





LE MOT DE Damien debosque

Le monde de demain se profile déjà. Notre environnement change très rapidement et apporte de nouvelles innovations technologiques, de nouveaux modes de pensée et de consommation: mondialisation et consommation locavore, digitalisation et circuits courts... Autant de paradoxes qui sont des marqueurs de ce que nos convives recherchent: donner du sens et reprendre le contrôle de leur consommation, appartenir à une communauté, se savoir écouté et considéré.

API RESTAURATION s'inscrit dans ce mouvement et encourage la responsabilisation de chacun pour que l'évolution profite à tous : à nos convives, à nos équipes, à nos clients, à nos fournisseurs, à nos partenaires. C'est ça être cuisinier Responsable.

Nous créons ainsi avec nos clients, nos équipes et le travail réalisé chaque jour, des restaurants dont nous pouvons être fiers :

- > Notre cuisine est faite maison à partir d'ingrédients frais, en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux
- Nous nouons des relations de confiance avec les producteurs régionaux et les chambres d'agriculture, et mettons en place des approvisionnements en circuit court
- > Nous luttons avec conviction contre le gaspillage alimentaire

Nous sommes fiers d'apporter des solutions innovantes pour que nos convives aient plaisir à s'attabler chez nous : nous avons conservé intacte notre capacité à nous étonner, notre envie d'entreprendre, de prendre des risques, d'être différents...

Nous sommes fiers de promouvoir nos valeurs depuis 60 ans, basées sur la simplicité, la confiance, la transparence – qui placent l'humain au cœur de nos décisions.

Collaborons tous ensemble pour que nos choix soient toujours plus responsables. Respectons nos engagements. Conservons une approche bienveillante de la croissance d'API RESTAURATION, qui fait de nous une entreprise différente.

Président Directeur Général

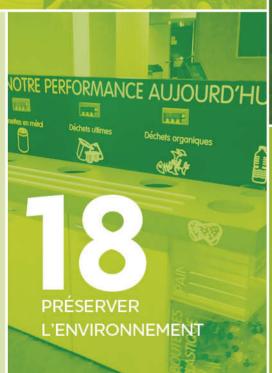
Analyse de l'exercice clos au 31/08/2015, sortie en 2016



26
SENSIBILISER
ET FORMER

10

CUISINER
RESPONSABLE





LES INDICATEURS





RESTAURATION

PRÉSENTATION 6

PRIX & TROPHÉES 7

PILOTAGE ET COORDINATION....

Béatrice Debosque et Damien Debosque entourés de leurs parents, Cécile et Jean Debosque.



PRÉSENTATION

NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

Notre groupe de restauration collective, implanté en France, Belgique et Allemagne entretient ses valeurs familiales : Développement Durable, promotion interne, ouverture du capital aux salariés et turn-over limité. Nos chiffres sont en constante hausse : en 2015, nous atteignons un chiffre d'affaires de 485 millions d'euros et +15% de croissance par rapport à l'année précédente.

NOUS ASSURONS UN SERVICE DIVERSIFIÉ ET DE QUALITÉ

Nous fournissons 5800 clients en restauration d'entreprise, scolaire, personnes âgées, santé et crèche.

Nos métiers sont diversifiés et adaptés aux attentes de nos clients : gestion de restaurant, repas livrés, assistance technique, maintenance et bio nettoyage.

Nos différents services > envies de saison/









NOUS SONNES ENGAGÉS

Nous cuisinons responsable en favorisant les produits locaux et une cuisine régionale. Nos menus sont validés par nos diététiciennes qui garantissent leur équilibre nutritionnel. En plus de notre adhésion au



Pacte Mondial depuis 2008, nous avons aussi pris des engagements pour réduire notre empreinte carbone, préserver les ressources naturelles et lutter contre le gaspillage alimentaire.

NOUS DÉVELOPPONS DES SERVICES SUPPORTS INNOVANTS

Nous diversifions nos activités grâce à nos services supports : CréApi notre bureau d'étude intégré, INFRES notre centre de formation intégré, ASH services hôteliers, O plaisir des mets notre traiteur, Envies de saison notre offre de restauration rapide gourmet.









En Juin 2015, nous avons remporté les Défis RSE, un trophée d'envergure nationale sur la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

Remporté dans la catégorie « Entreprise Familiale Responsable », ce prix récompense notre démarche concrète en matière de développement durable, menée dans tous nos restaurants.



Cuisinier Responsable Bien plus qu'un slogan, c'est une philosophie que nous vivons au quotidien chez API Restauration. Responsables, nous

le sommes. Responsables de nos approvisionnements, responsables de

la réduction du gaspillage alimentaire, de la maîtrise de notre empreinte carbone. Responsables aussi de la formation de nos équipes, de la sensibilisation de nos publics et de notre implication dans le tissu local.

En 2015, nous avons réaffirmé notre volonté de réduire de manière significative le gaspillage alimentaire et poursuivi deux objectifs majeurs : engager nos restaurants dans la valorisation des bio-déchets et former nos salariés aux bonnes pratiques responsables dans leur métier (équipes de cuisine et encadrement). C'est en étant tous mobilisés que nous poursuivrons notre démarche d'amélioration continue.

Dans nos régions. API se mobilise afin d'être un acteur reconnu du développement local et durable. C'est sur le terrain que je vis ma fonction de Responsable du Développement Durable : je vais à la rencontre des convives, des clients décideurs et des équipes - là où le Développement Durable se construit au quotidien. C'est dans nos restaurants que naissent et se développent les bonnes pratiques que nous essaimons, de région en région, grâce à 42 référents sur le terrain.

Notre Développement Durable est innovant, personnalisé, pragmatique, ses résultats visibles et quantifiables... A l'image d'API Restauration!

> Laure Lagier, Responsable Développement Durable

LES GRANDES DATES

2015 Décembre 2011 Finale des API D'Or au Lauréat des Défis RSE 1^{re} publication du rapport Cirque d'Hiver à Paris Développement Durable Novembre 2011 1^{re} synergie Développement Durable pour former les référents Lauréat demi-finale des 2010 Avril 2010 Accréditation Licence exploitation Bilan Carbone l'économie responsable 2013 Septembre 2009 Centrale de Lys ISO 14 001, Mise en place du réseau ISO 9001 et OHSAS 18 001 national des référents Développement Durable Janvier 2008

Engagement Global Union for Sustainability, API s'engage à réduire de 20% le gaspillage alimentaire

Trophées Caractères

Lauréat des trophées de

Certification Cuisine

API, Cuisinier Responsable

Janvier 2008

Création du service Développement Durable

Adhésion au Pacte Mondial

PILOTAGE & COORDINATION



Notre service Développement Durable a été créé en 2008 avec une équipe dédiée au siège appuyée par un réseau de 42 référents présents dans chacune de nos régions.

Notre stratégie Développement Durable est définie annuellement lors d'une rencontre avec les référents régionaux, c'est la « synergie de Développement Durable ».

- ✓ ENVIES DE SAISON Abigaelle Lesaffre
- ✓ GRANDES CUISINES / LYS Olivier Willems
- ✓ BELGIQUE

 Elisabeth Bronet
- ✓ AQUITAINE Stéphane Deniau
- ✓ LANGUEDOC Christophe Lhommeau
- ✓ MIDI PYRÉNÉES Marie-Pierre Garcia
- ✓ PAYS D'OC Nadège Bedos

- ✔ PARIS ENTREPRISES
 Coralie Lefur
- ✓ IDF ENTREPRISES Hugo Petit
- ✓ IDF ENSEIGNEMENT Sophie Michelan
- ✓ IDF SENIORS Margot Brunias
- ✓ IDF SANTE

 Jennifer Palabiyikian

- ✓ ALPES DAUPHINÉ Sophie Maroteaux
- ✓ AUVERGNE Didier Roux
- ✓ CÔTE D'AZUR

 Laurent Lesueur
- ✓ DRÔME ARDÈCHE Cyrielle Laurette
- ✓ PROVENCE Sophie Fournier
- ✓ VALLÉE DU RHÔNE Marie-Amélie Antetomaso

- ✓ ALSACE-LORRAINE Éric Fricker
- ✓ BOURGOGNE

 Laurent Wayenburg &

 Christine Horn
- ✓ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ Roger Perraud
- ✓ CHAMPAGNE-ARDENNE Émilie Arvati
- ✓ SUD BOURGOGNE Sébastien Grenot
- ✓ SUD CHAMPAGNE Sylvain Masson

- ✓ HAINAUT Pascal Monneuse
- ✓ LILLE LITTORAL David Bève
- ✓ LILLE M. ENTREPRISES Thierry Delabre
- ✓ LILLE M. ENSEIGNEMENT Pascal Queva
- ✓ PAS DE CALAIS ARTOIS Marion Lepretre
- ✓ PAS DE CALAIS -CÔTE D'OPALE Estelle Delattre
- ✓ PICARDIE SUD Allison Pitard
- ✔ PICARDIE NORD

- ✔ BASSE NORMANDIE Anne Laronche
- ✓ BRETAGNE Vanessa Laube
- ✓ CENTRE VAL DE LOIRE
 Julie Cosson
- ✔ HAUTE NORMANDIE Céline Delaunay
- ✓ LITTORAL ATLANTIQUE Manuel Marques
- MAINE ANJOU Nathalie Delisle & Catherine Gaudin
- ✓ POITOU-CHARENTES LIMOUSIN Christophe Berthelot





>

S'APPROVISIONNER EN PRODUITS DURABLES ET RESPONSABLES

DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE SAISON



UNE ORGANISATION VALORISANT LES CIRCUITS COURTS

Notre spécificité est de ne pas avoir de centrale d'achats. Le service achat, situé au siège, assure la compétitivité de nos achats mais ce sont les Chefs de cuisine qui se chargent des achats à partir de ce référencement - en priorité avec les producteurs de proximité de leur choix.

Cette organisation nous garantit un approvisionnement local à hauteur de 30% en moyenne.

EN FRANCE, NOUS TRAVAILLONS AVEC PLUS DE 4000 BOULANGERS LOCAUX

DES PARTENARIATS AVEC NOS PRODUCTEURS

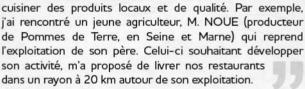
Pour assurer un approvisionnement local et régulier, des conventions sont signées avec les Chambres d'Agriculture régionales. Des conventions de partenariats sont aussi mises en place directement entre API et des producteurs locaux dans chaque région. Par exemple, nous arrivons à un approvisionnement local de 30 à 50 % dans la région Centre grâce aux partenariats que nous avons développés avec les producteurs et un travail conjoint avec les Chambres d'Agriculture (action menée avec la ville de Saumur et la chambre d'agriculture du Maine-et-Loire).

UN APPROVISIONNEMENT DURABLE

Grâce à la promotion des spécialités régionales et de nos partenariats avec les producteurs locaux, nous luttons contre la standardisation des menus, nous réduisons notre empreinte carbone et nous favorisons l'économie régionale, en nous inscrivant comme un acteur majeur du dynamisme local. Nous participons aussi à la création d'un lien social entre les convives, le cuisinier et le producteur notamment autour d'animations sur les produits du terroir.

Notre mission en région lle De France est d'aller rencontrer les producteurs locaux, de s'enrichir de leurs savoirs, de sélectionner

leurs produits selon nos critères de qualité pour que nos Chefs puissent



José Fernandez, Coordinateur des achats locaux

RAPPORT DEVELOPPEMENT DURABLE EDITION 2016

DES PRODUITS LABELLISÉS

BIO

Nous soutenons l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique, et plus particulièrement en produits bio-régionaux. Dans plusieurs régions, API Restauration s'engage sur des volumes d'achats, et accompagne ainsi concrètement les producteurs



engagés dans une démarche de certification bio, dans le cadre de conventions de partenariat au niveau régional. Nous travaillons avec des réseaux de distribution régionaux bio : Paysan Bio Lorrain, Manger bio en Champagne-Ardenne, Bio d'Ici d'Abord en Picardie, Solibio en Alsace...

CONNERCE ÉQUITABLE

En partenariat avec nos clients nous intégrons des produits issus du commerce équitable sur certaines gammes de produits: riz, café, thé, chocolat, sucre...



DU POISSON PÊCHE DURABLE

API Restauration s'engage dans une démarche Pêche Durable :

Geste 1: nous ne cuisinons pas ces 3 espèces menacées – Thon Rouge, Requin, Grenadier

Geste 2 : nous privilégions le poisson frais et la pêche française : API signe un partenariat avec Pavillon France

> 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, au travers de fiches recettes mise à disposition dans nos restaurants en entreprise.

BLEU BLANC COEUR

Intégrer des produits Bleu Blanc Cœur dans nos circuits d'approvisionnement fait sens avec nos engagements de proximité de nos filières. Les produits Bleu Blanc Cœur garantissent un circuit d'approvisionnement rigoureux qui respecte l'alimentation animale et a une incidence sur la santé du convive via la richesse en oméga 3 des produits.

Au niveau environnemental, les produits Bleu Blanc Cœur participent à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, et s'inscrivent dans la démarche engagée d'API pour réduire son empreinte carbone.



Nous souhaitons créer avec ce partenariat un lien fort entre les convives, les cuisiniers API et le monde agricole. API Restauration est fier d'ouvrir ses cuisines aux produits Bleu Blanc Cœur et de promouvoir une agriculture de qualité

LES 12 ENGAGEMENTS ET LES 12 INTERDITS...

...pris par API dans les restaurants d'entreprise*, sont des engagements forts pour le Développement Durable et la valorisation du travail de nos équipes.

Les 12 engagements valorisent les produits frais et de saison, les achats responsables et le fait-maison. Quelques exemples: notre mousse au chocolat est maison et cuisinée à partir de chocolat fondu, notre ratatouille est réalisée en saison avec des légumes frais, nos serviettes sont toujours en papier recyclé...



Calendrier 2015 des différents interdits



Les 12 interdits* mettent l'accent sur la saisonnalité des fruits et légumes: ainsi en janvier nous ne cuisinons pas de tomates, en février les concombres sont interdits, en mars ce sont les poires...

*dans les restaurants d'entreprises de plus de 100 couverts

CONJUGUER PLAISIR & **ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL**

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

UN PÔLE NUTRITION SANTÉ

Nous garantissons l'équilibre alimentaire et nutritionnel de nos menus grâce aux 70 diététiciennes de notre pôle nutrition-santé qui mettent en place des menus adaptés à chaque âge en intégrant les particularités régionales.

DES COMMISSIONS MENUS

Nos commissions menus sont des rencontres entre les convives, les clients et API. Elles nous permettent d'améliorer notre prestation, l'adapter en fonction des besoins et proposer de nouvelles idées.

UN PARTENARIAT AVEC WEIGHT WATCHERS

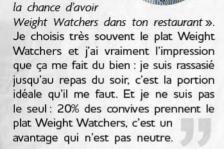
Ce partenariat est une exclusivité française qui nous permet de proposer des menus Weight Watchers en restauration collective. Ces menus équilibrés et savoureux connaissent un fort taux de prise auprès de nos convives

Quelques- un(e)s de nos diététicien(ne)s

EN 2015, 3312 COMMISSIONS MENUS ONT ÉTÉ RÉALISÉES.



On me dit souvent « tu as de



Fabrice Destobère, Responsable services généraux CGI

> EN 2015, 521 ANIMATIONS NUTRITIONNELLES



DES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET ANIMATIONS ADAPTÉES

DES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nous conseillons nos convives sur la page « Nutrition » de notre site Internet et nous répondons à leurs questions sur le service consommateurs. Une chronique diététique mensuelle est mise en place dans chaque restaurant.

EN RESTAURATION D'ENTREPRISE ET EN RESTAURATION SANTÉ/PERSONNES ÂGÉES

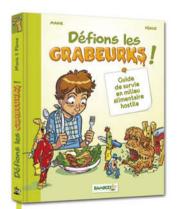
Nous organisons régulièrement des animations pour sensibiliser les convives à une alimentation saine et équilibrée.

EN RESTAURATION SCOLAIRE

Au primaire, notre Bande Dessinée de la Team Équilibre sensibilise de manière ludique et pertinente les jeunes enfants à l'équilibre et à la diversité alimentaire.

Au collège et lycée, nous mettons en avant les fruits et légumes en travaillant une image « personnage coup de tête » inspiré de la culture télévisuelle et cinématographique afin de sensibiliser et faire découvrir aux adolescents la diversité alimentaire. En plus de notre affiche, un emplacement est dédié au produit brut.





La bande dessinée de la Team Équilibre



Exemples de communication pour le collège et le lycée

Les 70 diététicienne-s du Pôle Nutrition Santé sont des acteurs dynamiques du bien-être de nos convives, ils sont tous « cuisinier responsable »!



- Responsables d'une cuisine répondant aux besoins nutritionnels de nos convives,
- Responsables d'une cuisine de saison, au travers de menus personnalisés et adaptés à la région,
- Responsable d'une cuisine accessible aux convives nécessitant des soins nutritionnels.

Nutrition et Diététique riment aussi avec convivialité, plaisir et découverte. Les diététicien-ne-s mettent leur énergie et leur créativité au service d'informations nutritionnelles variées pour chaque secteur d'activité.

Christine Huss, Diététicienne, Directrice du Pôle Nutrition et Santé

ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & L'HYGIÈNE

RÉFÉRENCEMENT, SUIVI ET AUDITS DE NOS FOURNISSEURS

SUIVI DES FOURNISSEURS

Le service Qualité Sécurité Environnement effectue un référencement minutieux et exige de nos fournisseurs le respect de la réglementation, la mise en place d'une démarche Qualité Sécurité Environnement et un système de traçabilité exemplaire. Une démarche de référencement est réalisée pour chaque nouveau fournisseur avec audit.

CHARTE QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT-DÉVELOPPEMENT-DURABLE

Cette charte signée avec nos fournisseurs est un engagement fort pour garantir la sécurité alimentaire des convives ainsi que la prise en compte d'enjeux sociaux et environnementaux dans la politique d'achats.

AUDITS

Tous nos sites en région sont audités annuellement. En 2015 nous avons réalisé 1200 audits.

MAITRISE SANITAIRE

VEILLE SANITAIRE DES APPROVISIONNEMENTS

Des contrôles bactériologiques sont réalisés tous les mois par un laboratoire indépendant et accrédité COFRAC.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Un PMS est élaboré à chaque ouverture de site. Il inclut une étude HACCP (dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique), un système de traçabilité et la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène.

GESTION DES ALERTES ALIMENTAIRES

Nous mettons en place une cellule de crise pour, en cas d'alertes alimentaires, conseiller et informer notre personnel sur les démarches à suivre pour protéger et informer le consommateur.



Nos équipes sont formées aux risques sanitaires et au respect du plan de maîtrise sanitaire.







RÉDUIRE NOTRE **EMPREINTE CARBONE**

L'ACCRÉDITATION ASSOCIATION BILAN CARBONE® (ABC)



Nous avons reçu cette accréditation dès 2010 et disposons aujourd'hui de la licence 2014 Bilan Carbone® Exploitation. Nous avons aujourd'hui à notre actif 12 Bilan Carbone® menés auprès de nos clients entre 2010 et 2015 et autant de plans d'actions pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

UNE EXPERTISE RECONNUE

Notre objectif est de maîtriser notre impact sur l'environnement : nous favorisons les produits locaux, nous avons pris des engagements pour optimiser les déplacements de notre flotte et nous réduisons le gaspillage alimentaire. Notre cuisine centrale à LYS est certifiée ISO 14 001, ISO 9001 et OHSAS 18 001.

La moyenne des repas API est à 2,8 kg équivalent CO₂, ce qui nous situe en dessous de l'empreinte carbone moyenne en restauration collective qui est de 3 kg eq. CO₂. Nous maîtrisons les enjeux de la réduction des Gaz à Effet de Serre en restauration collective et accompagnons au mieux nos clients lors d'une démarche Bilan Carbone®.





Set de table permettant de calculer l'empreinte Carbone de son repas



UNE ANALYSE PRÉCISE DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES)

Nous analysons les émissions de GES du restaurant sur une période de douze mois. Les données sont collectées et nous calculons l'empreinte carbone du restaurant ou des repas en tonnes équivalent CO2.

Nous prenons en compte un périmètre large incluant tous les éléments entrants dans la cuisine (intrants, matériels, denrées alimentaires...), les déplacements (de nos fournisseurs, salariés, et convives), l'énergie nécessaire au process de l'activité, et les éléments sortants de la cuisine comme les déchets.

UN PLAN D'ACTION POUR S'AMÉLIORER

Nous proposons un plan d'action pour réduire les émissions de GES sur une période définie : valorisation des produits à faible empreinte carbone comme les produits locaux, plans de déplacements, optimisation des circuits de livraison de nos fournisseurs.

Les convives sont informés de la démarche Bilan Carbone® et sont sensibilisés aux émissions de GES liées à leur repas grâce à des outils de communication pédagogiques (set de table empreinte carbone, affiches...).

Les bons résultats du bilan carbone 2014 de notre restaurant scolaire, avec un taux d'émission de 1.64 Kg équivalent CO2 par repas, a mis en exergue les orientations souhaitées par l'équipe municipale, en intégrant 36% de produits issus de l'agriculture biologique soit 3 repas bios par semaine, et a souhaité avec API mener une recherche constante d'approvisionnements en produits locaux ou de circuits courts. Tel le pain, provenant des artisans boulangers cloharsiens. Maintenant, il ne nous reste plus qu'à planter 354 arbres dans la commune... un par enfant déjeunant au restaurant scolaire...



Lydie CADET-KERNEIS,

Adjointe au Maire en charge de l'enfance, de l'éducation et la jeunesse de la ville de Clohars Carnoët, Bretagne (API Restauration est le prestataire chargé de la restauration scolaire).

>

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE & LIMITER LES DÉCHETS

RÉDUCTION ET 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 achats en conditionnement groupé ou en vrac, et trions scrupuleusement les déchets au débarrassage.

Au siège, dans certaines agences et certains restaurants, nous faisons appel aux services d'ELISE, une entreprise dont la vocation est de créer des emplois pour des personnes en difficulté d'insertion, pour le recyclage de nos déchets valorisables: papier, bouteilles plastiques et canettes. Nous avons recyclé avec ELISE 3423 kg de papier en 2013 et ainsi épargné 58 arbres.

Chaque année, à la cuisine centrale de la Chaussée Saint-Victor (Centre), 1500 seaux de fromages blancs et yaourts sont réutilisés par le fromager local.

VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES

La réglementation du Grenelle II de l'Environnement stipule que les personnes qui produisent et détiennent une quantité importante de bio-déchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique, pour être utilisés pour l'agriculture notamment.

Parce que les enjeux environnementaux représentés par la réduction et la valorisation des déchets sont au cœur de nos priorités, nous avons édité un Guide pratique de valorisation des bio-déchets. Ce guide, créé à l'attention de notre personnel mais aussi de nos clients, offre un décryptage clair de la réglementation et propose différentes solutions de valorisation des bio-déchets en fonction des spécificités de chaque site, ainsi que des contacts de prestataires

GRÂCE À CETTE SENSIBILISATION, NOUS AVONS RÉDUIT JUSQU'À 50% DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS PARTICIPANTS.



DES OUTILS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

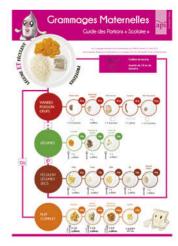
Chez API, nous pensons que la valorisation des bio-déchets va de pair avec une véritable politique de réduction de ces déchets alimentaires en amont.

Le Gaspillo-Pain est un outil innovant et ludique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Créé par nos équipes Api pour sensibiliser le convive au gaspillage du pain, aliment symbolique, il est installé au niveau du dépose-plateaux.



Pour laisser le choix à nos convives... de ne pas gaspiller, des affichettes pour nos entités « à volonté » (Légum'Bar, Salad'Bar) ont été créées. A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets du 21 au 29 novembre 2015, elles ont été installées dans la plupart de nos restaurants d'entreprise.





Un guide des portions a été élaboré en collaboration avec nos diététiciennes Api. Présentant les quantités optimales avec les équivalents en cuillers de service, ces affiches aident notre personnel à servir ni trop, ni trop peu.



PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES ET ÉNERGÉTIQUES

ENCOURAGER LES ÉCO GESTES

Nous menons une campagne interne d'éco-citoyenneté grâce à des stickers incitant à la réduction des consommations d'eau et d'électricité. Nos salariés en cuisine sont aussi sensibilisés aux « 10 gestes en cuisine », des bonnes pratiques à adopter pour réduire les consommations de gaz, d'électricité, de carburant et d'eau.

DES VÉNICULES EURO 6 ET UNE FORMATION À L'ÉCO-CONDUITE

Nos véhicules sont aux normes Euro 5 depuis 2011 et Euro 6 pour les plus récents. Ces véhicules sont moins polluants et ont un meilleur rapport poids-puissance que les véhicules classiques. Tous nos chauffeurs livreurs reçoivent une formation à l'éco-conduite d'une journée afin de minimiser leurs émissions de gaz à effet de serre et leur consommation de carburant.

L'éco-conduite pour nos chauffeurs-livreurs de cuisines centrales est un axe prioritaire. Ce sont des bonnes pratiques de conduite qui permettent de respecter les autres usagers, l'environnement, les véhicules et d'adopter une conduite particulièrement zen. Cette année, 11 salariés ont pu en bénéficier. Aujourd'hui, nous comptons plus

Olivier Willems, Coordinateur logistique Grandes Cuisines et référent DD

de 60 chauffeurs éco-responsable



UNE LIMITATION DES GAZ FRIGORIGÈNES

Nous effectuons un contrôle régulier de l'étanchéité de nos installations et limitons l'utilisation des gaz frigorigènes aux HydroFluoroCarbure (HFC) moins nocifs pour la couche d'ozone.



DES CUISINES DURABLES

Nos constructions récentes de cuisine centrale intègrent des caractéristiques environnementales :

- > Récupération des calories dégagées par les groupes frigorifiques pour préchauffer 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

A la cuisine centrale de Gigean (Languedoc Roussillon), des panneaux solaires permettent la production d'eau chaude.







S A S CONT





































SENSIBILISER & FORMER

DES CONCEPTS NOVATEURS ... 29



BON APPE







LES ANIMATIONS DÉVELOPPEMENT DURABLE

UN CALENDRIER À FORT IMPACT

Nous établissons un calendrier annuel d'animations sur le développement durable adapté à chaque âge. Ces temps forts réguliers portent sur des thèmes variés pour sensibiliser nos convives aux différents enjeux du développement durable en restauration collective: les rencontres du goût, l'empreinte carbone, la pêche durable, le printemps bio, la quinzaine du commerce équitable etc... Certaines de ces animations sont complémentaires aux actions nationales, comme la Semaine Européenne de Réduction des Déchets ou encore la Semaine Européenne du Développement Durable.

UN CATALOGUE D'ANIMATIONS CLÉ-EN-MAIN

Afin d'adapter son offre et d'être toujours au plus proche des attentes des clients et de ses convives, Api a imaginé à destination de son personnel un catalogue présentant toutes les animations, classées en 9 thématiques, avec un mode d'emploi. Ces animations, non-datées, peuvent ainsi être mises en place toute l'année, sur tous les restaurants.



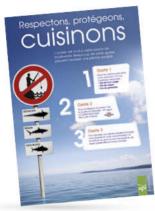
EN 2016, 220 DE NOS RESTAURANTS SONT INSCRITS AU CALENDRIER DÉVELOPPEMENT DURABLE

Pour chaque animation, une affiche et une fiche-recette sont créés tous les ans.









DES CONCEPTS NOVATEURS

LE RESTO DES POUSS' DE HÉROS

Les enfants en maternelles ont besoin de calme pour être concentrés sur leur assiette. Ils sont avides d'apprendre et l'éducation silencieuse est parfaitement adaptée au temps du repas. Forts de ces constats, API développe- en association avec des professionnels - un concept centré sur les besoins de l'enfant : un conte qui crée naturellement un moment de silence en début de repas, des sets de table pour apprendre à mettre le couvert, un totem multi-sensoriel pour découvrir et expérimenter... Les équipes en profitent aussi : les enfants sont calmes et l'ambiance détendue



LE RESTO DES SUPER HÉROS

Notre Resto des Super Héros est un restaurant scolaire primaire pédagogique reprenant les personnages de la Team Équilibre déclinés dans le restaurant. L'enfant a des missions à accomplir qui lui offrent une occasion d'apprendre, de s'amuser et de partager. Dans le sas de décompression, un écran donne des informations sur le plat du jour et des idées pour bien manger. Sur un tableau les ingrédients des plats du jour sont détaillés : il est difficile de manger quelque chose d'inconnu.

- La mission 1 consiste à s'équiper en plateau, couverts et pain.
 Les plateaux sont aux couleurs des 5 principales familles d'aliments.
 La mission 2 consiste à faire le plein de vitamines avec les entrées et desserts en libre service pour que les enfants adaptent les quantités en fonction de leur faim. Ils vont ensuite manger leur entrée avant d'aller chercher le plat chaud: parce qu'ils ont le temps de manger leur entrée, les enfants mangent davantage de légumes.
 La mission 3 consiste pour un enfant à aller chercher de l'eau pour son équipage.
- > La mission 4 permet d'aller chercher son plat chaud.
- > La mission 5 correspond au tri des plateaux sur une table de débarrassage équipée de pictogrammes afin de faciliter le tri et de comprendre son intérêt.

Notre Resto des Super Héros fait partie du projet pédagogique de l'école permettant une éducation nutritionnelle avec un repas pris en deux temps et une éducation à vivre ensemble avec un espace en libre service.

Le Resto des Super Héros correspond à la pédagogie de l'école : nous développons l'entraide et l'autonomie entre les enfants. Concernant l'entraide, au Resto des Super Héros les plus grands sont responsables des plus petits. Ça fonctionne bien : même pour le placement, les plus grands font attention à se mettre près du plus petit qu'ils vont aider. Pour l'autonomie, ils doivent choisir leurs entrées et leurs desserts, trient leurs déchets et font attention au gaspillage.



Delphine Ducroux, Directrice de l'école Sacré Cœur de Camphin-en-Pévèle

DEMAIN, MON RESTO, MA PLANÈTE

Nous proposons aujourd'hui un espace de restauration qui bouleverse le circuit traditionnel de la restauration scolaire. Le plateau a cédé sa place à une assiette « bento » qui permet à l'enfant de se servir des légumes et féculents chauds et froids à discrétion. L'enfant se sert ainsi à sa faim et évite le gaspillage. Le cuisinier va ensuite lui proposer de compléter son assiette avec un choix de protéines portionnées qui respectent les apports journaliers. L'élève pourra enfin compléter son repas avec un dessert dressé à la minute permettant un choix de toppings variés et gourmands. Cette expérience de restauration limite les déchets et se complètent d'outils de tri sélectif pour une réelle appréhension et responsabilisation de l'enfant au gâchis.





VARIATION

Les lycéens sont fans de l'offre « streetfood » : chaque jour, pouvoir choisir un nouveau resto, une nouvelle ambiance et sortir de leur quotidien. Après avoir travaillé avec les lycéens eux-mêmes, nous avons développé un concept qui allie qualité nutritionnelle et plaisir gustatif. Api dit OUI à la « streetfood » nature, inspirée des meilleures enseignes du monde, et cuisinée à partir d'ingrédients frais et de qualité. Les élèves customisent leur plat, et passent commande en borne... La fontaine à eaux aromatisées complète ce concept qui connaît un vrai succès auprès des élèves... et des parents.

PRINTEMPS DES CHEFS!

Le printemps des Chefs est organisé en mars / avril dans les restaurants scolaires API pour fêter l'arrivée du printemps et des légumes nouveaux. Nos Chefs API invitent un Chef de la restauration traditionnelle locale à partager une journée de cuisine et de rencontre avec le jeune public.

Ils cuisinent ensemble un menu complet inspiré de la signature culinaire du Chef traditionnel et composé de produits frais de saison. Le midi, ils échangent avec les enfants qui découvrent de nouvelles saveurs.

C'est une belle occasion pour mettre en avant le savoir-faire de nos chefs, faire connaître auprès des enfants et des parents la restauration traditionnelle locale, et célébrer comme chaque jour dans nos restaurants les légumes frais de saison.



FORMER NOS ÉQUIPES

UNE SENSIBILISATION QUOTIDIENNE AUX ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

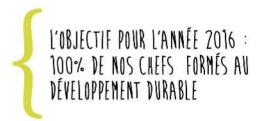
Nous impliquons nos équipes autour de notre démarche développement durable grâce à une sensibilisation par nos newsletters, nos signatures mail et par notre Intranet : communication sur les actualités du développement durable, boite à outils, répertoire de bonnes pratiques et actions réalisées par nos équipes.

LES 5 MINUTES DURABLES : IMPLIQUER NOS RÉFÉRENTS DANS LA FORMATION DES ÉQUIPES

Nos équipes font vivre les actions RSE au quotidien. Nous les formons aux bonnes pratiques en cuisine pour limiter notre impact environnemental et leur apporter des clés de compréhension sur les problématiques développement durable liées à leur activité.

Afin de sensibiliser l'ensemble de son personnel aux problématiques liées à l'alimentation durable, Api Restauration a instauré Les 5 Minutes Durables. Ces supports destinés à nos référents développement durable se déclinent en 4 épisodes, renouvelés tous les ans afin d'être au plus proche de l'actualité.

- #1 Le développement durable chez API
- #2 Luttons contre le gaspillage alimentaire
- #3 Chaud devant : gaz à effet de serre, réchauffement climatique et alimentation
- #4 Les bonnes pratiques d'un cuisinier responsable



UNE SYNERGIE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Notre synergie de développement durable est une rencontre du service développement durable avec les référents développement durable en région. Cet évènement annuel nous permet de former nos équipes aux enjeux les plus récents et aux dernières avancées technologiques, notamment par l'intervention de consultants extérieurs, et de les mobiliser sur nos futurs projets.

L'objectif est de nous assurer que nos référents soient les meilleurs experts en Développement Durable. C'est un moment propice à l'échange de bonnes pratiques dans une volonté commune d'amélioration continue.

Diplômée d'un master en développement durable après des études de diététicienne, être référente Développement Durable pour ma région m'offre la possibilité de



travailler au croisement de ces deux axes qui me tiennent à cœur en soutenant des actions régionales en faveur d'une alimentation plus durable.

Le référent développement durable est en contact régulier avec le terrain. Il sensibilise ses collègues aux questions de gaspillage alimentaire, énergétique ou de politique d'achats et apporte son soutien aux bonnes idées que nos équipes mettent spontanément en œuvre. Les synergies sont un moment privilégié d'échanges et d'inspiration pour tous les référents qui y participent. Nombre d'entre eux repartent avec des solutions ou des idées à mettre en place sur leur région.

Margot Brunias, Référente Développement Durable IDF Seniors

>

INTÉGRER NOS CONVIVES AUX ACTIONS DÉVELOPPEMENT DURABLE

UNE COMMUNICATION LUDIQUE

TOAST

Notre « Toast » est une chaîne diffusée sur un écran présent dans nos restaurants. Cette chaîne est muette pour répondre à l'attente de calme et de repos dans nos restaurants. Nous diffusons des messages ludo-éducatifs et informatifs : mise en avant de la cuisine, partage de connaissances sur l'équilibre alimentaire, conseils Développement Durable...

Le Toast permet aussi à nos clients de communiquer en intégrant aux programmes le journal des élèves ou des informations venant des professeurs par exemple. C'est donc un moyen de communication ludique et convivial qui intègre les convives.

SOYONS COMPLICES

Notre brochure « soyons complices ! » propose tous les 2 mois aux écoliers et à leurs parents une information nutritionnelle avec un focus sur une famille de produits : matières grasses, fruits et légumes de saison...

LA BANDE DESSINÉE DES HÉROS DE LA TEAM ÉQUILIBRE

Notre Bande Dessinée « Défions les Grabeurks » est un guide dédié à l'équilibre alimentaire. Il fait appel aux héros de la Team Équilibre pour expliquer aux enfants les règles d'une bonne alimentation.







SITE INTERNET DYNAMIQUE

Notre site internet dispose d'une rubrique « Développement Durable » communiquant à nos convives les enjeux d'une alimentation responsable et nos actions Développement Durable : les axes de notre démarche, notre rapport Développement Durable, notre bilan carbone, nos bonnes pratiques, nos démarches achats et nos fournisseurs en région...



NEWSLETTER CLIENTS

En accord avec nos clients, nous rédigeons des newsletters à destination des convives sur les animations Développement Durable à venir.

API MOBILE

L'Apimobile est un site web mobile dédié à l'entreprise. Chaque convive peut consulter le menu de son restaurant à tout moment, à partir de son téléphone, sa tablette ou son ordinateur.

Les informations sont complètes, notamment pour la mention des allergènes, mais aussi avec des notions de diététiques. L'Apimobile met en avant le produit « interdit » du mois, et offre un espace de communication partagé avec l'entreprise cliente : les actualités du restaurant, les animations, mais aussi la vie du CE... Un outil indispensable de dématérialisation de l'information. En option, l'Apimobile permet aux convives de recharger leur badge, de donner leur avis sur la prestation... ou d'être notifié des dernières infos du restaurant.









RESTER FIDÈLE À NOTRE PHILOSOPHIE

INTÉGRATION DES SALARIÉS

Nos nouveaux salariés sont conviés à une journée d'intégration et accueillis par le Directeur Général au siège d'API Restauration où nous partageons avec eux nos valeurs au travers par exemple de notre charte qualité et de l'importance d'une « cuisine cuisinée ». 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 de reprise en région afin d'intégrer nos nouvelles équipes. En 2015, ces journées ont réuni 800 participants (hors encadrements) en trois sessions.

LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS ET ÉGALITÉ DE TRAITEMENT

Nous menons des actions concrètes en faveur de l'égalité entre les femmes et les hommes avec des objectifs chiffrés. Trois axes de travail: améliorer l'égalité professionnelle à l'embauche, dans l'évolution professionnelle et dans l'articulation de l'activité professionnelle et l'exercice de la responsabilité familiale.

Nous menons une démarche d'embauche et d'insertion des personnes handicapées. Nous avons développé des partenariats de sous-traitance avec des entreprises et associations d'insertion professionnelle comme AFEJI et Antilope. Nous comptons parmi nos salariés 38 nationalités différentes. Cette diversité est une vraie richesse ! En 2015, nous avons accompagné des salariés dans l'acquisition ou le renouvellement de leur titre de séjour.

Suite à notre Plan d'Action Sénior en 2009, nous avons développé en 2013 un contrat de générations répondant à trois objectifs chiffrés : faciliter l'insertion durable des Jeunes dans l'emploi par leur accès à un CDI, favoriser l'embauche et le maintien dans l'emploi des Seniors et assurer la transmission des savoirs et des compétences clés entre les Seniors et les Jeunes.

EN 2014, 321 PERSONNES ONT ÉTÉ RECRUTÉES Dans le cadre des contrats DE GÉNÉRATION (+50 ANS).



UN MANAGEMENT DE PROXIMITÉ

Pour renforcer la proximité entre les collaborateurs en région et la Direction Générale, la Direction Générale rencontre individuellement les équipes régionales lors d'entretiens annuels d'activités

Nos structures régionales sont proches, autonomes et à taille humaine. Une région est fractionnée dès qu'elle atteint 250 salariés. Nos chefs de secteur 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.

EN 2015, NOUS AVONS ACCUEILLI 74 APPRENTIS PARMI NOS ÉQUIPES

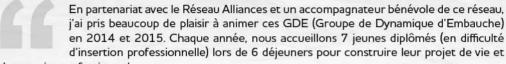
CHARTE DES SALARIÉS

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.

UNE ENTREPRISE À L'ÉCOUTE DE SES SALARIÉS

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. Nous proposons à tous nos salariés de plus de 10 ans d'ancienneté de devenir actionnaires de la société.

Le Groupe Dynamique d'embauche s'inscrit dans un projet social et sociétal et dans une démarche de sensibilisation aux problématiques de la Diversité.



leur projet professionnel.

En parallèle, chaque jeune est suivi individuellement par un collaborateur volontaire d'API pendant plusieurs mois pour l'aider à développer son savoir-être en entreprise et prendre conscience de sa valeur personnelle.



Corinne Blondel, Responsable Emploi



API D'OR

Tous les 3 ans, nous organisons un concours culinaire interne ou s'exprime tout le talent et la créativité de nos chefs. Telles les grandes compétitions nationales, les chefs s'affrontent lors de demi-finales, puis de finales, autour d'un panier de produits à cuisiner dans un temps limité. Pour les accompagner, un parrain et des membres du jury prestigieux.

Api d'Or ça me parle parce que c'est la pomme d'Api. Son emblème c'est l'amour ; l'amour de ce métier, qui fait que chaque jour vous allez à la rencontre des producteurs, vous faites la cuisine, vous la sublimez [...] tous les jours vous le faites avec grand cœur...



Régis Marcon, Parrain de la 5ème édition des Api d'Or, Chevalier de la Légion d'Honneur et Lauréat Bocuse d'Or

Nous avons vécu une merveilleuse expérience humaine, de belles rencontres, de l'amour du métier pour du travail bien fait, des leçons à apprendre tous les jours auprès des cuisiniers qui étaient autour de nous...

Jean-Marc Mompach,
Président du Jury des API d'Or, Membre Titulaire de l'Académie
Culinaire de France, Vice-Président de l'Académie Nationale de
Cuisine, Ancien professeur de cuisine du Lycée Hôtelier du Touquet,
Formateur et coach de Chefs dans des concours nationaux et
internationaux (MOF, Bocuse d'Or, Toques d'Or)



PRENDRE SOIN DE NOS ÉQUIPES

SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Nous sommes certifiés Manuel d'Amélioration de la Sécurité en Entreprise (MASE) sur cinquante établissements.

Nous procurons à nos équipes tenues et Équipements de Protection Individuelle (EPI).

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 de Causeries annuelles organisées sur des thématiques déterminées.

Nous vérifions l'ensemble du matériel sur chacune de nos cuisines et réactualisons les consignes d'utilisation du matériel. Ces actions nous permettent une maîtrise des accidents du travail. Nous nous félicitons d'enregistrer des résultats qui nous situent bien en dessous de la moyenne de la filière. Nous sommes partenaires de la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé Au Travail (CARSAT) Nord Picardie pour une action sur les analyses de situation de travail afin de réduire les Troubles Musculosquelettiques (TMS).

FORMATION CONTINUE

Nous disposons de notre propre institut de formation : l'Institut de Formation en Restauration (INFRES) avec notamment une cuisine école et un département itinérant.

A nos équipes de cuisine, nous proposons des formations dédiées aux techniques culinaires, à l'hygiène alimentaire, à l'amélioration des conditions de travail...

A nos équipes ayant des missions d'encadrement, administratives et commerciales, nous proposons des formations en management, en informatique et en droit social.

ICP

L'année 2015 a vu l'ouverture de notre nouveau centre de formation, l'Institut Culinaire de Paris. Situé en plein cœur de Paris, ce bâtiment rénové permet d'accueillir des salariés pour des formations culinaires et encadrantes



NOUS CONSACRONS 2,5%
DE NOTRE BUDGET À LA FORMATION
(Obligation légale = 1,6%)

>

FAVORISER L'ENGAGEMENT CITOYEN

ENGAGEMENT CITOYEN DE NOS CONVIVES

Nous sommes sensibles, en tant que Cuisinier Responsable, aux enjeux de l'alimentation. Bien se nourrir est pour nous une priorité et nous souhaitons soutenir des projets citoyens et associatifs en lien avec nos métiers de restaurateur.



Retrouvez nos actions Développement Durable sur www.api-restauration.com



AU NIVEAU NATIONAL : L'EXEMPLE DU REPAS PARTAGE AVEC ACTION CONTRE LA FAIM

Dans le cadre du calendrier Développement Durable, nous sommes partenaires d'Action contre la Faim depuis 2013, dont la mission principale consiste à financer des projets qui sauvent des vies par la prévention, la détection et le traitement de la sous-nutrition. Chaque année, nos équipes cuisinent environ 5000 pâtisseries cuisinées à base de chocolat issu du commerce équitable et l'intégralité des ventes a été reversée à Action contre la Faim.

AU NIVEAU RÉGIONAL

Nos régions organisent des partenariats avec diverses associations locales, à l'initiative des salariés.

SOUTIEN ASSOCIATIF

TULÉAR, MADAGASCAR

Depuis 2005 nous soutenons le foyer d'accueil d'orphelins de Tuléar en prenant à notre charge l'intégralité des achats alimentaires des enfants.

ÉLEVAGES SANS FRONTIÈRES

Nous soutenons « Élevages sans frontières » qui aide les familles rurales dans les pays en développement à acquérir une autonomie durable, alimentaire et économique grâce au micro crédit en animaux au profit de 13 familles au Togo.

AGIR POUR LE CAMBODGE

C'est une ONG française venant en aide à la population cambodgienne depuis 1984. Parmi les nombreux programmes de développement par l'éducation menés par APLC, le programme Sala Baï est né en 2002 pour donner un avenir professionnel aux jeunes en situation de très grande pauvreté, venus de tout le pays. Sala Baï a pour but d'offrir un emploi dans le secteur du tourisme et un salaire décent à de jeunes adultes, en les formant pendant un an à quatre métiers de l'hôtellerie et de la restauration (réception, cuisine, service en salle, et service en chambre). API Restauration est partenaire de Sala Baï pour 5 ans.



Depuis la rentrée scolaire de septembre 2016, à la cuisine centrale Pays d'Oc, nous avons ratifié un contrat de dons de produits alimentaires avec l'association « Les restos du Cœur » de l'Aude. Bien évidemment, le but d'une cuisine centrale n'est pas d'acheter ou produire pour donner, mais c'est encore moins de jeter à la poubelle... Or, une cuisine centrale qui ne jette jamais rien, soyons réalistes, ça n'existe pas !



Malgré tous les efforts que nous mettons quotidiennement en œuvre pour commander et produire au plus juste, plutôt que de jeter quel qu'aliment que ce soit, nous avons décidé d'appeler les Restos du Cœur de notre ville dès que nécessaire.

Ils sont équipés d'un camion réfrigéré et viennent chercher les denrées alimentaires. Nous leur fournissons alors un bon d'enlèvement de marchandises comme cela pourrait être fait pour un client lambda. Ils se déplacent volontiers quel que soit la nature et la quantité du mécénat pour peu que les DLC soit respectées.

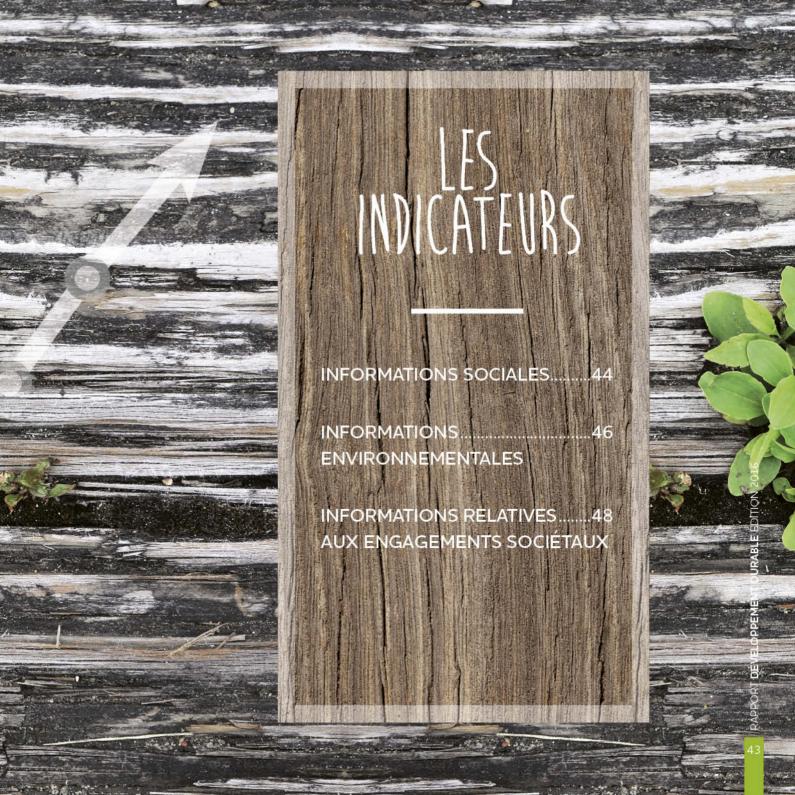
Les produits manufacturés sont redistribués aux bénéficiaires, tandis que les plats que nous avons cuisinés et que nous ne pouvons pas livrer à nos clients (exceptionnellement un jour d'intempéries ou de grève massive dans les écoles par exemple) sont offerts à l'accueil de jour des Restos qui permet aux SDF de prendre un repas chaud et une douche.

Ce partenariat avec les Restos permet de concrétiser l'engagement environnemental et solidaire qui constitue des valeurs importantes pour API.

"

Nadège Bedos, Référente Développement Durable de la région Pays d'Oc







INFORMATIONS SOCIALES

	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
GROUPE	CA (en millions d'euros)	292	334	370	422	485		
	Nombre de clients	3430	3500	3890	5000	5800		
	Nombre de convives par jour	422 000	466 000	505 000	556 000	614 781		
	Nombre de cuisines centrales détenues	30	34	37	41	51		
SECTEUR	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
	EFFECTIF TOTAL ET RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR SEXE, PAR ÂGE							
	Total	3676	3956	4421	4805	5686		
	Hommes	1773	1916	2136	2355	2814		
	Femmes	1903	2040	2285	2450	2872		
	Moyenne d'âge	39 ans	40 ans	41 ans	42 ans	41 ans		
	Moins de 25 ans	302	308	272	283	419		
	Plus de 45 ans	1380	1557	1788	2001	2507		
	RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES EMPLOIS		1100			1000000		
	France : Nord Est	NC	NC	NC	201	794		
	France : Nord Ouest	NC	NC	NC	553	866		
	France : Nord	NC	NC	NC	1632	1944		
	France : IDF	NC	NC	NC	818	988		
EMPLOI	France : Sud Ouest	NC	NC	NC	536	426		
	France : Sud Est	NC	NC	NC	1065	668		
	Belgique	45	57	63	65	75		
	Allemagne	NC	NC	NC	38	39		
	EMBAUCHES ET LES LICENCIEMENTS							
	Évolution des embauches	7%	8%	9%	9%	12%		
	% de collaborateurs en CDI	97%	97%	97%	97%	96%		
	Nombre de candidatures spontanées reçues et traitées	5124	3662	3865	4034	5223		
	Nombre de contrats d'apprentissage	NR	78	38	53	74		
	% des salariés statut Cadre et Agent de Maîtrise	17%	17%	20%	24%	27%		
	LES RÉMUNÉRATIONS ET LEUR ÉVOLUTION	24808		E Contract	152.569	10000		
	Participation : redistribution bénéfices de l'entreprise aux salariés	1559046,00€	1 769 127,00 €	1 109 766,00€	768 710,00 €	2 277 745,00 €		
ORGANISATION	ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL							
DU TRAVAIL	% de salariés en temps plein	70%	70%	71%	68%	68%		

SECTEUR	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
RELATIONS SOCIALES	ORGANISATION DU DIALOGUE SOCIAL (notamment les procédures d'information et de consultation du personnel et de négociation avec celui-ci)							
	Nombre de réunions syndicales (CE / DP)	22	22	24	24	24		
	Nombre de commissions sociales en place dans l'entreprise	4	4	4	8	8		
	BILAN DES ACCORDS COLLECTIFS							
	Nombre de réunions des commissions de suivi des accords collectifs et plan d'actions	NR	NR	5	5	13		
	CONDITIONS DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL							
	Nombre d'actions de prévention définies par le CHSCT	NR	NR	NR	8	5		
	BILANS DES ACCORDS SIGNÉS avec les organisation syndicales ou les représentants du personnel en matière de santé et de sécurité au travail							
SANTÉ ET	Suivi des plans d'actions	NR	NR	NR	7	8		
SÉCURITÉ	ACCIDENTS DU TRAVAIL, notamment leur fréquence et	leur gravité, air	nsi que les mala	dies PROFESS	SIONNELLES	170700		
	Nombre total d'accidents du travail	371	443	475	487	484		
	Nombre d'accidents avec Arrêt du Travail	153	196	297	312	332		
	TF1 (Taux de Fréquence 1)	27,05	32,07	45,4	43,6	36,6		
	TF2 (Taux de Fréquence 2)	57,29	72,48	72,6	68,06	53,2		
	Taux de gravité	0,77	0,9	0,74	1,11	1.12		
	LES POLITIQUES MISES EN ŒUVRE EN MATIÈRE DE FORMATION							
	% de la masse salariale consacré au plan de formation	3,10%	3,10%	3,20%	3,00%	2,50%		
FORMATION	% de l'encadrement issus de la promotion interne	NR	NR	88%	90%	90%		
	NOMBRE TOTAL D'HEURES DE FORMATION							
	Nombre total d'heures consacrées à la formation	NR	NR	27045	27237	28957		
MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES								
	% de femmes parmi l'encadrement	NR	NR	17%	16%	17%		
	% de femmes parmi l'ensemble des collaborateurs	52%	52%	52%	51%	51%		
	MESURES PRISES EN FAVEUR DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION DES PERSONNES HANDICAPÉES							
	% de salariés en situation de handicap	2%	3,30%	4,30%	4,00%	4.70%		
EGALITÉ DE TRAITEMENT	Nombre de travailleurs en situation de handicap	75	131	141	190	266		
INATIENENT	POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS							
	Nombre de collaborateurs concernés par le plan seniors (interne)	1380	1157	1788	2001	2507		
	Nombre de personnes recrutées de plus de 50 ans (contrat de génération) - avec reprise	139	102	116	152	321		
	Nombre de nationalités représentées	NR	NR	42	42	38		
RESPECTS DES	RESPECT DE LA LIBERTÉ D'ASSOCIATION ET DU DROIT DE NÉGOCIATION COLLECTIVE							
CONVENTIONS DU TRAVAIL	Nombre de syndicats représentés	5	5	5	5	5		



INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

SECTEUR	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
	ORGANISATION DE LA SOCIÉTÉ POUR PRENDRE EN COMPTE LES QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES ET, LE CAS ÉCHÉANT, LES DÉMARCHES D'ÉVALUATION OU DE CERTIFICATION EN MATIÈRE ENVIRONNEMENT							
	% des directions régionales ayant un référent Développement Durable	85%	100%	100%	100%	100%		
	Nombre de Référents Développement Durable	29	32	34	35	42		
POLITIQUE GÉNÉRALE EN MATIÈRE	Nombre de Collaborateurs en ETP travaillant au service Développement Durable	2	2	2	2	2		
	Sites suivant le calendrier d'animation Développement Durable	15	48	85	120	220		
ENVIRONNE-	Reconnaissances externes par des trophées ou prix	1	0	1	4	1		
MENTALE	ACTIONS DE FORMATION ET D'INFORMATION DES SALARIÉS MENÉES EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT							
	Nombre de collaborateurs formés au DD	NR	NR	NR	420	920		
	Rencontre annuelle des référents DD	0	1	1	1	1		
	MOYENS CONSACRÉS À LA PRÉVENTION DES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX ET DES POLLUTIONS							
	Nombre de responsables QSE	NR	6	6	6	10		
	Nombre d'audits QSE sur sites	NR	NR	850	950	1200		
	MESURES DE PRÉVENTION, DE RÉDUCTION OU DE RÉPARATION DE REJETS DANS L'AIR, L'EAU ET LE SOL AFFECTANT GRAVEMENT L'ENVIRONNEMENT							
	% des sites où les huiles alimentaires sont collectées	100%	100%	100%	100%	100%		
	MESURES DE PRÉVENTION, DE RECYCLAGE ET D'ÉLIMINATION DES DÉCHETS							
POLLUTION ET GESȚION DES	Poids moyen de déchets alimentaires par repas en grammes (périmètre : panel de restaurants scolaires participant à la pesée des déchets)	NR	41,8	42,5	44,1	41		
DÉCHETS	Nombre de restaurants munis d'une table de tri	NR	NR	NR	57	364		
	Poids des déchets recyclés par la société ELISE (siège) en kilogrammes	NR	NR	NR	2787	3533		
	LA PRISE EN COMPTE DES NUISANCES SONORES ET DE TOUTE AUTRE FORME DE POLLUTION SPÉCIFIQUE À UNE ACTIVITÉ							
	Nombre de rechargement en gaz frigorigène dans la cuisine centrale de Lys-les-Lannoy	NR	NR	NR	NR	6		

SECTEUR	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
	CONSOMMATION D'EAU ET DE L'APPROVISIONNEMENT EN EAU EN FONCTION DES CONTRAINTES LOCALES							
	Consommation d'eau du siège social	430 000 L	376 000 L	386 000 L	330 857 L	542 000 L		
	Quantité d'eau utilisée dans la cuisine centrale de Lys-les-Lannoy (en L par repas)	NR	NR	2,68	3,47*	1,65*		
	Nombre de cuisines centrales récupérant l'eau de pluie pour le nettoyage extérieur des camions	0	0	0	0	5		
UTILISATION	CONSOMMATION DE MATIÈRES PREMIÈRES ET LES MESURES PRISES POUR AMÉLIORER L'EFFICACITÉ DANS LEUR UTILISATION							
DURABLE DES	% du CA consacré aux achats alimentaires	47.1%	46,7%	44,9%	43,3%	42,5%		
RESSOURCES	CONSOMMATION D'ÉNERGIE, LES MESURES PRISES POUR AMÉLIORER L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET LE RECOURS AUX ÉNERGIES RENOUVELABLES							
	Quantité d'électricité consommée dans la cuisine centrale de Lys-les-Lannoy (en kW par repas produits)	NR	NR	0,266	0,284	0,290		
	Quantité de gaz consommée produits dans la cuisine centrale de Lys-les-Lannoy (en kWh par repas)	NR	NR	0,29	0,26	0,28		
	Consommation d'électricité du siège social	306 752 kWh	273 045 kWh	204 657 kWh	289 780 kWh	275 750 kWh		
	Nombre de cuisines centrales équipées de panneaux solaires pour produire l'eau chaude	0	0	0	0	1		
	Nombre de véhicules électriques	0	0	2	5	7		
	REJETS DES GAZ À EFFET DE SERRE & ADAPTATION AUX CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE							
CHANGEMENT CLIMATIQUE	Nombre de bilans carbones réalisés	4	5	8	3	1		
	Nombre de formations éco-conduite pour les chauffeurs-livreurs	10	14	13	16	11		
	MESURES PRISES POUR PRÉSERVER OU DÉVELOPPER LA BIODIVERSITÉ							
PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ	Nombre d'espèces de poisson interdites car menacées	0	0	0	3	3		
DA BIODIVERSITE	Nombre de cuisines centrales avec jachères fleuries	0	0	0	3	4		



INFORMATIONS RELATIVES AUX ENGAGEMENTS

SECTEUR	INDICATEURS	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015		
IMPACT TERRITORIAL, ÉCONOMIQUE ET SOCIAL DE L'ACTIVITÉ DE LA SOCIÉTÉ	EN MATIÈRE D'EMPLOI ET DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL							
	Nombre de directions régionales	33	34	35	35	49		
	Nombre de partenariats avec des Chambres d'Agriculture	0	1	1	3	9		
	Nombre de jeunes diplômés en recherche d'emploi parrainés par des salariés Api (via le réseau Alliances)	NC	NC	NC	NC	7		
	CONDITIONS DU DIALOGUE AVEC CES PERSONNES OU ORGANISATIONS							
RELATION AVĘC	Nombre de commissions menus réalisées	2364	2634	2904	3130	3312		
LES INTÉRESSÉS DE LA SOCIÉTÉ	ACTIONS DE PARTENARIAT OU DE MÉCÉNAT							
DE LA SOCIETE	Nombre d'associations soutenues dans le cadre des actions citoyennes	3	4	4	5	9		
SOLIS TRAITANCE	PRISE EN COMPTE DANS LA POLITIQUE D'ACHAT DES ENJEUX SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX							
SOUS-TRAITANCE ET FOURNISSEURS	Nombre de critères sociaux et environnementaux dans la charte achats	NC	7	7	7	7		
LOYAUTÉ DES PRATIQUES	ACTIONS ENGAGÉES POUR PRÉVENIR LA CORRUPTION							
	Adhésion au Pacte Mondial des Nations Unies et parution de la Communication de Progrès	oui	oui	oui	oui	oui		
	MESURES PRISES EN FAVEUR DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS							
	Nombre de diététiciennes	40	45	52	57	70		
	Nombre d'animations consacrées à la nutrition	415	437	444	463	521		

NC = Non Concerné / NR = Non Renseigné



MÉTHODOLOGIE DE REPORTING DES INDICATEURS EXTRA-FINANCIERS

API Restauration est concerné par l'obligation de reporting extra-financier pour les informations sociales, environnementales et sociétales, suite à la publication de l'article 225 de la loi Grenelle II et du décret du 24 avril 2012.

API Restauration s'inscrit dans une démarche de progression et d'amélioration sur plusieurs années afin de structurer et renforcer le processus interne de reporting, engagé depuis 2011. Un travail d'organisation des indicateurs existants a été réalisé afin de les aligner avec les exigences réglementaires du décret de 2012.

Périmètre de consolidation et de couverture

Le périmètre de consolidation des données comprend le groupe API Restauration sur le territoire Français et Belge (réparti en 42 agences régionales), incluant les sociétés suivantes : CréApi (bureau d'étude intégré), INFRES (centre de formation intégré), ASH (service hôtelier), O Plaisir des Mets (traiteur) et Envies de Saison (offre de restauration rapide gourmet). Il comprend les cuisines centrales détenues en fonds propres, le secteur de la gestion, du repas livré, et des assistances techniques.

Certains indicateurs sociaux, extraits du Bilan Social et CHSCT du groupe API Restauration, concernent un périmètre défini du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014. Les autres indicateurs sociétaux, économiques ou environnementaux concernent l'année comptable établie chez API Restauration, du 1er septembre 2014 au 31 aout 2015.

Collecte des données

La collecte des données est effectuée par le service Développement Durable d'API Restauration sur, d'une part, la base des documents existants, et d'autre part, la recherche d'indicateurs opérationnels.

- > Les documents existants utilisés sont : le Bilan Social 2014, le Bilan CHSCT 2014, le Bilan INFRES 2014/2015, le Bilan du Pôle Nutrition-Santé 2014/2015 et le Bilan Commercial 2014/2015.
- > Une enquête a été menée auprès de toutes les Directions de service, des DOP (Directeurs Opérationnels), des Directions Régionales (via les Référents Développement Durable) pour obtenir les indicateurs pertinents relatifs à leur secteur ou périmètre d'activité.
- > Des interviews ont été réalisées auprès des personnes ressources identifiées pour obtenir une information précise (par exemple, les données logistiques auprès du Responsable de la logistique des cuisines centrales).
- > Les services Développement Durable et QSE ont la responsabilité des indicateurs environnementaux.

Précisions méthodologiques

Les méthodologies utilisées pour certains indicateurs sociaux et environnementaux peuvent présenter des limites du fait d'estimations nécessaires dues à la disponibilité limitée de données externes nécessaires aux calculs.

Certaines données concernant les consommations (eau, gaz, électricité, les nuisances sonores ou les pollutions) ont été limitées à la cuisine centrale de Lys-Lez-Lannoy, sélectionnée comme cuisine de référence. En effet, cette cuisine centrale est certifiée ISO 14001 et bénéficie donc du support méthodologique de collecte d'informations.

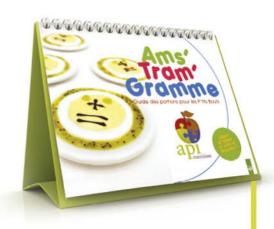
Par ailleurs, notre activité de prestataire de service de restauration ne nous permet souvent pas de maîtriser les données relatives à la consommation (compteurs d'un restaurant d'entreprise, scolaire ou médico-social par exemple, n'est pas différencié du reste du bâtiment : ces consommations sont relevées par le client ...).

A notre niveau, nous agissons sur les comportements pour optimiser l'impact environnemental (formation aux bonnes pratiques en cuisine, sensibilisation visuelle dans les restaurants...).

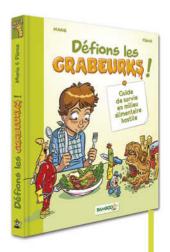
Concernant les mesures de prévention, de recyclage et d'élimination des déchets, nous avons consolidé l'indicateur à partir d'une donnée : le poids moyen des déchets alimentaires jetés par repas en gramme parmi un panel de restaurants scolaires pesant leurs déchets avec les outils proposés par API Restauration (tableau de reporting de la pesée des déchets quotidienne).



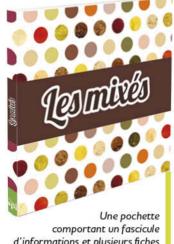
PUBLICATIONS & CONTACTS



Un guide simple et efficace qui vous accompagne dans la préparation des portions pour les petits.



Un malicieux guide mêlant bandes dessinées et informations nutritionnelles à destinations des enfants du primaire et du collège.



une pochette comportant un fascicule d'informations et plusieurs fiches recettes pour accompagner les aidants de personnes polyhandicapées.





Un guide qui facilite la réalisation de gestes culinaires pour le personnel handicapé encadré par API Restauration





rse@api-restauration.com

MANON AENRION

CHARGÉE DE PROJETS
DÉVELOPPENENT DURABLE
rse@api-restauration.com



CONCEPTION CRÉATION

CréApi 384 rue du Général de Gaulle 59370 MONS-EN-BARŒUL Tél: 03 20 43 95 06

