

PLAN DE VIGILANCE 2023

API RESTAURATION

1. INTRODUCTION

1.1. Contextualisation¹

Api Restauration est une entreprise privée de restauration collective qui cuisine et sert plus d'un million de repas par jour. Pour cela, l'entreprise s'approvisionne en matières premières alimentaires à hauteur de 335 millions d'euros. Par ailleurs, Api Restauration emploie 9017 collaborateurs pour un chiffre d'affaires annuel de 802 millions d'euros.

En ligne avec les Principes Directeurs des Nations Unies relatifs aux Entreprises et aux Droits de l'Homme, Api Restauration se réfère en particulier à la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, au Pacte international relatif aux droits civils et politiques, au Pacte international relatif aux droits économiques sociaux et culturels et aux Conventions fondamentales de l'Organisation Internationale du Travail.

Dans la lignée de sa politique de Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE) et conformément à la loi n°2017-399 du 27 mars 2017 relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordres (dite "loi sur le devoir de vigilance"), Api Restauration a établi un plan de vigilance afin d'identifier les risques liés à ses activités et celles de ses sous-traitants et fournisseurs et prévenir les atteintes graves envers les droits humains et les libertés fondamentales, la santé et la sécurité des personnes, ainsi que l'environnement.

Ce plan contient des mesures de vigilance raisonnable destinées à prévenir les risques d'atteintes graves aux Droits Humains et Libertés Fondamentales ainsi qu'à la santé, la sécurité et l'environnement, dans le cadre d'une obligation de moyens. Il s'adresse à la maison mère du Groupe, ainsi qu'aux filiales contrôlées au sens de l'article L. 233-16 du Code de commerce, directement ou indirectement. Il s'adresse également aux fournisseurs et

sous-traitants avec lesquels les différentes sociétés du Groupe entretiennent une « relation commerciale établie » : c'est-à-dire une relation commerciale directe, suivie et stable, conformément à la définition développée par la jurisprudence française.

1.2. Gouvernance

Ce travail, mené par le service RSE, a été réalisé avec l'aide conjointe des représentants des services Administratifs et financiers, Juridique et conformité.

Dans une logique d'amélioration continue, et comme dans sa Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF), Api Restauration a inclus dans son plan de vigilance des objectifs de progrès. Ce plan sera ainsi réévalué annuellement.

Le présent plan de vigilance, après présentation aux instances dirigeantes de l'entreprise, est communiqué aux parties prenantes concernées et disponible sur demande auprès du service RSE à l'adresse rse@api-restauration.com.

2. CARTOGRAPHIE DES RISQUES

Ce plan de vigilance porte sur la société Api Restauration, présente uniquement en France. Compte-tenu de l'importance des réglementations sociales et environnementales françaises et européennes, le risque pays n'a pas été considéré comme étant un facteur aggravant dans notre analyse.

¹ Résultats extraits de la DPEF 2022-2023

2.1. Identification des risques

Nous avons identifié, pour chaque service, une liste des familles de fournisseurs et sous-traitants avant d'identifier les risques internes et externes. Conformément à la loi sur le devoir de vigilance et à son objectif, les risques ont été catégorisés et évalués en termes d'atteintes graves aux droits humains et libertés fondamentales, à l'environnement et à la santé et sécurité des personnes. Le risque de réputation ou monétaire pour l'entreprise n'a pas été pris en compte.

Les facteurs de risque aggravants suivants ont été identifiés: **L'inflation et la crise de l'énergie** : risque économique lié à l'achat et à l'utilisation de ressources essentielles à l'activité : denrées, gaz, électricité, carburant. Ce risque induit une baisse de pouvoir d'achat pour nos parties prenantes (salariés, clients, convives).

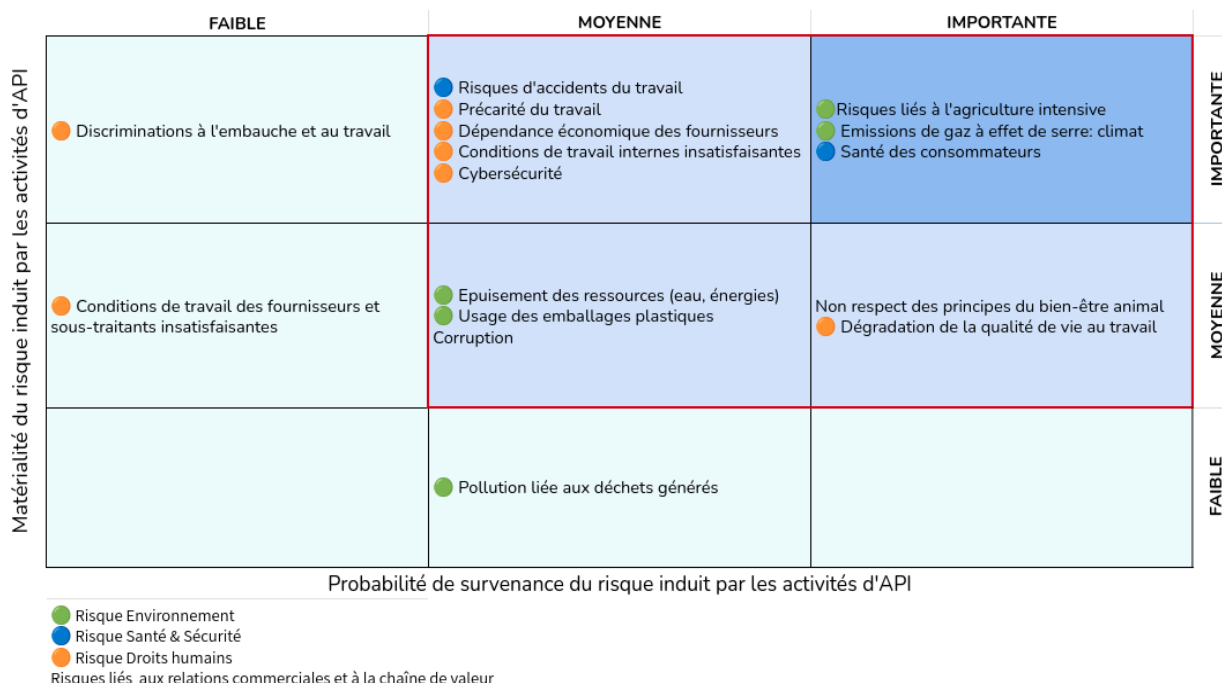
2.2. Pondération des risques

Chaque risque a été pondéré en fonction de la probabilité de survenance (risque d'occurrence) et de la matérialité, c'est-à-dire, la part que pourrait représenter chaque risque sur l'agrégat lié (ex : la part de chiffre d'affaires ou de masse salariale concernée).

Les achats alimentaires et la masse salariale représentent les postes de dépenses les plus importants de l'entreprise. Par conséquent, les risques les plus matériels de ce plan de vigilance concernent les matières premières alimentaires et leurs fournisseurs, ainsi que les collaborateurs de l'entreprise, salariés et intérimaires.

2.3. Résultat synthétique de la cartographie

La cartographie ci-dessous présente les risques éventuels, avérés ou non, induits par l'activité d'Api Restauration.



Cartographie des risques pour le plan de vigilance 2023 d'Api Restauration

Explication des risques :

A. Risques relatifs aux Droits humains

- **Discriminations à l'embauche et au travail** : risque de discriminations liées à l'âge, nationalité, religion, politique, origine sociale...
- **Conditions de travail internes insatisfaisantes** : risque de non-respect des droits humains et des lois du travail pour les salariés de l'entreprise.
- **Conditions de travail des fournisseurs et sous-traitants insatisfaisantes** : risque de non-respect des droits humains et des lois du travail pour l'ensemble de nos fournisseurs et sous-traitants. Ce risque prend en compte le travail des enfants et le travail forcé pouvant survenir tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- **Précarité du travail** : risque lié à des contrats qui présentent trop peu de garanties d'obtenir ou conserver dans un avenir proche un revenu « acceptable ».
- **Dépendance économiques des fournisseurs** : risque de rapport de force inégalitaire dans une relation commerciale, entraînant des risques d'abus de dépendance (pratique anticoncurrentielle). Une attention particulière est à accorder aux fournisseurs de denrées alimentaires, notamment les petits producteurs locaux dans le cadre des approvisionnements régionaux de Api Restauration qui sont amenés à croître. Les pressions économiques sur les agriculteurs et éleveurs contribuent à générer un risque sur leur santé physique et psychique.
- **Dégradation de la qualité de vie au travail** : risque de harcèlement physique ou moral, d'agissements sexistes ou tout autre dégradation du bien-être au travail.

- **Cybersécurité** : risque d'atteinte aux libertés fondamentales et à la vie privée à travers de potentielles fuites de données (personnelles / sensibles).

B. Risques relatifs à la Santé & Sécurité

- **Risques d'accidents du travail** : risques liés à l'activité professionnelle (troubles musculo-squelettiques, manipulation de machines dangereuses...), risques liés à la sécurité routière
- **Santé des consommateurs** : risque de contamination des denrées (non-respect des règles d'hygiène, insuffisance de nettoyage du matériel...), pouvant résulter d'intoxications pour les convives, et ainsi porter atteinte à leur santé. Risque lié au non-respect de l'aspect nutritionnel, diététique et médical de l'alimentation et de la prise en compte de cette responsabilité vis-à-vis des convives des secteurs sensibles (senior, santé et petite enfance).

C. Risques liés à l'Environnement

- **Épuisement des ressources (eau, énergies)** : risque environnemental lié à l'utilisation de ressources essentielles à l'activité : eau, gaz, électricité.
- **Pollution liée aux déchets générés** : risque de pollution des sols, de l'eau et de l'air par les déchets générés (gaspillage alimentaire, emballages à usage unique...).
- **Usage des emballages plastiques** : risque de conséquences sur l'environnement (notamment à cause des emballages à usage unique), et risques sanitaires (présence de perturbateurs endocriniens dans les plastiques).
- **Émissions de gaz à effet de serre** : risque d'accroissement du changement climatique liés notamment à l'achat et à l'utilisation de produits agricoles.

- **Risques liés à l'agriculture intensive** : risque lié à l'achat et à l'utilisation de produits de l'agriculture (intensive notamment) : épuisement des sols, déforestation, pollution des sols, de l'eau, de l'air...

D. Risques liés aux relations commerciales et à la chaîne de valeur

- **Corruption (éthique des relations commerciales)** : risque de manquement à l'éthique du travail en acceptant ou émettant des propositions relevant de la corruption, par manque de loyauté ou de transparence envers nos parties prenantes.
- **Non-respect des principes du bien-être animal** : risque de maltraitance animale lié à l'achat et à l'utilisation de produits animaux (viande, poisson, œufs, produits laitiers...).

Évolutions des risques :

- Les risques liés à l'inflation et à la crise énergétique ont été requalifiés de facteurs de risque aggravant afin de mieux cibler les risques saillants en termes de santé & sécurité, environnements et droits humains.

3. PROCÉDURE D'ÉVALUATION

Api Restauration a établi et mis en place des procédures d'évaluation régulière de la situation des filiales, des sous-traitants ou fournisseurs avec lesquels est entretenue une relation commerciale établie, au regard de la cartographie des risques.

3.1. Procédures d'évaluation des filiales

Notre service Qualité, Sécurité, Environnement (QSE) effectue des **audits internes annuels** sur tous les restaurants pour s'assurer de l'application de la réglementation en termes de Bonnes Pratiques d'Hygiène, de HACCP² et autocontrôles, de système qualité, de traçabilité et de respect des normes et engagements environnementaux.

Nous avons réalisé en 2020 la mise à jour de notre **audit énergétique** qui couvre l'ensemble de nos cuisines centrales.

Depuis 2010, nous sommes titulaires d'une licence d'exploitation délivrée par l'Association pour la transition Bas Carbone®, et réalisons des **études d'empreinte carbone** dans des restaurants et cuisines centrales à la demande de nos clients. En 2023, nous avons fait appel au cabinet d'expertise NO²W pour réaliser le deuxième BEGES étendu au scope 3 d'Api Restauration.

De plus, dans le cadre de notre DPEF, **nous suivons des indicateurs** de déploiement de nos actions RSE et de performance. Ces indicateurs sont audités par un Organisme Tiers Indépendant tous les ans. La DPEF est accessible de manière transparente sur notre site internet³.

3.2. Procédures d'évaluation des sous-traitants et fournisseurs

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).

² Le système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

³ <https://www.api-restauration.com/entreprise-a-mission/>

Depuis 2021, une **Charte Achat**, mise à jour en 2024, existe et est signée par chaque fournisseur.

En complément, nous avons intégré dans nos appels d'offres et dans le document de référencement des fournisseurs locaux des **questions visant à évaluer leurs pratiques RSE**.

En 2023, nous avons lancé une nouvelle **campagne d'évaluation auprès de nos fournisseurs alimentaires** via nos propres questionnaires. Cette campagne nous a permis de réaliser une auto-évaluation des critères RSE de nos plus gros fournisseurs afin de mesurer les axes de progrès des filières.

3.3. Axes de progrès

- Etendre les questions RSE à l'ensemble de nos appels d'offres (alimentaires et non-alimentaires)
- Partager les axes de progrès RSE avec les fournisseurs pour les faire progresser

4. ACTIONS ADAPTÉES D'ATTÉNUATION DES RISQUES

Le tableau ci-après regroupe les actions d'atténuation des risques et de prévention des atteintes graves mises en place par Api Restauration.

Risque	Quelques exemples d'actions d'atténuation	Renvoi vers les paragraphes détaillés de la DPEF
Droits humains et libertés fondamentales	<ul style="list-style-type: none"> - Code de conduite et d'éthique professionnelle + formation + procédure lanceurs d'alerte - Politique et sensibilisation relative à la protection des Données - Charte Achat - Charte éthique externe - Adhésion au Global Compact 	<ul style="list-style-type: none"> - DPEF 1.3. "Conduite éthique de nos activités" - DPEF 1.1. "Assiette responsable" - DPEF 3.3. "Respect des droits humains"
Environnement	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et sensibilisation aux enjeux RSE (formation autour de l'alimentation bas-carbone) - Projets nationaux visant à atténuer un risque précis (ex : pesée des déchets alimentaires, engagements d'approvisionnements plus respectueux du bien-être animal) 	<ul style="list-style-type: none"> - DPEF 1.2. "Information et sensibilisation de nos parties prenantes" - DPEF 4.2. "Réduction et gestion des déchets" - DPEF 2.2. "Achats alimentaires responsables" - DPEF 4.4. "Expertise carbone"
Sécurité et santé des personnes	<ul style="list-style-type: none"> - Formations santé - sécurité - Charte de Bonnes Pratiques d'Hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - DPEF 1.1. "Assiette responsable"- - DPEF 3.1. "Santé et sécurité des salariés"

Actions d'atténuation des risques et de prévention des atteintes graves mises en place par Api Restauration

Depuis 2021 un **Code de conduite** a été mis en place et reprend les engagements en tant qu'entreprise citoyenne et responsable l'éthique des affaires (lutte contre la corruption, trafic d'influence, politique cadeaux-invitations, lutte contre la fraude, conflits d'intérêts, politique anti-concurrentielle, qualité et transparence dans l'information, ...) et les engagements sociaux (recrutement responsables, santé-sécurité, respect des droits fondamentaux, ...). Le Code de conduite a été transmis à l'ensemble des Directions pour diffusion auprès des salariés, et est annexé au règlement intérieur.

Afin de déployer la politique éthique d'Api Restauration, une formation "Éthique Sapin II" a été créée et sera dispensée à tout le personnel exposé d'ici fin 2024. Cette formation est rendue obligatoire pour former l'ensemble du personnel d'agence et des grandes cuisines. En parallèle, une version e-learning est disponible.

En parallèle, la **Charte éthique externe** a été mise à jour et reprend les grands principes du Code conduite. Cette charte est jointe à l'ensemble des contrats Api Restauration afin que chaque partie prenante la respecte. Cette charte a vocation à compléter les clauses relatives à l'éthique des affaires : une clause relative à l'obligation de vigilance figure dans l'ensemble de nos contrats avec nos sous-traitants et nos fournisseurs, depuis 2022. L'obligation de vigilance permet de vérifier si nos cocontractants s'acquittent de leurs formalités légales obligatoires (déclarations sociales, fiscales, sociales, ...).

En 2024, nous avons mis à jour la **Charte Achat** intégrée aux contrats des fournisseurs d'achats alimentaires, en s'appuyant notamment sur la cartographie des risques construite dans ce plan de vigilance: des clauses RSE portant sur les droits humains fondamentaux et sur la préservation de l'environnement ont été ajoutées

Axes de progrès

- Poursuivre le déploiement en région de la formation "Éthique Loi Sapin II"

MÉCANISMES D'ALERTE ET DE RECUEIL DES SIGNALEMENTS

Depuis 2017, un **mécanisme d'alerte et recueil des signalements** en matière de sécurité, hygiène ainsi que ressources humaines a été mis en place. Ce dernier a été refondu en 2020 avec l'intégration des alertes relatives à la loi Sapin II et RSE, et plus largement, tout signalement pouvant être porté à la connaissance d'Api Restauration.

En 2021, une **procédure harcèlement** (moral et sexuel) a été mise en place avec la désignation de deux référents harcèlement. Une campagne de sensibilisation par voie d'affichage a été effectuée dans l'ensemble des régions Api Restauration.

La procédure relative à la protection et à la gestion des lanceurs d'alerte a été mise à jour en 2022, conformément à la loi Wasserman. Par ailleurs, en 2023, une formation "Éthique Sapin II" a été créée et sera dispensée à tout le personnel exposé d'ici fin 2024. Enfin, un outil a été mis en place pour la réception et le traitement des alertes.

Axes de progrès

- Poursuivre la sensibilisation des managers et inscrire le sujet du harcèlement dans les parcours de formation
- Annexer la nouvelle procédure d'alerte au Règlement Intérieur
- Déployer et faire connaître l'outil pour la réception et le traitement des alertes

DISPOSITIFS DE SUIVI DES MESURES MISES EN OEUVRE

Api Restauration suit attentivement les évolutions de ses nombreux indicateurs de déploiement et de performance issus de la DPEF.

Le reporting extra-financier étant un exercice d'amélioration continue, nous faisons évoluer annuellement nos indicateurs afin qu'ils englobent tous les enjeux ou risques identifiés dans le plan de vigilance.

L'ensemble des déclarations et indicateurs est audité et validé annuellement par un Organisme Tiers Indépendant.

Date de publication : Juin 2024

Contributeurs : Service RSE, Service Juridique et Conformité, Service de la Direction Financière

Contact : rse@api-restauration.com

Site internet : www.api-restauration.com