de ce partage et de cette collaboration quelque chose de fabuleux. C'est leur région qu'ils représentent et quand on voit le résultat, on peut en être que fier. C'est un très beau concours.

Jean-Marc MOMPACH - *Président du jury des API d'OR et Président de l'Académie Nationale de Cuisine*

PAUL & NINA

UN PÔLE nutrition santé

Notre pôle nutrition - « Une approche gourmande de l'équilibre alimentaire »

Nous garantissons l'équilibre alimentaire et nutritionnel de nos menus grâce aux **80 diététicien(ne)s nutritionnistes API. Venant tous d'horizons divers, l'équipe s'articule autour d'un pôle et d'une référence d'expertise mutualisée au reste du groupe.**

Professionnel(le)s de santé, ils assurent une fonction de support et de conseil auprès de nos convives et mènent des actions en lien avec l'alimentation. Un suivi diététique est proposé à nos clients leur offrant une assistance sur les menus, une intervention auprès des convives et une aide personnalisée des projets de leurs établissements.

Un binôme pour concilier « goût » et « équilibre » :
En collaboration avec nos chefs, nos équipes diététiques mettent en place des menus adaptés à chaque âge tout en préservant les habitudes régionales et notre passion pour la bonne cuisine.
C'est au travers de commissions de restauration - à la rencontre de nos convives et de nos clients - que nos équipes vous assurent chaque jour une cuisine au plus près de vos attentes.

324 CLIENTS
bénéficient d'un suivi diététique

TÉMOIGNAGE

Notre développement est ascendant. Ce sont nos clients qui nous engagent à développer un process ou une expertise. Nous intervenons avec des outils « clé en main » pensés en fonction des nécessités du terrain. A chaque client son besoin et donc son menu. API, c'est la garantie d'une nutrition décomplexée et pratique ; une nutrition du quotidien. Avant de consommer un plat, on "mange" un terroir, une histoire ou encore une culture dans lesquels se projettent nos convives.

Christine HUSS - *Directrice du pôle nutrition*

TÉMOIGNAGE

Je suis très satisfaite des repas proposés par API, et il y a peu de temps, j'ai découvert que je mangeais régulièrement des plats Weight Watchers. Au début, je ne faisais pas attention au fait que je mangeais ces formules. Je choisissais ce plat parce que j'en avais envie, tout simplement. Par la suite, j'ai commencé à faire plus attention, et à aller voir spécifiquement le menu Weight Watchers proposé. Aujourd'hui, j'opte très souvent – cette fois volontairement – pour ce repas, équilibré et riches en légumes. Je suis ravie que mon restaurant d'entreprise propose ces prestations, il y en a pour tous les goûts.

Emel CAGLAR - *Convive à la CARSAT*

3781 **COMMISSIONS** DE RESTAURATION

436 **INTERVENTIONS NUTRITIONNELLES** pour sensibiliser à l'alimentation saine & équilibrée

Partenariat avec Weight Watchers®

API Restauration est la seule société française partenaire avec Weight Watchers® ce qui nous permet de proposer, chaque jour dans nos restaurants d'entreprise partenaires, un plat cuisiné par nos chefs et validé par Weight Watchers® , dans le respect de nos ambitions ; équilibre & saveurs garantis !

NOS ACTIONS nutritionnelles

API Nutrition : découverte, plaisir et équilibre en fonction des âges, des statuts et des besoins.

Nos actions à retenir pour l'année 2017-2018 :

La mise en place d'un **Plan de Maîtrise Nutritionnelle** - « C'est l'écho du plan de maîtrise sanitaire », il permet d'assurer la traçabilité de la qualité nutritionnelle des menus, un suivi diététique du site et enfin d'évaluer la prestation qui est servie. C'est un mémoire à disposition des Chefs, des diététicien.ne.s et des clients.

Le projet API Premier Pas - Afin d'accompagner le personnel d'établissement de la petite enfance, le pôle nutrition traduit les quantités à servir et les recommandations nutritionnelles par le biais d'un guide : L'Ams'Tram'Gramme. Le projet est construit sur une offre respectueuse des dernières recommandations nutritionnelles, réalisable en cuisine et à partir d'une proposition d'ingrédients réfléchie et responsable.

La création de **catalogues pour interventions nutritionnelles** - Personnalisés à chaque secteur d'activité, ils proposent au client des thématiques adaptables sur mesure : accompagner vos équipes, participer à la vie de l'établissement, rencontrer les familles et informer les convives. Ils permettent de valoriser l'expertise du pôle nutrition et de préparer un plan d'action sur chaque établissement.

La réflexion sur un parcours de formation « Cuisiner pour les séniors »

TÉMOIGNAGE

Maintenir une alimentation équilibrée est indispensable pour prévenir l'apparition de dénutrition ou de déshydratation chez la personne âgée. En partenariat avec l'INFRES, Institut de Formation en Restauration, nous avons développé un projet de formation afin d'accompagner nos chefs à répondre aux besoins du terrain. Formés par un cuisinier, représentant du savoir-faire culinaire, et d'un.e diététicien.ne expert nutritionnel, nos chefs deviennent de véritables spécialistes opérationnels. La formation sera automatique pour tout chef rejoignant le secteur Sénior.

Cet apprentissage permet de maîtriser une cuisine adaptée (modes de cuisson et textures) tout en respectant les saveurs des recettes traditionnelles réalisées à partir de produits frais et bruts.

Claire VUILLEMIN et Aurélie COUTIER
Diététiciennes Ile de France Sénior

Api Restauration soutient l'Institut Pasteur de Lille

et ses recherches
sur la longévité et le bien vieillir

BIEN MANGER, VIVRE MIEUX PLUS LONGTEMPS

Dans cette même dynamique, en juin 2018, API signe un partenariat avec l'Institut Pasteur de Lille afin de soutenir la recherche liée à l'alimentation et la longévité des personnes âgées.

Le moment du repas est privilégié, il rythme et dynamise le quotidien. C'est un moment de partage important que nos équipes favorisent par l'écoute et la mise en place d'animations :

TÉMOIGNAGE

Ce moment d'échanges privilégiés se devait d'être une réussite pour montrer notre savoir-faire aux familles, et participer pleinement à la fête. Afin de ne rien laisser au hasard, le menu, réalisé à partir de produits de saison, leur a été soumis lors d'un CVS (Conseil de vie sociale) : asperges vertes, fraises, pommes de terre nouvelles, sandre, sans oublier le beurre blanc... Tous les ingrédients étaient réunis pour servir un repas riche en goût et haut en couleurs.

Nous avons donc passé la journée à produire ce repas dans la bonne humeur, car, comme le dit M. Debosque, la première valeur de l'entreprise se sont les femmes et les hommes qui la composent.

Guillaume SALLE
Gérant Ephad Mon Repos à Nantes, à propos du « Repas des familles »

PAUL & NINA

NOS ENGAGEMENTS envers les

Vous offrir une cuisine de qualité, selon API, c'est aussi vous garantir une chaîne de production responsable ; de la terre à l'assiette !

Producteurs & Fournisseurs

+900 PRODUCTEURS PARTENAIRES

9 CONVENTIONS avec Chambres d'Agriculture

UN SERVICE ACHAT :
AU SIÈGE, EN RÉGION (4 acheteurs Région + 34 référents)

Nous effectuons une sélection rigoureuse de nos denrées alimentaires en privilégiant les aliments à haute valeur nutritionnelle, produits dans le respect des terres agricoles et de l'activité des producteurs proches de chez vous.
Notre structure d'achats décentralisée en région nous permet d'être au plus proche des territoires, tout en respectant les valeurs de l'entreprise :

- Le référencement régional et local
- La proximité des producteurs et fournisseurs
- Le développement des filières bio-régionales

API Restauration est donc responsable de l'accompagnement de ses fournisseurs dans cette démarche, c'est ainsi que :

- **Une Charte des Achats Responsables**, élaborée conjointement avec nos fournisseurs et collaborateurs est intégrée à nos contrats. En privilégiant l'approvisionnement en produits de saison, elle limite notre impact sur l'environnement.
- **Une Charte Éthique définissant nos engagements** en termes de lutte contre la corruption, les conditions de travail et le savoir-être en entreprise a été déployée. Nos acheteurs font vivre ces engagements dans leur métier.

filières locales

"Les Rencontres Durables" 2018, marché des producteurs locaux, Hainaut

API Restauration nourrit au quotidien plus de 750 000 convives. Une prestation de qualité correspondant aux attentes et aux besoins de ses consommateurs est essentielle.
Notre service Qualité Sécurité et Environnement effectue un référencement minutieux et exige de nos fournisseurs le respect de la réglementation, la mise en place d'une démarche QSE et un système de traçabilité exemplaire.

Une démarche de référencement, basée sur un audit, est réalisée pour chaque nouveau fournisseur.

Les chefs de secteur contrôlent la mise en place des bonnes pratiques et tous nos sites en région sont audités annuellement. Enfin, par le biais "d'audits 360°", ils s'assurent de la satisfaction des convives et des clients mais aussi du respect des normes d'hygiène dont nos équipes font preuve.

1439 AUDITS QSE SUR RESTAURANTS

25 AUDITS 360° RÉALISÉS EN 2017

Qualité
Sécurité
Environnement

19 AUDITS QSE FOURNISSEUR 2017

50 AUDITS ANNUELS POUR NOS FOURNISSEURS DITS « SENSIBLES »
(lait cru, viande, poisson)

Des prélèvements et échantillonnages fournisseur ont lieux tous les 2 mois, soit

1500 PRÉLÈVEMENTS ANNUELS

TÉMOIGNAGE

Depuis 2 ans, dans le but de faciliter la livraison pour nos fournisseurs locaux, la cuisine assure la logistique globale de livraison des produits pour l'ensemble de nos sites en gestion. Cela permet de maintenir une démarche équitable envers nos fournisseurs locaux. De plus, en partenariat avec la communauté de commune Troyes champagne métropole, nous organisons une randonnée gourmande basée sur les produits de notre région.

Sylvain MASSON
Sud Champagne, Directeur Régional

PAUL & NINA

CIRCUITS COURTS *et approvisionnement*

La valorisation des producteurs, éleveurs et agriculteurs locaux, est une façon pour API de soutenir l'économie locale et de préserver notre patrimoine agricole.

Notre organisation au plus près des régions, permet d'assurer un approvisionnement local et régulier. À travers des conventions signées avec les Chambres d'Agriculture régionales, nos producteurs partenaires, nos coordinateurs achats et un réseau national de référents, vous garantissent chaque jour le meilleur dans vos assiettes.

Pour offrir une restauration responsable, API s'engage :

- Toute la volaille fraîche servie dans nos restaurants est française.
- Toute la viande de porc fraîche servie dans nos restaurants est française.
- Toutes les carottes fraîches sont cultivées dans la région de chacun de nos restaurants.
- Toutes les pommes sont issues de vergers écoresponsables de la région de chacun de nos restaurants.
- Toutes les farines sont issues de blé français.

"Les Rencontres Durables" 2018, marché des producteurs locaux, Hainaut

local

Manger local, manger de saison – Respect des saisons garantie des produits de meilleur qualité, plus riches en goût !
API Restauration s'engage pour le Développement Durable, le bien-être et la santé. Les 12 engagements API valorisent notamment le "cuisiné par nos chefs sur place", les produits frais et de saison mais aussi les achats responsables pour des produits de qualité. Les 12 interdits API, à l'inverse, mettent l'accent sur la saisonnalité des fruits et légumes.

Ces 24 "règles d'or" sont relayées par une communication dans nos restaurants pour :

- Bannir les produits hors saison
- Valoriser la qualité et la fraîcheur des produits issus d'une agriculture adaptée
- Reconnaître les producteurs

API **12**
ENGAGEMENTS
FRAÎCHEUR · QUALITÉ
ACHATS RESPONSABLES

TÉMOIGNAGE

Nous sommes en partenariat avec API depuis septembre 2014. C'est un partenariat enrichissant qui nous permet d'optimiser nos tournées, nous travaillons sur 80 sites API en Ile de France. Cette collaboration nous permet une proximité avec les restaurants, le service qualité et les référents achats d'API Restauration afin de répondre au mieux aux attentes clients et d'appréhender notre développement. Par exemple, après 5 ans de partenariat, nous travaillons aujourd'hui sur un projet de production fromagère : une unité pour du brie local !"

La ferme de SIGY

Ottman BEIROUK
Responsable de La Ferme de Sigy, production de produits laitiers artisanaux, partenaire API

ALSACE

TÉMOIGNAGE

Nous avons pensé et mis en place un concept de cuisine spectacle nomade. Autour d'un produit régional : les pâtes d'Alsace et sur l'ensemble de la région Grand Est en partenariat direct avec le fabricant « Pâtes Grand'Mère », nous faisons vivre à nos convives une expérience locale et savoureuse.

Marie STRAUEL
Diététicienne

TÉMOIGNAGE

Nous nous engageons sur la mise en valeur des filières locales auprès des convives et du personnel d'établissement par le biais d'animations telles que l'organisation de stands de nos fournisseurs durant la semaine Développement Durable (producteurs régionaux et boulangers avec dégustation et vente de paniers locaux.

Jérôme REYNIES
Chef Gérant

ILE DE FRANCE

TÉMOIGNAGE

Je travaille au quotidien avec les cuisiniers et le référent achat pour valoriser notre territoire et les hommes et les femmes qui y travaillent. Privilégier les circuits courts est une évidence mais il faut aussi communiquer auprès des convives, ce qui est très intéressant. Nous avons récemment vécu cette expérience en présentant à nos chefs et clients, notre fournisseur de pommes de terre locales qui a pu développer son activité grâce à l'engagement du référent achat régional. J'ai vraiment senti tout le potentiel que chacun de nous pouvait mettre dans un développement intelligent, durable et prometteur.

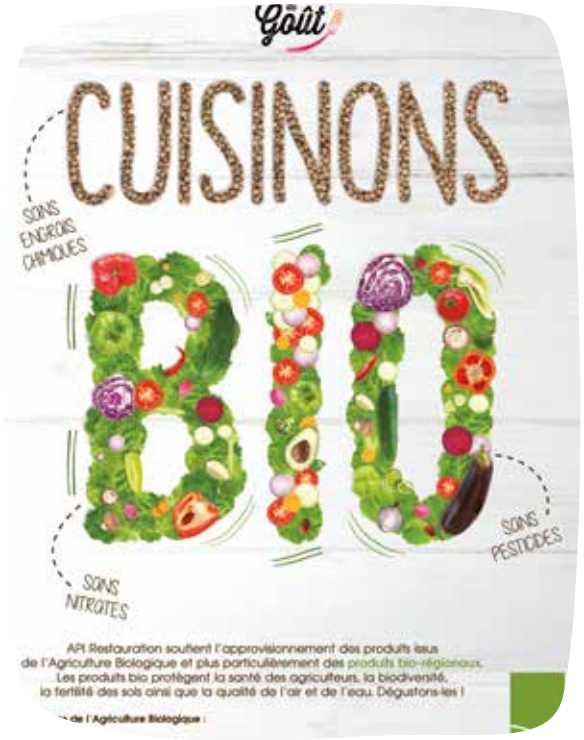
Cyrielle LAURETTE
Diététicienne

DRÔME ARDÈCHE

LE BIO
Manger local, manger santé

Pour une alimentation plus saine

API Restauration soutient l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique et plus particulièrement en produits bio-régionaux. Dans le cadre de conventions de partenariats au niveau régional, nous garantissons une relation de proximité avec nos fournisseurs afin de gérer nos volumes d'achats et permettre l'accompagnement des producteurs locaux dans leur démarche de certification biologique.



Une cuisine sans huile de Palme

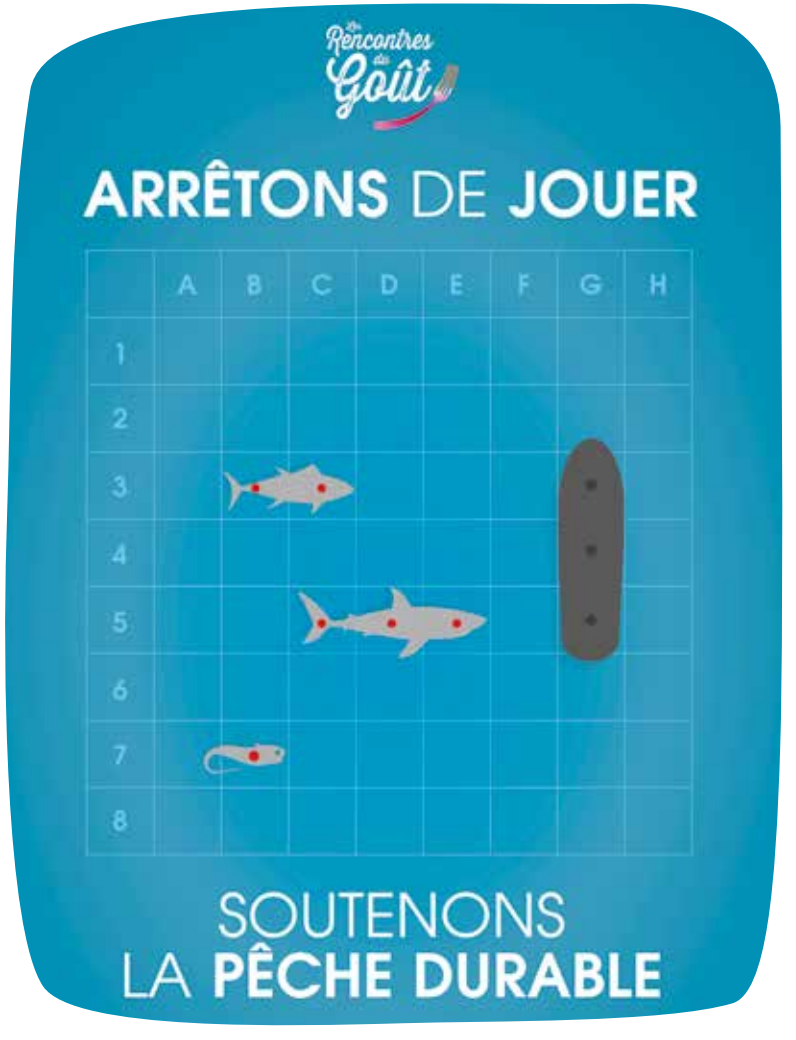
API s'engage à ne pas utiliser d'huile de palme pour les fritures dans ses restaurants.

Bien-être animal

En 2015, API Restauration s'est engagé à se fournir uniquement en œufs issus de poules élevées en plein air d'ici 2025. Dans une volonté de maîtrise et de traçabilité complètes, nous auditons une fois tous les 3 ans nos fournisseurs de produits carnés.

PAUL & NINA

LA PÊCHE *durable*



API Restauration s'engage dans une démarche de pêche durable :

- Nous faisons le choix de **privilégier pratiques certifiées MSC** (programme de certification garantissant des produits pêchés durablement en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins). Le colin et le lieu noir servis dans nos restaurants sont exclusivement issus de la filière Pêche Durable MSC.

- **Nous mettons en place 3 gestes** s'appliquant à l'intégralité de notre chaîne de production :

GESTE 1

Nous ne cuisinons pas dans votre restaurant API ces 3 espèces menacées : **Pas de thon rouge • Pas de requin • Pas de grenadier**

GESTE 2

Le **colin** et le **lieu noir** que nous cuisinons sont uniquement issus de filières européennes **certifiées MSC**.

GESTE 3

Pour favoriser une pêche durable française, nous diversifions notre consommation et remettons au goût du jour des **espèces de saison préservées** et moins connues.

UNE ASSIETTE *moins carbonivore*

Une consommation excessive de protéines animales peut avoir des conséquences sur leur disponibilité à long terme, sur l'environnement et par extension sur les conditions d'élevage et le bien-être animal.

Chez API Restauration nous prenons très à cœur notre rôle de conseiller nutritionnel auprès de nos convives. C'est ainsi que nous informons les consommateurs des impacts d'une consommation de viande trop importante et proposons des options alternatives végétariennes. **Sensibilisées et accompagnées par nos diététicien(ne)s pour l'élaboration de recettes gourmandes et imaginatives**, nos équipes de cuisines invitent tous nos convives à découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux produits tout en leur assurant un apport adapté en protéines. Au-delà du bénéfice santé, augmenter la part de protéines végétales dans l'alimentation contribue aussi à la **préservation des ressources en eau, en terres arables et limite les émissions de gaz à effet de serre.**

951 ANIMATIONS VÉGÉ

THÈME DES RENCONTRES DU GOÛT 2018

TÉMOIGNAGES

Le 20 mars dernier, à l'occasion de la Journée Internationale Sans Viande, nous avons proposé sur nos restaurants un repas végétarien. Nos chefs ont pu réaliser de nouvelles recettes et nos convives découvrir de nouvelles saveurs.

Emilie ARVATI
Diététicienne, Champagne Ardenne

En 2018, nous animons un atelier de cuisine végétarienne ! Diététicienne de métier, c'est pour moi une volonté d'accompagner une nouvelle approche nutritionnelle de santé tout en répondant à de réels enjeux environnementaux.

Céline DELAUNAY
Diététicienne, Haute Normandie

PAUL & NINA

LA DÉMARCHE
mon restau responsable®

Mon Restau Responsable est une démarche créée par la collaboration entre la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) et le réseau professionnel "Restau'Co".

Elle vise à aider les restaurants qui souhaitent offrir à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.
Une Séance Publique d'Engagements entre un client (commune, entreprise, école, etc.), la société API Restauration et la FNH est nécessaire pour qu'un restaurant soit reconnu comme engagé dans la démarche Mon Restau Responsable.

TÉMOIGNAGES

Le soutien financier et opérationnel que nous apporte Api Restauration nous est d'une aide précieuse pour démultiplier Mon Restau Responsable, et engager ainsi la transition de ce secteur vers un modèle plus durable pour tous et toutes.

Cécile OSTRIA
Directrice Générale de la Fondation pour la Nature et l'Homme

Tous les chefs API que nous avons rencontrés prennent très au sérieux la notion d'engagement public ! C'est un vrai plaisir de les aider à valoriser la qualité du travail de leurs équipes.

Patrice RAVENEAU
en charge du programme Mon Restau Responsable

Séance Publique d'engagement du Foyer Papillons Blancs à Marquillies (59)

TÉMOIGNAGE

Après 1 an d'expérience en tant que coordinateur d'équipe, je peux confirmer que Mon Restau Responsable® est un moteur pour nos régions : les séances publiques d'engagement permettent de communiquer et d'échanger sur nos bonnes pratiques à tous.

En septembre 2017, ils étaient 17 restaurants inscrits, aujourd'hui ils sont 86.. C'est un effet boule de neige qui a du sens ! Nous avons récemment créé en interne une communauté Mon Restau Responsable® pour accompagner nos régions : c'est un lieu d'échange entre les établissements peu importe leur taille et leur secteur.. c'est important !

La démarche Mon Restau Responsable®, permet aux équipes de s'engager, sur la base du volontariat, pour la lutte contre le réchauffement climatique, la protection de l'environnement et de nos ressources.

Pascal MONNEUSE
Chef de secteur pour la région du Hainaut et coordinateur national API de la démarche Mon Restau Responsable®

PAUL & NINA

LUTTE CONTRE *le gaspillage alimentaire*

Nous sommes persuadés que la lutte contre le gaspillage alimentaire passe par la sensibilisation de nos convives, clients et collaborateurs. En responsabilisant convives, clients et collaborateurs vis-à-vis du gaspillage alimentaire pour le réduire et valoriser les déchets, ça fonctionne ! Notre bureau d'étude CréApi innove en créant des outils et moyens de communication adaptés à cet enjeu :

Le Gaspillo-Pain

La table de tri intelligente,

L'ardoise « Tous ensemble, réduisons nos déchets »

Le « radar à déchets »

QUIZZ ZÉRO DÉCHET

1 Le gaspillage alimentaire, c'est la responsabilité de tous !
Les premiers producteurs de déchets alimentaires en France sont..

- a. La grande distribution
- b. La restauration
- c. Les ménages

2 Par définition, le gaspillage alimentaire concerne tous les produits comestibles jetés destinés à la consommation humaine. Les aliments qui font l'objet du plus grand gaspillage sont…

- a. Les fruits et légumes
- b. Les produits de la mer
- c. La viande

3 Gaspiller des aliments, c'est aussi gaspiller de l'argent. Par foyer et par an, le gaspillage coûte en tout….

- a. Entre 100 et 500 euros/an
- b. Entre 500 et 1 500 euros/an
- c. Entre 1 500 et 2 000 euros/an

4 Le gaspillage alimentaire a également un impact environnemental important. Le volume d'eau mondial annuel utilisé chaque année pour produire les denrées gaspillées est de…

- a. 1km³ *soit le volume du Lac d'Annecy*
- b. 80km³ *soit le volume du Lac Léman*
- c. 250km³ *soit le débit annuel de la Volga*

5 Le gaspillage alimentaire a également un coût social. Avec la nourriture gaspillée en Europe, on pourrait nourrir en moyenne…

- a. 100 millions de personnes
- b. 150 millions de personnes
- c. 200 millions de personnes

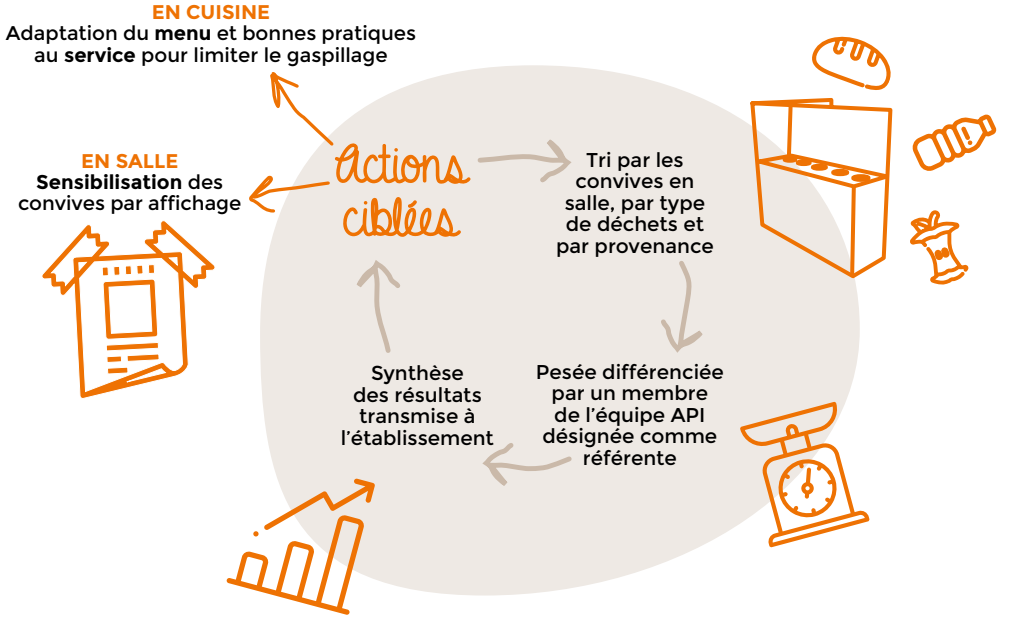
Réponses : 1C - 2A - 3B - 4C - 5C

TÉMOIGNAGE

Par la mise en place de ces outils sous forme de « kit de pesée de déchets » nous avons réussi à mobiliser nos équipes. Complet, simple et mobile, il a rencontré un franc succès dans nos restaurants. Aujourd'hui nous disposons d'une flotte de KIT qui parcourt la région avec pour mission de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Émilie ARVATI
Diététicienne, Champagne Ardenne

Ce programme a permis à nos restaurants participants de réduire le gaspillage alimentaire de plus de 50% depuis 2012 ! Notre lutte contre le gaspillage passe aussi par les dons alimentaires de nos cuisines centrales, une action à double connotation ; environnementale et sociale.



TÉMOIGNAGE

Depuis le 16 avril 2016, la région API Centre Val de Loire a mis en place un partenariat avec le Secours Populaire pour le don de repas au départ de notre cuisine centrale de la Chaussée Saint Victor (41). Cette action forte m'a marquée car, grâce à nos dons de repas en surplus de production, nous aidons 7000 bénéficiaires sur Blois..

Julie COSSON
Diététicienne, Centre Val de Loire

PAUL & NINA

RÉDUCTION & RECYCLAGE *des emballages*

Nous menons des actions de réduction, de tri et de valorisation de nos déchets et emballages sur tous nos sites

Nous privilégions les produits frais, peu transformés et les conditionnements groupés. Nous trions scrupuleusement les déchets au débarrassage. Au siège, dans nos agences régionales et dans nos restaurants, nous faisons appel à des entreprises spécialisées pour le recyclage de nos déchets valorisables : papier, bouteilles plastiques et canettes.
En privilégiant le recyclage, par exemple avec le réseau de collecte ELISE, nous participons à la fois activement à la protection de l'environnement (incinérations évitées ; ressources naturelles protégées) et à la création d'emplois pour des personnes en difficultés d'insertion ou en situation de handicap.

Au Siège d'API Restauration, en 2017 nous avons recyclé 3 623 kg de papier avec ELISE et donc épargné 61 arbres.

1 TONNE de papier RECYCLÉ =
23 M³ D'EAU
300 KG DE CO^2
5000 KW/H

VALORISATION des déchets organiques

Conscient des enjeux pour l'agriculture de demain, API place la valorisation des déchets organiques au cœur de ses priorités.

Un guide, à l'attention de nos collaborateurs et de nos clients, offre un décryptage clair de la réglementation, et propose différentes solutions de valorisation des biodéchets, en fonction des spécialités de chaque site.

51,3 % de nos restaurants valorisent leur biodéchets

TÉMOIGNAGE

Pour 2018, je suis fier de participer à la mise en place d'une collecte des biodéchets à vélo-remorque sur un de mes restaurants d'entreprise Nantais. Réalisée par la Start-up « La Tricyclerie ». Les déchets sont ensuite compostés.

Sébastien COTTART
Chef de Secteur, Littoral atlantique

PAUL & NINA

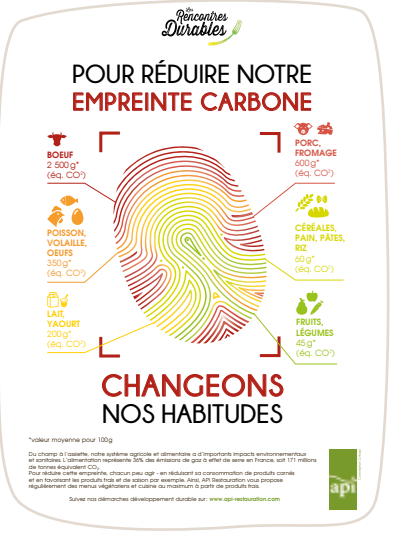
GAZ À EFFET DE SERRE
et Bilan carbone

API a développé un pôle d'expertise de l'empreinte carbone en restauration collective

Depuis 2010, API Restauration - au terme d'une formation à l'Institut de Formation Bilan Carbone délivrée par l'ADEME - propose ses services pour la réalisation de bilans carbone dans les restaurants et cuisines de ses clients.

API s'engage à maîtriser son impact environnemental :

- Réduire la distance parcourue par nos aliments jusqu'à nos assiettes en privilégiant les produits régionaux.
- Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire de façon ludique et innovante.



Un bilan des émissions de Gaz à Effet de Serre du groupe a été réalisé en 2015 et une étude complète de l'empreinte carbone des restaurants de 2016. À titre d'exemple, le Bilan Carbone du restaurant scolaire de Clohars-Carnoët en 2016 est en **moyenne de 1,64 kg équivalent CO_2 par repas.**

Une belle réussite qui place API bien en dessous du niveau moyen de l'empreinte carbone en restauration collective qui est de 3 kg équivalent CO_2.

LOGISTIQUE

Notre système d'organisation peu centralisé permet non seulement de garantir des produits frais et de saison mais aussi de réduire un maximum les déplacements de la flotte.

Par ailleurs, par des mesures concrètes, API s'engage pour la réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) et l'impact négatif des transports sur l'environnement :

- 100% de nos chauffeurs livreurs reçoivent une formation à l'éco conduite, afin de minimiser leur consommation de carburant.
- Nous possédons des véhicules électriques et nous développons un système de suivi GPS pour optimiser les trajets de nos livreurs.
- La livraison des repas est assurée par de véhicules qui sont aux normes Euro 5 et Euro 6. Ces véhicules sont moins polluants et ont un meilleur rapport poids-puissance que les véhicules classiques. Tout nouveau véhicule de la flotte aujourd'hui est aux normes Euro 6.

Enfin, chez Api Restauration, nous favorisons les moyens de transport alternatifs pour nos déplacements : transports en commun, covoiturage, autopartage, vélo... Autant de bonnes pratiques qui permettent de gagner en liberté, en tranquillité, et de diminuer nos impacts sur l'environnement.

-5,3% CONSOMMATION DE CARBURANT

Consommation moyenne en carburant par véhicule, tous véhicules confondus sur 2017 par rapport à 2016

73%

Véhicules de livraison équipés du logiciel MASTERNAUT, suivi GPS et émissions CO2

7 VÉHICULES ÉLECTRIQUES

du parc, soit + 1 par rapport à 2016

Partenariat avec une souris verte nettoyage

CONSOMMATION *énergétique*

API Restauration sensibilise son personnel, ses convives et ses clients à l'impact environnemental de son activité :

- **Nous informons et sensibilisons nos interlocuteurs extérieurs** par des newsletters, nos signatures mail et notre site Internet.
- **En interne,** une communication sur les actualités du Développement Durable, les bonnes pratiques et les actions réalisées par nos équipes est accessible à tous.
  - Les référents RSE organisent en région des interventions de sensibilisation pour leurs équipes sur le terrain. Afin de les accompagner dans cette démarche, API a instauré les 5 minutes durables. Ces supports de formation sont renouvelés tous les ans afin d'être au plus près de l'actualité liée aux problématiques de l'alimentation responsable.
  - Nous formons 100% de nos chefs de cuisine au Développement Durable ; un objectif atteint grâce aux actions de sensibilisation : « Les 10 bons gestes en cuisine », est un tutoriel diffusé à tous les nouveaux salariés en cuisine.

DANS NOS GRANDES CUISINES

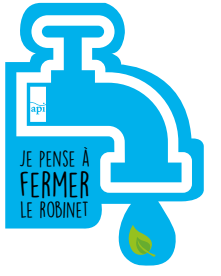
-3,2%

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Consommation d'énergie (en Wh/repas, gaz + électricité) depuis 2016.

-11,8%

Consommation d'eau (en L par repas) depuis 2016



DES CUISINES DURABLES
et des restaurants responsables

Nos constructions récentes de cuisines centrales intègrent des caractéristiques environnementales :

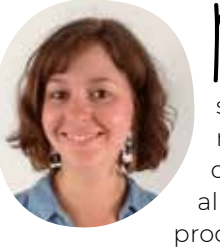
- Récupération des calories dégagées par les groupes frigorifiques pour réchauffer l'eau.
- Récupération de l'eau de pluie pour laver l'extérieur des camions de livraison.
- Jachère fleurie autour des bâtiments pour créer un biotope et développer la biodiversité.
- Recours à une gamme de produits d'entretien éco labellisés. Nous les utilisons pour augmenter la sécurité, diminuer les consommations d'eau et d'énergie, et bien sûr réduire les déchets et les rejets dans l'environnement.
- Utilisation dans nos restaurants, de serviettes en papier labellisées.
- Possibilité d'opter pour des barquettes en pulpe 100% biodégradable (pour la restauration en livraison).

Grande cuisine de Morville

Grande cuisine de Reims

UNE VOLONTÉ
d'amélioration continue

TÉMOIGNAGE



Nous menons actuellement un partenariat avec notre client La Vie Active. Deux sites pilotes ont été choisis pour mener des actions en matière de réduction du gaspillage alimentaire, valorisation des producteurs locaux et optimisation de nos consommations. Durant 6 mois, nous avons travaillé en collaboration avec la Chargée de Mission Développement Durable de La Vie Active. A l'issue, une présentation des résultats sera réalisée à l'ensemble de la Direction Générale, le but étant de tous les faire adhérer à la démarche. Pour exemple, nous avons récemment mis en place la pesée des déchets sur un site accueillant des convives atteints de handicap. Le tri et la pesée des déchets devaient être initialement réalisées par le personnel de cuisine mais les convives ont compris très vite le principe. Aujourd'hui, ils le font d'eux-mêmes et c'est devenu une habitude

Marion SELINGUE
Coordonatrice QSE, Pas de Calais Artois

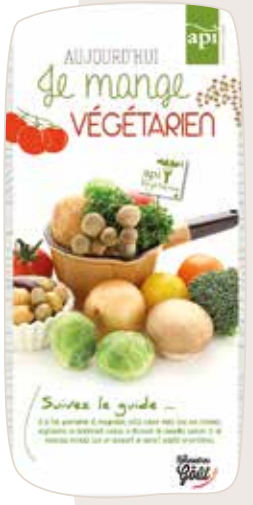
INFORMER & SENSIBILISER

Afin de sensibiliser nos convives et nos collaborateurs aux enjeux de l'alimentation durable, un calendrier d'animations est proposé chaque année.

En plus de ces opérations, d'autres temps forts sont instaurés en fonction de la demande et des envies de nos clients. API participe chaque année à la création de recettes originales, d'affiches de sensibilisation ou encore d'un catalogue clé-en-main afin de couvrir les thèmes suivants :

- L'empreinte Carbone
- La Pêche Durable
- Le Gaspillage Alimentaire
- La gastronomie végétarienne

PAUL & NINA



Un exemple d'animation pour la sensibilisation à la cuisine végétarienne en 2017

- Une recette : "Les falafels servis dans un pain pita et agrémentés de crème de sésame, ainsi que de crudités en tout genre."
- Une fiche pratique sur : qu'est-ce que le végétarisme
- Une sensibilisation : à l'impact environnemental d'une consommation excessive de protéines animales : l'élevage est responsable de 15% des émissions GES

Comment parler d'équilibre alimentaire à nos enfants ? Comment leur faire comprendre que nos ressources ne sont pas inépuisables et que nos choix alimentaires peuvent être déterminants ?

Chez API, nous sommes convaincus que dans chacun de nos restaurants, une belle rencontre est possible : avec les produits locaux, les fruits et légumes de saison ou encore le savoir-faire de nos chefs... Et cela, quel que soit l'âge :

- Les Pouss' de Héro » pour les 2-6 ans
- Le resto des Super Héros » pour les 6-11 ans
- Le programme Variation pour les lycéens et le cycle universitaire

TÉMOIGNAGES

Les actions de sensibilisation auprès des jeunes convives ou auprès des adultes en entreprise ont des impacts présents et futurs. C'est ainsi que nous projetons pour novembre 2018, l'intervention de l'association "Partage" sur un ou deux restaurants de mon secteur à l'occasion de La Journée Internationale de Droits de l'Enfant en présentant leur événement « Cantine du Monde ».

Sébastien COTTART
Chef de Secteur, Littoral Atlantique

Par le biais d'animations, nous avons le sentiment d'apporter de l'information à un jeune public qui est très réceptif. Nous avons créé un catalogue d'animation qui balaye l'ensemble des thèmes du développement durable. Les animations touchent tous les secteurs : scolaire, entreprise et personnes âgées. Je suis fière de mener ces actions régulièrement.

Pauline BLOIS
Directrice de restaurant,
Poitou Charente Limousin

FOCUS sur le concept Smile

TÉMOIGNAGE

Le concept SMILE propose UN restaurant attrayant et responsabilisant… Les enfants en collège/lycée abordent un âge où ils revendiquent leur liberté et leurs engagements. Nous avons conçu une expérience de restauration ambitieuse qui transforme le comportement alimentaire en 3 points :

1. Nous priorisons une alimentation saine en proposant les crudités, cuidités et féculents à volonté, et surtout avant l'offre protidique (viande, poisson, oeuf ou plat composé de protéines végétales).
2. Nous proposons la prestation en libre-service (dans un choix dirigé et équilibré) pour que les enfants se servent en fonction de leur appétit et de leur goût.
3. Nous réduisons drastiquement le gaspillage alimentaire en permettant aux enfants de maîtriser la quantité dans leurs assiettes et par l'aménagement d'un "circuit déchets" qui permet une prise de conscience immédiate.

Ce concept nous permet aussi de rapidement définir la consommation réelle des enfants et maîtriser notre volume d'approvisionnement au plus juste pour proposer des produits plus qualitatifs, bio et locaux. C'est ça le bon sens de la restauration !

Damien MARIE
Directeur Communication graphique et développement de concepts

Smile
C'EST BON DE SE SENTIR BIEN

PAUL & NINA

PAUL & NINA

SANTÉ & sécurité au travail

API Restauration emploie 7140 collaborateurs, c'est de sa responsabilité d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

TÉMOIGNAGE

Le secteur de la restauration est un secteur considéré à risques. Chez API Restauration, des référents du Comité d'Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail, sont intégrés au service QSE et mènent des actions de prévention et des audits de sécurité au travail. Avec un taux d'accidents du travail de 29,85 contre 41,6 en moyenne pour notre branche ; et un taux de gravité de 1,16 contre 2,8 nous nous félicitons d'enregistrer des résultats qui nous situent bien en dessous de la moyenne et qui continuent de s'améliorer :

Nous travaillons avec la Caisse d'Assurance Retraite et de Santé au Travail (CARSAT) Nord Picardie à une action visant à réduire les Troubles Musculosquelettiques (TMS).

Notre certification « Manuel d'Amélioration de la Sécurité en Entreprise », traduit notre volonté constante d'amélioration de l'organisation au profit des salariés API.

Nous sensibilisons nos équipes à l'hygiène et la sécurité notamment par la vidéo d'accueil Sécurité Santé et Environnement pour les nouveaux salariés et par une causerie annuelle sur des thématiques déterminées.

Loïc DENEU
Directeur QSE et Président du Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail

1439 AUDITS QSE réalisés en 2017 par notre service QSE

Thème des causeries EN 2017
LE PORT DE CHARGE

FORMATION

Chez API, la passion du métier de la restauration est primordiale.

L'institut de formation en restauration (INFRES) avec notamment une cuisine école et des formateurs itinérants, nous formons nos équipes de cuisine aux techniques culinaires, à l'hygiène alimentaire, et à l'amélioration des conditions de travail. En 2017, API Restauration a accompagné ses équipes dans l'obtention de 11 Certificats de Qualification Professionnelle permettant de reconnaître un savoir-faire propre aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Nous proposons des formations de management en informatique et en droit social à nos équipes des fonctions support et d'encadrement. Des congés individuels de formation sont accordés chaque année.

39 963h
DE FORMATION
ont été délivrées
entre 2016-2017

2,5%
DU BUDGET API
consacré à la formation

ICN & ICP

Au sein du siège historique de l'INFRES, l'Institut Culinaire du Nord est un acteur incontournable de la région. Son expertise s'exprime au travers de ses 20 ans d'expérience et des 40 formations dédiées aux arts de la cuisine.

En 2015, API restauration a ouvert les portes de son nouveau centre de formation, l'Institut Culinaire de Paris, situé en plein cœur de la Capitale. Il permet d'accueillir des salariés pour des formations culinaires et d'encadrement.

PAUL & NINA

BIEN-ÊTRE au travail

Management de proximité

La politique sociale d'API se fonde sur le respect des collaborateurs et de toutes les parties prenantes :

- Favoriser leur bien-être et assurer le progrès social au sein de l'entreprise
- Permettre leur développement professionnel et personnel
- Partager et mettre en pratique les valeurs de l'entreprise : proximité, simplicité, disponibilité.
- Favoriser la proximité entre les dirigeants et les équipes pour connaître et reconnaître chacun

Pour renforcer la proximité, la Direction Générale rencontre individuellement les équipes régionales lors d'entretiens annuels d'activité.

Nos structures régionales sont proches, autonomes et à taille humaine. Une région est fractionnée dès qu'elle compte plus de 250 salariés. Nous avons aujourd'hui 45 régions. Nos chefs de secteurs supervisent entre 8 et 12 établissements. Cette proximité leur garantit de rencontrer leurs équipes et leurs clients chaque semaine.
Nous mettons en place des réunions périodiques : les synergies, qui sont organisées par métiers ainsi que des réunions trimestrielles d'information et d'échange d'expérience au niveau régional.

Dans la démarche d'une entreprise à l'écoute de ses collaborateurs, nous engageons un dialogue social constructif avec nos partenaires sociaux. Les 5 syndicats reconnus représentatifs sont présents dans notre entreprise et se réunissent une fois par mois.

TÉMOIGNAGE

Entreprise familiale et fière de l'être, notre développement se fait dans le respect des valeurs d'origine. Nous voulons que nos collaborateurs fassent un travail sérieux sans se prendre au sérieux. Ce n'est pas le plus simple, mais c'est un état d'esprit que nous cherchons à maintenir et à développer. Pas de pression de la direction, mais une saine émulation, de la formation et un accompagnement des équipes pour leur permettre de progresser et de prendre pleinement leurs responsabilités. L'amour du métier, le sens du service, la convivialité sont autant d'atouts à mettre en avant pour réussir à satisfaire quotidiennement nos centaines de milliers de clients.

Stéphanie LELEU
Directrice des Ressources Humaines

Charte de Management

Nos salariés sont au cœur de la réussite de nos prestations, nous leur apportons considération et motivation. Notre service Ressources Humaines a élaboré une charte à leur intention qui énonce leurs droits et leurs devoirs : droit à l'erreur, droit à la formation, à l'information et à l'expression, devoir de satisfaction du client et de résultats.

Salariés actionnaires

En investissant dans la fidélisation de ses collaborateurs, API Restauration fait le choix de faire bénéficier à tous ses salariés ayant plus de 10 ans d'ancienneté d'actions gratuites dans l'entreprise – peu importe son poste. En 2017, 892 salariés bénéficient d'actions API.
Enfin, la participation au bénéfice est versée annuellement à l'ensemble des salariés.

892 SALARIÉS BÉNÉFICIENT D'ACTIONS API

Promotion & évolution

API favorise la promotion interne permettant une forte implication de nos collaborateurs et une évolution gratifiante dans l'entreprise. Aujourd'hui, 88% de l'encadrement est issu de la promotion interne.

88 % DE L'ENCADREMENT issu de la promotion interne

TÉMOIGNAGE

Cela fait 19 ans que je suis chez API Restauration. J'ai rejoint l'entreprise en 1999 en tant que Chauffeur-Livreur puis Responsable Logistique au moment où l'entreprise se développait en Belgique. J'ai, pendant 2 ans et demi, parcouru plus de 500km/jour. Du fait de sa croissance, API restauration a construit plus tard une cuisine centrale en Belgique et il me semblait alors normal de laisser ma place à des salariés locaux.
Prônant des valeurs fortes au travail, telles que le respect, l'écoute et l'humain, je fais aussi le choix de me présenter aux élections du Comité d'Entreprise. C'est en 2010 que je suis élu, en parallèle de mes fonctions, Représentant du personnel.
J'ai, pendant quelques années, évolué au sein de l'entreprise et touché aux différents corps de métier liés aux cuisines centrales : magasinier, préparateur, allotisseur...
En 2014, je suis promu au poste d'animateur prévention sécurité au service QSE qui vient compléter ma fonction de secrétaire au CHSCT.
Aujourd'hui, j'avance avec la philosophie de l'entreprise et mes valeurs ; je développe notamment la commission handicap ! API est une entreprise qui valorise le travail de son personnel et permet d'évoluer en tant que personne.

Philippe WIBAUT
Ancien chauffeur livreur,
aujourd'hui animateur au service QSE

Intégration des salariés
Les «API Days»

Nos nouveaux salariés sont conviés à une journée d'intégration et accueillis par la Direction Générale au siège d'API où nous partageons avec eux nos valeurs au travers de notre charte qualité et de l'importance de *« cuisiner l'avenir avec passion »*.

Cette journée est aussi l'occasion pour chaque salarié de se présenter et de rencontrer ses collègues lors d'un moment convivial. Lors de la reprise de salariés, nous organisons aussi des réunions d'accueil et d'accompagnement en région afin d'intégrer nos nouvelles équipes.

API Day's

531 nouveaux SALARIÉS
entre 2016 et 2017

INSERTION professionnelle

API s'engage à mener une politique de diversité à l'embauche, d'égalité des chances et de reconnaissance des compétences de chacun.

La volonté d'API est de favoriser l'accès à l'emploi de personnes issues de milieux sensibles et de permettre une diversité de recrutements pour enrichir l'entreprise de nouveaux parcours.
API a pour volonté d'être une entreprise citoyenne et d'exercer la responsabilité familiale. Situation salariale, quelques chiffres :

98,44% COLLABORATEURS **EN CDI**

72,25% SALARIÉS **À TEMPS PLEIN**

1177 SALARIÉS **EN CDI**

LUTTE contre la discrimination

La discrimination liée au sexe

API lutte contre les discriminations par des actions concrètes en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes ; à l'embauche et au sein de l'entreprise en matière d'égalité salariale et d'accès aux postes à responsabilités. Ce thème fait l'objet d'un accord d'entreprise et d'une commission de travail rassemblant les membres du Comité d'Entreprise et les Délégués du personnel, coordonnés par le service RH.

Chez API
50,4% de femmes
49,6% d'hommes

La discrimination liée au handicap

API est engagé dans l'intégration de personnel à mobilité réduite ou en situation de handicap. En termes d'emplois directs, en 2017, nous comptons dans nos effectifs 315 personnes porteuses d'un handicap. Nous comptons également 35 salariés handicapés en ETP en emplois indirects.

- Partenariat avec la société ELISE pour le recyclage du papier, l'objectif étant de créer de l'emploi pour les personnes en difficultés : chômeurs de longue durée, jeunes sans qualifications ou personnes en situation de handicap.
- Participations à des forums pour l'emploi des salariés handicapés.

EN 2017
315
PERSONNES PORTEUSES d'un handicap

TÉMOIGNAGE

Le 17 juillet 2017, nous avons embauché Océane qui a intégré la cuisine d'International Cookware. Apprentie reconnue Travailleur Handicapée, elle prépare un CAP Agent Polyvalent de Restauration. Cette action m'a marqué car les contrats d'apprentissage de travailleur handicapé sont rares et doivent être reconnus.

Julie COSSON
Diététicienne, Centre Val de Loire

En juillet 2017, Océane 18 ans, a été accueillie par Erika, chef de la cuisine Cookware, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage sur 2 ans. Après 1 an en cuisine, Océane nous fait part de son expérience " *J'ai trouvé ce poste avec CAP Emploi. Le 17 juillet, ça fera 1 an que l'aventure avec API a commencé. J'ai pris la direction de la restauration collective par choix, j'avais déjà quelques expériences de stage dans le domaine et mon apprentissage confirme que je ne me suis pas trompée. Tout se passe pour le mieux, c'est vraiment ce que je souhaite faire ! Mon seul regret aujourd'hui, c'est peut être d'avoir été un peu distante avec mes collègues malgré leur accueil ; mais il me reste encore une belle année à venir pour y remédier !* "

PAUL & NINA

PAUL & NINA

La discrimination liée à la nationalité

En 2017, nous comptons **75 nationalités** différentes au sein de notre entreprise, une diversité qui nous donne une vraie richesse. Nous accompagnons des salariés dans l'acquisition ou le renouvellement de titres de séjour.

La discrimination liée à l'âge

API Restauration garantit de protéger ses salariés et de fidéliser ses équipes. En interne, nous sommes attentifs à embaucher un panel de salariés d'âges variés et sensibilisons nos équipes.

- Nous facilitons l'insertion durable des jeunes dans l'emploi par l'accès au contrat d'apprentissage.

En 2017, nous comptions **123 apprentis et 9 contrats professionnels.** Ce proactivisme a été récompensé aux Pépites de l'Alternance 2018.

- Les personnes âgées de plus de 50 ans sont souvent elles aussi victimes de la discrimination liée à l'âge. En 2009, API mettait en place un Plan d'action sénior que nous avons développé en 2013 afin de créer des contrats de génération répondant à 2 objectifs : favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des Seniors et assurer la transmission des savoirs et des compétences clés entre Séniors et Jeunes.

En 2014, **321 personnes ont été recrutées dans le cadre des contrats génération (+50 ans).** Enfin, les retraités restent dans le monde actif via l'Association des Retraités API.

TÉMOIGNAGE

J'ai commencé à travailler à l'âge de 14 ans. En 1968, j'ai eu l'opportunité d'une première expérience à l'étranger. Sans le savoir, c'était alors pour moi le début d'une belle carrière internationale ! De retour en France, et à la retraite, je me suis très vite ennuyé. À la recherche d'une activité mais surtout du contact social que me procurait le monde de la restauration, je suis aujourd'hui chef gérant pour un restaurant API. C'est un moyen pour moi de rester au plus près de mes passions... La cuisine et le partage.

Daniel LECLERC
Doyen des employés
API Restauration, chef gérant
d'un restaurant Bosch

ASSOCIATIONS NATIONALES *et régionales*

API Restauration s'engage auprès de partenaires à vocation sociale et s'implique dans des actions caritatives, toujours sur le thème de l'aide alimentaire.

Ainsi, en 2017, les services de communication et RSE API participaient ensemble à une maraude organisée par leur partenaire l'Armée du Salut. C'est au cours de cette belle collaboration et au moment des fêtes de Noël, qu'API Restauration fait don de 500 sacs de couchage à la Fondation Armée du Salut.

TÉMOIGNAGE

Grâce au partenariat avec la société API Restauration avec laquelle nous sommes engagés depuis de nombreuses années, nous avons pu distribuer 500 sacs de couchage à des personnes complètement démunies et qui vivent dans la rue. Nous effectuons des maraudes - distributions de repas - dans les rues de plusieurs villes en France, en soirée.. mais aussi des petits déjeuners à l'endroit même où vivent ces hommes, femmes et même enfants. Il est évident que ce n'est pas normal de vivre cette situation à notre époque mais c'est pourtant bien la situation réelle actuelle ! Plusieurs milliers de personnes sont totalement exclues de notre Société et se retrouvent seules, désemparées et contraints de rester et vivre dans la rue.... Ces sacs de couchage sont une priorité pour ceux qui n'ont pas de logement et c'est ainsi que deux actions ont été mises en place en villes du Havre et de Paris. En quelques jours, tous les sacs de couchage ont été remis et cela a permis aussi d'engager des actions complémentaires pour certains, vers une relation plus durable vers une resocialisation ...
Nous ne pouvons que nous féliciter de l'aide importante de notre partenaire API Restauration qui va au-delà de ses missions de restaurateur, portant ainsi des valeurs de solidarité et de fraternité si chères à la Fondation de l'Armée du Salut

Eric YAPOUDJIAN
Directeur Général de la Fondation de l'Armée du Salut

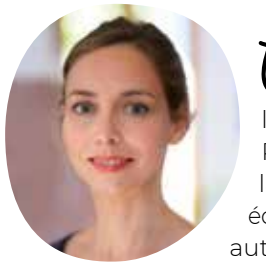
PAUL & NINA

LUTTER contre la faim

Journée du 15 juin

En 2017, à l'occasion de la journée contre la faim, Action contre la Faim lance un appel « nos voix contre la famine » pour mobiliser les citoyens sur la famine qui menace chaque année les pays d'Afrique. La Direction Générale d'API s'engage à reverser à l'ONG l'intégralité de la recette réalisée sur cette journée dans ses restaurants d'entreprise.
En 2018, sensible à ce message, API renouvelle sa participation et s'engage aux côtés d'Action contre la Faim et d'autres associations nationales pour venir en aide aux populations dans le besoin.

TÉMOIGNAGE



Action contre la Faim a la chance de compter sur le soutien fidèle d'API Restauration. Grâce à la mobilisation de ses équipes, clients et convives autour de la lutte contre la sous-nutrition, plus de 225 000€ ont été collectés en 5 ans ! En 2017, API Restauration est allé plus loin en soutenant notre intervention de crise en Somalie : à l'occasion de la Journée Mondiale contre la Faim, 200 000€ nous ont été reversés. Un don essentiel pour notre ONG, qui nous a permis de mettre en place de nombreuses actions sur le terrain.

Sarah GAUTSCHOUX
Responsable des partenariats entreprises alimentaires Action contre la Faim

Depuis 2013, API Restauration est partenaire de l'ONG internationale Action contre la Faim. La mission principale consiste à financer des projets qui sauvent des vies par la prévention, la détection et le traitement de la sous-nutrition.

Opération dessert solidaire

Chaque année, nos équipes cuisinent des pâtisseries à base de chocolat issu du commerce équitable et l'intégralité des bénéfices liés à la vente est reversée à Action contre la Faim. En 2017, nous avons reversé 6 900€.

Le commerce équitable

Conscient de la situation de l'agriculture dans le monde et de l'importance de l'entraide par le partage, API Restauration prend des engagements sur l'approvisionnement de certains produits issus du Commerce Équitable, tel le café ou le chocolat. De la même façon, nous sensibilisons nos clients et convives sur ces thématiques dans nos restaurants d'entreprise.

En favorisant les produits issus du commerce équitable, API soutient ce système d'échange et contribue à assurer des revenus décents aux paysans des pays en développement. Il permet de créer ainsi des opportunités économiques pour les producteurs de ces pays et garantit la transparence des échanges commerciaux tout en veillant aux conditions de travail.

PAUL & NINA

Armée du Salut

Les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur

Roubaix La Piscine – Musée d'art et d'industrie André Diligent

AGIR pour le CAMBODGE

ACTION CONTRE LA FAIM

EN 2017

API Restauration a reversé

357 490 €

aux associations & ONG

Fondation de la Catho de Lille – Reconnue d'utilité publique

Elevages sans frontières

EMMAÜS Solidarité – de la rue à la vie !

Institut Pasteur de Lille – Vivre mieux plus longtemps

LAM – Lille métropole musée d'art moderne d'art contemporain et d'art brut

Fondation pour la Nature et l'Homme – Créée par Nicolas Hulot

Reporting API RESTAURATION

API Restauration publie volontairement des **indicateurs** environnementaux, sociaux et sociétaux, conformes à l'**article 225 de la Loi Grenelle II**, et construits selon les référentiels du **Global Reporting Initative** (GRI) et des **Objectifs de Développement Durable** des Nations Unies (ODD). Ces indicateurs RSE sont audités annuellement par un Organisme Tiers Indépendant (avis favorable de présence et de sincérité).

Adhérant au Pacte Mondial depuis 2008, notre Communication sur le Progrès 2018 et nos engagements pour les 17 Objectifs de Développement Durable définis par l'ONU est disponible en ligne sur leur site internet : **https://www.unglobalcompact.org/system/attachments/cop_2018/464693/original/COP_2018_API_RESTAURATION.pdf?1529498780**

Notre Déclaration de Performance Extra-Financière est accessible

SUR NOTRE SITE INTERNET
www.api-restauration.fr

Tous nos rapports Développement Durables depuis 2011 sont disponibles sur notre site internet.

Ok j'ai bien compris et je vois aussi ce que je pourrais améliorer dans mon comportement au quotidien...
Mais y a un sujet sur lequel ils ne font rien, tes super-chefs... Le sujet le plus important sur internet...
De quoi tu parles ?
Des p'tits chats... Ils font rien pour les p'tits chats ? Même pas une petite vidéo !!
Haha, je l'savais !!!
J'ai gagné !

Ams' Tram' Gramme
Guide des portions pour la petite enfance
Les mixés
Défions les GRABEURKS !
Guide de survie en milieu alimentaire hostile
LIVRE DES
concepts culinaires
EN ENTREPRISE
api
GRUMBLE & GRATINS
GOURMANDS & CROUSTILLANTS
CUISINONS LES FROMAGES
Réveillons la cuisine !
Du Végé POUR CHANGER ?

contact : rse@api-restauration.com

www.api-restauration.com

Rapport publié en Novembre 2018