

RAPPORT 2022

du COMITÉ de
Mission





L'ALPHA et L'OMÉGA

1970

Création de l'entreprise par Yves COMTE et Jean SAULOU, deux artisans charcutiers



2005

Prise de conscience par leurs fils et successeurs de la notion de développement durable via l'ouvrage « 80 hommes pour changer le monde^[1] »

2021

RESTORIA devient par conviction, profondément ancrée, la première société de restauration collective à obtenir la qualité de Société à Mission.



Alors quoi ? C'est si important d'être la première ? Etre Société à Mission, c'est la course à celui qui sera le plus fort, celui qui lavera plus blanc que blanc (ou plus vert que vert) ? C'est une nouvelle compétition pour gagner des parts de marché ou des euros ?

Etre Société à Mission, pour RESTORIA, c'est tout à la fois, un aboutissement et un commencement, l'Alpha et l'Omega.

L'Omega, parce que c'est tout le cheminement que nous avons pu faire depuis la prise de conscience en 2005 qui nous a permis de sans cesse grandir et de mûrir dans notre démarche dite de RSE. L'Omega parce que c'est tout le travail et l'implication de chacun des collaborateurs de l'entreprise qui nous a permis en 2019, à la lecture de la loi PACTE de nous dire « oui, cette qualité de Société à Mission, il nous semble que nous sommes suffisamment matures pour tenter de l'obtenir ». L'Omega, parce que notre labellisation LUCIE 26000, après 11 ans, nous permet d'aboutir à cette nouvelle étape.

L'Alpha, parce qu'il faut être réaliste, nous avons tant de chemin à parcourir. Sur le sentier de notre Mission qui fait un nombre de kilomètres incalculable, nous en avons parcouru quelques-uns mais il en reste tant ! L'Alpha, parce que notre Mission via ses quatre engagements de contribution au bien commun et sa raison d'être « **Cuisiner chaque jour pour la santé et le plaisir de tous et choisir ensemble une alimentation qui préserve la Terre nourricière** », est le début d'une transformation en profondeur de l'entreprise. L'Alpha, parce qu'un jour, nous aurons réussi à mettre l'économie au service de l'Homme.

Enfin l'Alpha et l'Omega, parce que maintenant notre qualité de Société à Mission est devenue la boussole de l'entreprise. Depuis ce mois de décembre 2021, avec le déploiement de notre tableau des impacts, l'œil bienveillant et exigeant du Comité de Mission, l'évolution de nombre d'indicateurs et de process, l'entreprise se transforme, progresse encore et encore. Elle chemine.

Et en cette période incroyablement chahutée (le mot est faible), ô combien nous sommes heureux d'avoir cette boussole pour garder le cap. Chaque jour, nous sommes bousculés, tentés de renoncer face aux vents contraires. Alors, oui, nous n'avons pas autant avancé que nous l'espérions. Etre Société à Mission c'est aussi reconnaître ses faiblesses, ne pas les cacher en ayant pour objectif de les faire disparaître.

D'Alpha à Oméga, quel bonheur partagé que cette Mission, celle qui fait que RESTORIA à sa modeste mesure, tente sincèrement de contribuer à un monde réellement durable et désirable pour les générations futures.

Emmanuel SAULOU, Dirigeant

[1] Livre de Sylvain DARNIL et Matthieu LEROUX aux éditions JC LATTES

SOMMAIRE



RESTORIA EN BREF..... | 5 |

RESTORIA, SOCIÉTÉ À MISSION..... | 6 |

Une évolution dans la continuité

Loi Pacte

Notre chemin de Société à Mission

Notre raison d'être et nos 4 engagements

NOTRE GOUVERNANCE COLLABORATIVE DE L'IMPACT..... | 9 |

Une gouvernance + ouverte et + collaborative

On raisonne IMPACTS

Notre pilotage évolue

Deux audits complémentaires

LE COMITÉ DE MISSION..... | 14 |

Un Comité de Mission expert et complémentaire

Son rôle

Activités du Comité de Mission en 2022

PERFORMANCES DE RESTORIA 2022..... | 18 |

Conjoncture économique

Notre tableau des impacts

+ BON..... | 21 |

+ POSITIF..... | 25 |

+ PARTAGEUR..... | 30 |

+ COLLABORATIF..... | 34 |

AVIS DU COMITÉ DE MISSION..... | 38 |

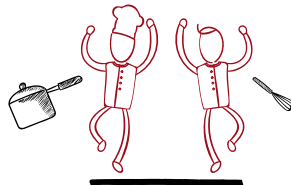


RESTORIA en bref

+ DE 900



COLLABORATEURS



700
CLIENTS



69 000

REPAS PAR JOUR
en période scolaire

DATE DE
NAISSANCE
1970

59,2M€
CHIFFRE D'AFFAIRES
2021-2022

NOS ACTIVITÉS



Le Savoir
PARTAGÉ

Formation restauration durable

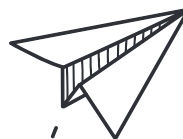
UNE ÉVOLUTION DANS LA CONTINUITÉ

RESTORIA est tombée dans la marmite RSE depuis toute petite. La démarche RSE n'a cessé de grandir, de se développer, de s'améliorer en alimentant les pratiques de nos métiers. Après avoir fait évoluer nos pratiques au quotidien, on a décidé de passer à la vitesse supérieure en transformant notre identité première.

Pourquoi passer à la vitesse supérieure ? Et là, on pourrait vous parler du réchauffement climatique, des sols qui s'appauvrissent, des 800 millions de personnes qui souffrent de la faim dans le monde... mais on préfère agir aujourd'hui en collectif pour sauver notre planète, notre espèce... rien que ça !

Plus sérieusement, on a conscience des enjeux, des défis et surtout de notre responsabilité en tant qu'acteur de la filière alimentaire et agricole.

Manger autrement peut vraiment transformer les scénarii alarmistes pour la survie de notre espèce.



On a bien conscience que cela ne va pas être simple, qu'il va falloir renoncer, faire autrement, embarquer tout le monde, mais au final c'est essentiel pour le bien commun.

C'est pour cela que RESTORIA est devenue une société à Mission en décembre 2021. Heureusement on n'est pas seul, on s'entoure et co-construit avec tous les acteurs de la filière pour réinventer des modèles économiques viables en préservant les intérêts de tous.

LOI PACTE

ET ÇA IMPLIQUE QUOI D'ÊTRE UNE SOCIÉTÉ À MISSION ?

Selon la loi PACTE de 2019, pour obtenir la qualité de Société à Mission, il faut :



- **Se doter d'une raison d'être** inscrite dans les statuts.
- **Se fixer des objectifs de Mission**, sociaux, sociétaux, environnementaux inscrits dans les statuts.
- **Se doter d'un comité de Mission** composé d'au moins un salarié.
- **Désigner un OTI** (Organisme Tiers Indépendant) chargé de vérifier la bonne exécution de la mission.

RESTORIA a adopté officiellement la qualité de Société à Mission (déclaration au greffe du tribunal de commerce) le 08 décembre 2021

NOTRE CHEMIN DE SOCIÉTÉ À MISSION

Etre une Société à Mission est tout à la fois un aboutissement et un nouveau point de départ. On suit une trajectoire logique :

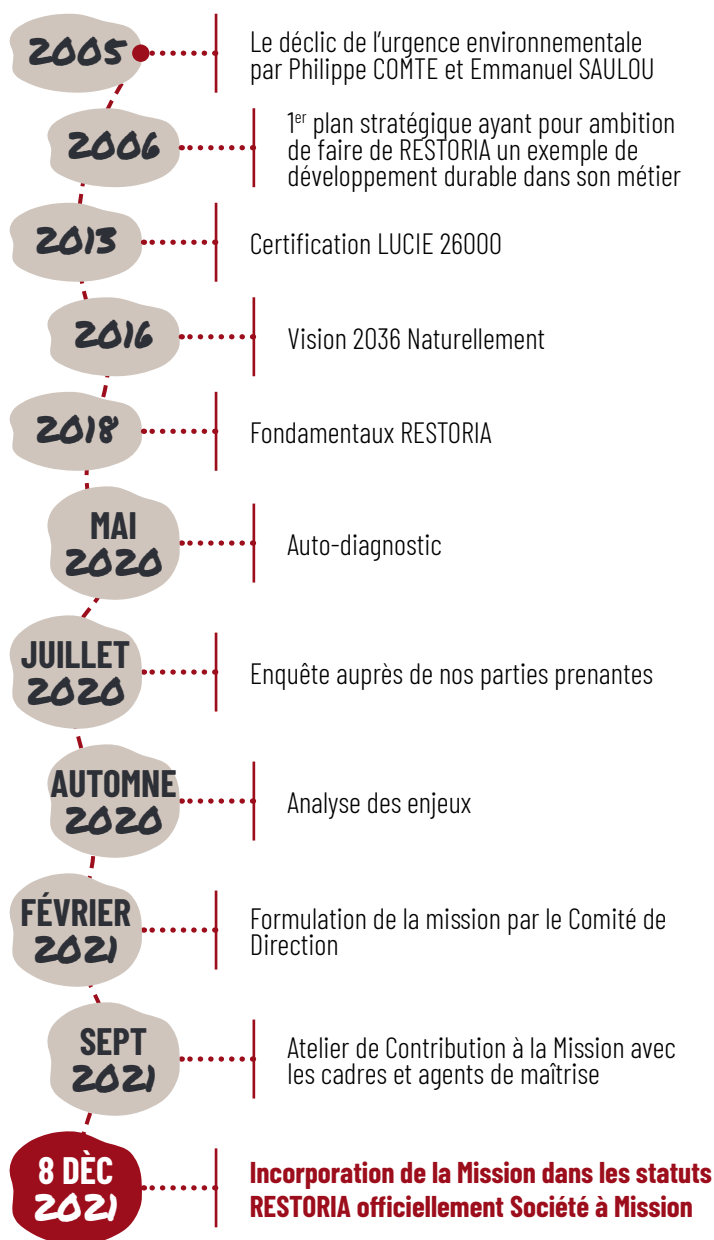
→ C'est un aboutissement, parce que depuis 2006, nous avons inscrit dans notre stratégie notre volonté d'être un exemple de Développement Durable dans notre métier. Depuis, notre maturité RSE n'a cessé de progresser. On s'améliore au fur et à mesure, tout ne change pas du jour au

lendemain mais par contre on se donne les moyens de piloter nos impacts. On s'appuie bien-sûr sur notre démarche RSE labellisée LUCIE 26000.

→ C'est aussi un nouveau point de départ, parce qu'intégrer la raison d'être et les engagements dans les statuts pour devenir Société à Mission, c'est certainement le plus facile. Il faut maintenant se retrousser les manches pour raisonner « impact » et honorer notre Mission.

LES DATES CLÉS

LE CHEMIN POUR DEVENIR SOCIÉTÉ À MISSION



LE CHEMIN DEPUIS QU'ON EST SOCIÉTÉ À MISSION



NOTRE RAISON D'ÊTRE ET NOS 4 ENGAGEMENTS

Plus que la vente de repas, RESTORIA a choisi de faire de l'alimentation **un acte responsable et contributif** à la préservation de la planète et des Hommes. Tous les jours, en tant que société de restauration collective, RESTORIA a la chance de pouvoir influencer et faire évoluer les habitudes et régimes alimentaires des convives de tous âges.

Pour prouver qu'il est possible de **manger autrement**, de réinventer les modèles économiques de la filière alimentaire et d'assurer la survie de la planète et de ses hôtes, on a défini notre raison d'être ainsi :

Cuisiner chaque jour pour la **santé** et le **plaisir** de tous et **choisir** ensemble une **alimentation** qui préserve la **terre nourricière**

et de 4 engagements sociaux et environnementaux :



Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante



Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver



Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive



Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable





NOTRE GOUVERNANCE

collaborative de l'impact

Quand on devient une Société à Mission, on s'engage encore plus, on assume encore plus nos responsabilités pour réduire nos impacts négatifs et amener du positif autant qu'on peut. Ce ne sont pas que des intentions ! Ce sont des engagements forts traduits concrètement dans notre stratégie, nos pratiques et surtout évalués et contrôlés par le Comité de Mission et l'OTI.

Pour honorer ces engagements, on a déjà changé et évolué cette année !

UNE GOUVERNANCE + OUVERTE ET + COLLABORATIVE



**L'ouverture aux parties prenantes
externes** avec le Comité de Mission



La création du Collectif'2026

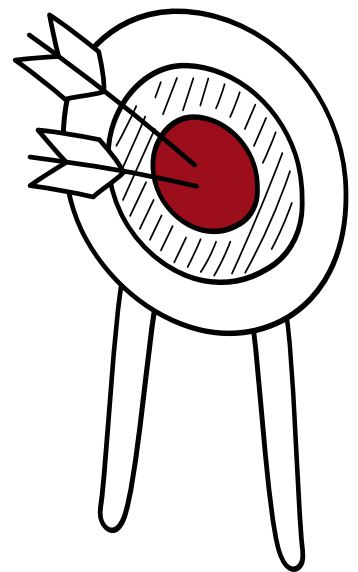
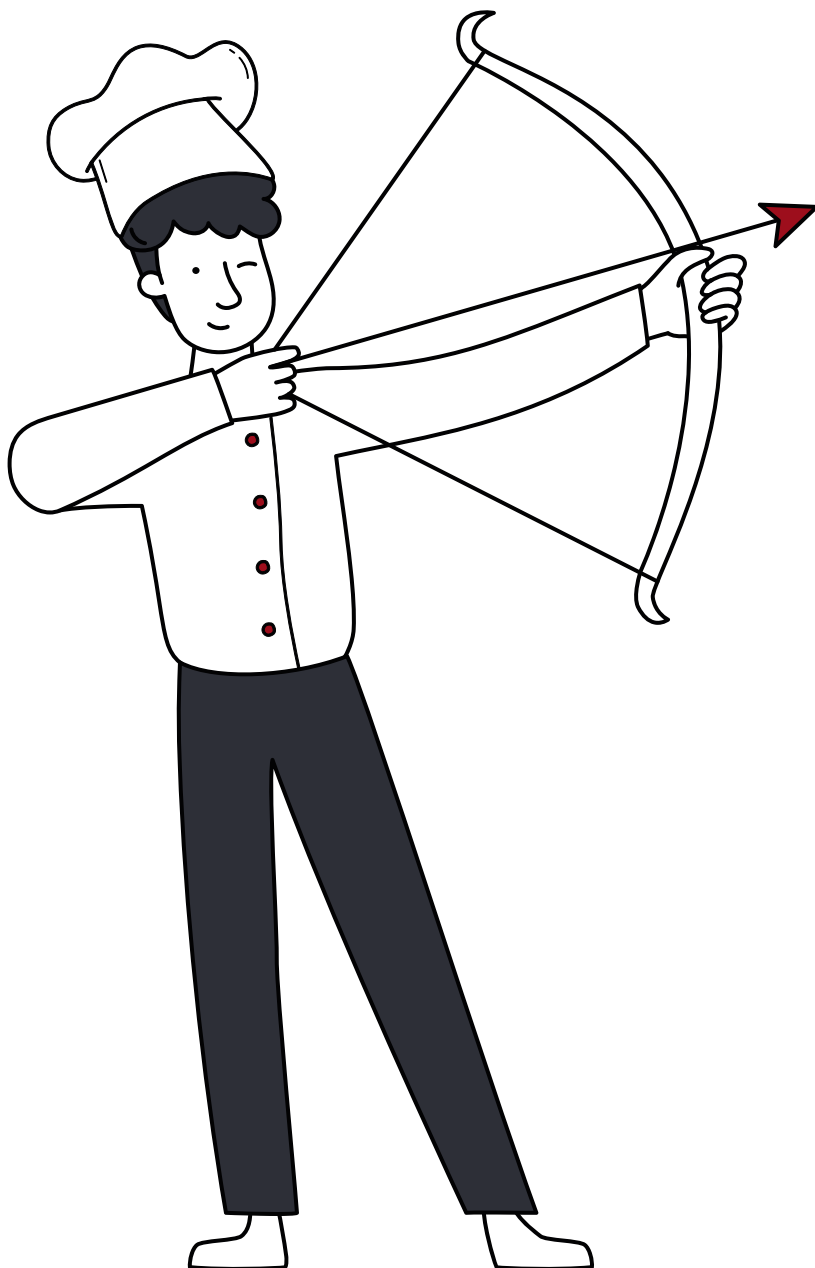
10 Activateurs RSE (collaborateurs RESTORIA)
qui ont co-construit le plan stratégique 2026
Autrement et le copilotent avec le Comité
de Direction

ON RAISONNE IMPACTS

Notre brigade interne, nos collaborateurs qui « cuisinent, s'engagent et agissent + » tous les jours ont une obsession : l'impact !

Nous devons désormais raisonner IMPACTS, chaque décision est reliée à l'impact qu'elle produit. Nous devons rendre compte de nos performances pour répondre aux enjeux. Chaque engagement statutaire est ainsi

traduit en objectifs opérationnels puis en indicateurs d'impact. Nous faisons tous le maximum afin d'arriver à nos objectifs. Cette année, nous avons donc formalisé notre tableau des impacts pour suivre la performance globale de RESTORIA et nos contributions aux engagements statutaires et surtout aux enjeux sur lesquels nous pouvons agir.



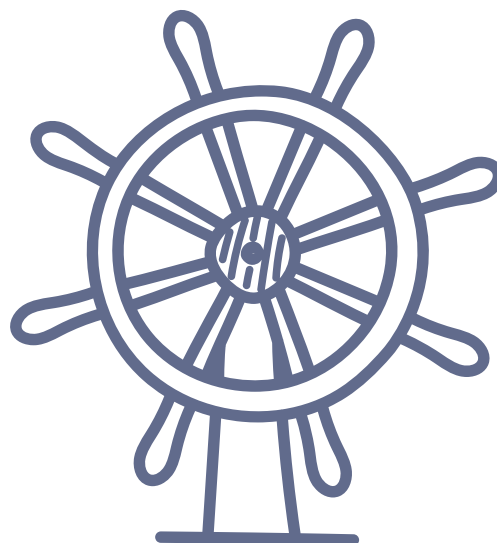
NOTRE PILOTAGE ÉVOLUE

On dit souvent que devenir une Société à Mission ça change tout et ça ne change rien. Après cette première année de Société à Mission, nous pouvons vous confirmer que ça bouscule et que ça renforce nos pratiques.

NOS GRANDS CHANGEMENTS CETTE ANNÉE :

#1

L'évolution de notre Ambassadrice RSE en tant que **DIRECTRICE MISSION ET IMPACTS** pour animer et piloter notre transformation en Société à Mission.



#2

MISE À JOUR DE NOTRE SYSTÈME DE MANAGEMENT D'ENTREPRISE RESPONSABLE

Nous avons revu notre processus de management et d'amélioration pour intégrer nos nouvelles instances, nos nouveaux temps forts et nos nouveaux outils de gouvernance :

- Revue du calendrier annuel du pilotage
- Intégration de notre Comité de Mission et de l'OTI pour la surveillance et la vérification de la Mission
- Intégration du bilan annuel de la Mission : adieu à la revue de direction et bonjour au bilan annuel de la Mission, 2 temps forts annuels pour faire le point d'avancement du plan stratégique et le bilan de la Mission
- Chaque processus a intégré sa contribution à la Mission et les indicateurs d'impact mesurant sa performance



#3

LANCEMENT DE NOTRE PLAN STRATÉGIQUE « 2026 AUTREMENT »

Notre nouveau plan stratégique à 5 ans, 2026 Autrement, est clairement aligné sur nos objectifs statutaires. Chaque projet stratégique est relié à un ou plusieurs indicateurs d'impacts de notre tableau des impacts.

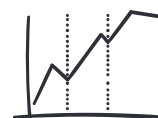
Dans ce plan, nous avons 3 lignes directrices qui sont prises en compte dans tous les projets du plan.

Ces lignes de conduite sont à la fois :

- Des moyens d'atteindre nos objectifs statutaires et notre Mission
- Un fil conducteur entre tous les projets
- Des limites que nous devons respecter pour ne pas nous mettre en danger

Voici les 3 lignes directrices :

- Trouver notre océan bleu
- Suivre notre trajectoire bas carbone
- Insuffler une transformation culturelle et managériale



Cuisiner chaque jour pour la **santé** et le **plaisir** de tous et **choisir** ensemble une **alimentation** qui préserve la **terre nourricière**

BON

POSITIF

PARTAGEUR

COLLABORATIF

PERFORMANCE

TABLEAU DES IMPACTS

Nos contributions traduites en objectifs opérationnels et en indicateurs d'impact

PILOTAGE INTERNE

DIRECTRICE MISSION & IMPACTS

Mission : co-construire et faire vivre la Mission et la démarche RSE dans tous les métiers, assurer le suivi des actions déployées et des indicateurs d'impact en interne et en externe

COMITE DE DIRECTION = AMBASSADEURS RSE

Mission : définir et piloter les fondamentaux (Vision, Stratégie et Démarche RSE)
Embarquer les parties prenantes dans la transition écologique et sociétale

COLLECTIF'2026

Mission : Co-construire et piloter la stratégie
Membres :
Activateurs RSE volontaires

INSTANCES DU PERSONNEL

Mission : maillon essentiel du dialogue social

ACTIVATEURS RSE

Mission : piloter le déploiement concret des engagements dans les activités et métiers

ANIMATEURS RSE

Mission :
s'assurer que les engagements sont mis en place, les communiquer

ACTEURS RSE

Mission : appliquer des écogestes et actions RSE au quotidien dans tous les métiers

PILOTAGE EXTERNE

COMITE DE MISSION

Mission :

Accompagnement et surveillance de la cohérence et du respect de la Mission

Membres : 3 internes et 6 externes

Instances 2 fois par an

ORGANISME TIERS INDEPENDANT & EVALUATEUR LUCIE 26000

Mission : Audit et vérification de la cohérence de la Mission et de l'atteinte des objectifs et de notre démarche RSE

 **bakertilly**

Audit tous les 2 ans

DEUX AUDITS COMPLÉMENTAIRES

Quand on devient Société à Mission, on doit se doter d'un Comité de Mission mais aussi désigner un OTI qui assure un 1^{er} audit 18 mois après notre passage en Société à Mission puis ensuite tous les deux ans.

Si le Comité de Mission a un rôle à la fois de surveillance et d'accompagnement, l'OTI lui a un rôle de vérification et de contrôle selon un processus d'audit certifié. Suite à cette vérification, l'OTI émettra un avis (à venir en 2023) concernant le respect ou non de la Mission. Cet avis sera joint au Rapport du Comité de Mission et rendu public sur notre site internet.

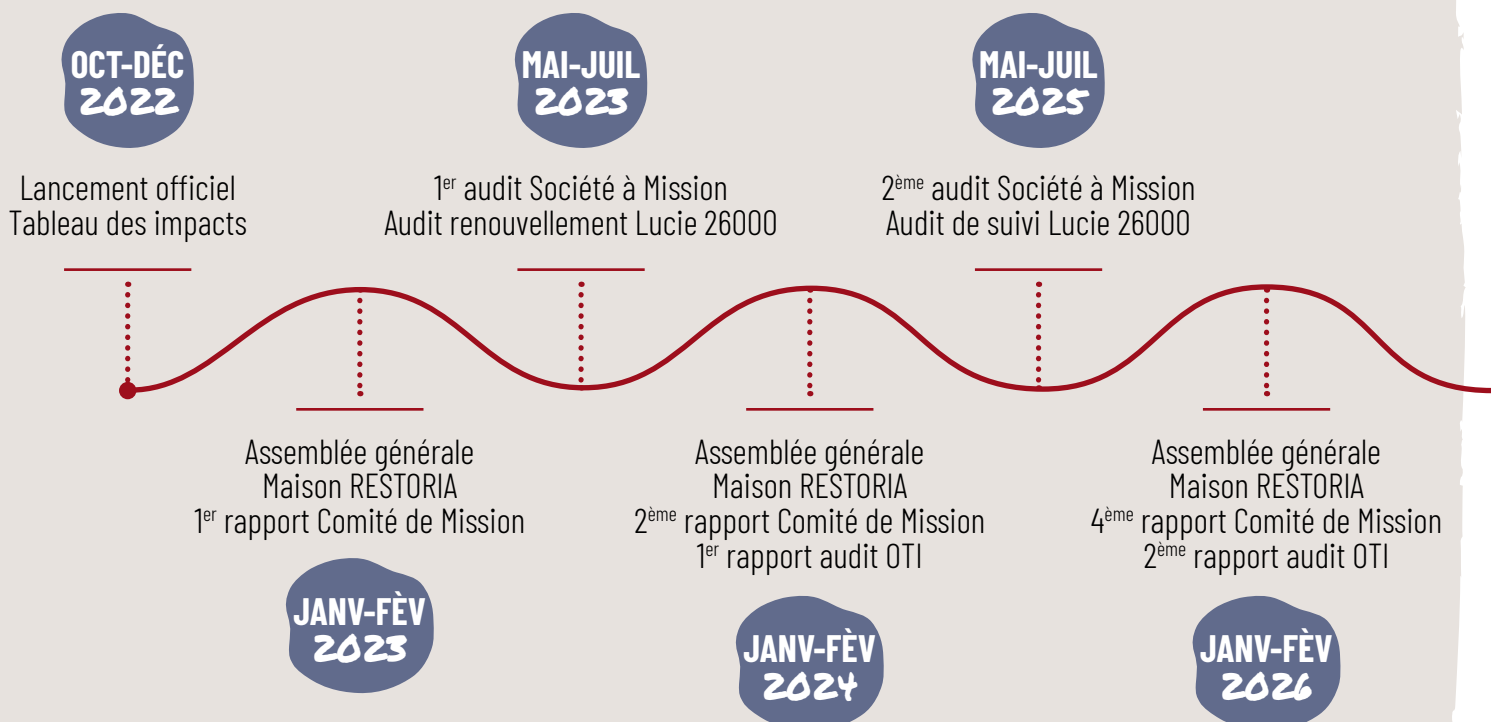
Comme nous sommes labellisés LUCIE 26000 depuis 2013, nous avons souhaité avoir une synergie et une cohérence de nos audits. Ainsi, nous avons sélectionné l'OTI Bakertilly qui assurera les audits LUCIE 26000 et les audits Société à Mission.



Les temporalités du label LUCIE ont été alignées avec celles de Société à Mission.

(<https://www.bakertilly.fr/services/audit/verification-societe-a-mission>)

DATES CLÉS POUR LA VÉRIFICATION DE LA MISSION ET DE NOTRE DÉMARCHE RSE



Le Comité DE MISSION



UN COMITÉ DE MISSION EXPERT ET COMPLÉMENTAIRE

Nous avons eu à cœur que le Comité de Mission représente l'ensemble de nos parties prenantes : nos collaborateurs, nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires et des experts du territoire !



Nous avons donc un Comité de Mission au top avec des expertises et des profils complémentaires, en adéquation avec nos enjeux.



LAURE RONDEAU DESROCHES

Fondatrice Bleue, Associée
Revisit, Experte RSE et
Présidente du Comité



CHRISTOPHE GILLARD

Directeur EHPAD Résidence
la Roseraie, Client de
RESTORIA



FABRICE HEGRON

Co-fondateur SAS De Nous à
Vous, Partenaire filière agricole



MARIE GABORIT

Directrice TOOVALU,
Experte Climat



FRANÇOIS GUERIN

Président Directeur Général
CETIH, Dirigeant Société à
Mission



ANTHONY BEHARELLE

Gérant CROC LA VIE et Président
Kidibio, Confrère Restauration
Collective



CÉCILE HOLEMAN

Chargée de Recrutement,
Collaboratrice RESTORIA



AURÉLIEN PETITFRÈRE

Responsable des
Approvisionnements à
la Cuisine de Ker Lann,
Collaborateur RESTORIA



JUSTINE PERPINA

Cheffe de Cuisine à l'EHPAD
de la Sagesse à St Laurent sur
Sèvre, Collaboratrice RESTORIA

SON RÔLE

Selon la loi Pacte, le Comité de Mission a un rôle officiel : il est chargé de suivre l'exécution de la Mission et de ses objectifs. Chaque année, le Comité apprécie l'exécution ou non des objectifs de la Mission et rend un avis dans un rapport annuel.

Ce rapport, que vous êtes en train de lire, est ensuite présenté aux actionnaires lors l'assemblée générale de RESTORIA.

Mais, nous avons imaginé un rôle un peu plus large pour notre Comité. **Nous avons imaginé un Comité qui nous accompagne, qui nous challenge et nous questionne** afin de toujours aller plus loin dans nos engagements.

Concrètement, les membres du Comité de Mission :

- Vérifient que notre Mission c'est pas du blabla
- S'assurent qu'on se bouge vraiment par des actions concrètes, chiffres à l'appui
- Donnent leur avis sur notre pilotage de la Mission, les performances atteintes et rédigent un Rapport de Mission annuel
- Nous challengent avec bienveillance et apportent leur expertise

ACTIVITÉS DU COMITÉ DE MISSION EN 2022

Durant cette première année, le Comité de Mission a pris ses marques en :

- Apprenant à se connaître entre membres et en créant un vrai collectif
- Apprenant à connaître Restoria
- Appréhendant mieux son rôle et en commençant à agir+ avec nous

Pour que nos membres du Comité de Mission puissent être à l'aise et honorer leur mission, nous leur avons concocté un programme de Bienvenue et les avons impliqués dans la construction de nos nouveaux outils de gouvernance.



BIENVENUE DANS LA BRIGADE RESTORIA : 1^{ER} COMITÉ DE MISSION DU 24/03/2022

Lors de ce 1^{er} comité, nos membres ont fait le grand saut dans notre univers, au programme :

- Visite de la Cuisine de la Romanerie pour **découvrir notre Activité Les Petits Plats**
- Temps de découverte entre membres : un collectif ça se crée !
- Présentation de RESTORIA
- Explication des enjeux auxquels fait face RESTORIA
- Focus sur le chemin suivi pour devenir une société à mission
- Les souhaits, attentes du Comité

#1

#2

2^{ÈME} COMITÉ DE MISSION DU 30/06/2022

Lors de ce comité, nos membres ont commencé à travailler avec nous, au programme :

- Visite de l'EHPAD de la Sagesse pour **découvrir notre Activité La Cuisine et la Table**
- Calendrier annuel de pilotage de la mission et de la stratégie
- Plan stratégique 2026 Autrement
- Validation des objectifs opérationnels
- Sélection et validation des indicateurs d'impact
- Temps d'échange sur le contexte économique difficile de RESTORIA



#3

SÉLECTION DE L'OTI

Parce que nous avons bien compris que le Comité de Mission était partie prenante de notre gouvernance, nous avons sollicité la Présidente du Comité de Mission dans la sélection de notre OTI.

Ainsi, Laure a analysé les différentes offres des OTI et a participé aux soutenances des partenaires avec Emmanuel SAULOU et Laëticia DESVIGNES.

Ensuite, le choix de l'OTI a été acté ensemble.



#4

3^{ÈME} COMITÉ DE MISSION DU 30/11/2022

Lors de ce 3^{ème} comité, nous avons présenté le bilan de l'année 2021/2022 à nos membres :

- Nos performances sur les Indicateurs d'impacts retenus
- Nos avancées/actions phares, difficultés/freins sur les différents objectifs opérationnels
- Les grands projets à venir en 2022/2023
- Validation de la trame du Rapport de Mission
- Présentation de notre OTI : Bakertilly



PERFORMANCES^{''} de RESTORIA 2022

Cuisiner
S'engager
AGIR +



CONJONCTURE ÉCONOMIQUE

Le 8 décembre 2021, RESTORIA est devenue Société à Mission. Nous pensions alors sortir de deux années particulièrement difficiles, marquées par la crise COVID19 et ses répercussions majeures sur notre activité. Les années 19-20 et 20-21 se sont soldées toutes deux par des déficits forts conséquents. L'année 21-22 devait être celle du retour à une rentabilité dite « normative ». Il en a malheureusement été tout autre.

Au 31 août 2022, RESTORIA fait face à nouveau à un déficit très important de près de 800K€. L'écart entre ce résultat et le budget est dû à deux phénomènes imprévisibles.

L'INFLATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

A partir de la toute fin de l'année 2021, alors que justement nous votions nos nouveaux statuts, nous commençons à sentir poindre une envolée du coût de nos matières premières. Cela s'est malheureusement confirmé tout au long de l'année, s'aggravant même de mois en mois.

Sur le marché aval, nous avons été confrontés à de grandes difficultés pour répercuter sur nos prix de vente l'impact inflationniste de nos achats de denrées. L'écart entre la très forte hausse de nos coûts et la trop faible évolution de nos prix de vente a été le principal fait générateur de ce nouveau déficit.

LA PÉNURIE DE COMPÉTENCES

Au sortir de la crise COVID19, de nombreux métiers se retrouvent confrontés à une grave pénurie de main d'œuvre et de compétences. La restauration en est l'une des principales victimes. Il est extrêmement difficile de recruter dans nos métiers. Nous manquons cruellement de chefs-gérants, cuisiniers, charcutiers, pâtisseries, chauffeurs... La désorganisation que cela entraîne, génère des surcoûts importants, des pertes de savoir-faire, des fatigues de nos équipes.

Face à tout cela, nous avons lancé en septembre 2022, un plan de retour à la rentabilité, intitulé « **Gagner Autrement** », comportant 52 actions. C'est bien dans ce contexte que nous devons tenir les trajectoires de nos 22 indicateurs de Mission.

Notre Mission est notre objectif, nos finances sont notre moyen. Nous ne confondons pas l'un et l'autre, mais nous n'oublions pas que l'un ne peut se faire sans l'autre. Cela ralentit nos avancées de Société à Mission, on ralentit mais on garde nos convictions. Nous sommes donc contraints d'ajuster la vitesse. Nous allons sans doute aller moins vite sur les deux prochaines années, ce que nous avons traduit dans nos trajectoires.



NOTRE TABLEAU DES IMPACTS

OBJECTIFS STATUTAIRES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	INDICATEURS D'IMPACT	CIBLES 2021/2022	RÉALISÉS 2021/2022	ÉCARTS EN %*	CIBLES 2022/2023
Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAINE	Réduction des matières à controverse dans nos menus	-20%	-20,95%	4,75%	-20%
		% de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats)	17%	18,30%	+7,65%	18%
	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS PLAISANTE	% de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats)	76%	76,30%	0,39%	76%
		% de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table)	47%	48,30%	2,77%	50%
	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS ENGAGÉE	% de produits durables dans nos achats alimentaires	50% (EGalim)	29%	-42%	50% (EGalim)
			27%		7,41%	30%
Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver	VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE PARTOUT	Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines	27g	25,2g	-6,67%	25g
		Gaspillage alimentaire en g/repas/convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)	62g	57g	-8,06%	60g
	VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE	Consommation de carburant fossile en L/1000 repas	31,397 L	31,439 L	0,13%	31,397 L
		% d'énergies renouvelables dans nos achats électricité	18%	24,80%	37,78%	
	SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE	Poids carbone en kg de CO2/repas	3,33 kg	2,96 kg	-11,16%	3,26 kg
	PRÉSERVER LES RESSOURCES	Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines	2,36 L	2,46 L	4,24%	2,34%
		% de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires	20% (EGalim)	11,1%	-44,40%	20% (EGalim)
			10%		11,20%	12%
Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive	PARTAGER LES FRUITS DE L'ENTREPRISE	% de collaborateurs actionnaires	3%	3,12%	4%	3%
	PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS	% de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées	90%	100%	11,11%	90%
		% de collaborateurs « fiers de travailler chez RESTORIA »	75%	88%	17,33%	75%
	CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE	% du résultat des actions solidaires soutenant l'alimentation durable	0,50%	100%	19900%	1,25%
		Taux de travailleurs en situation de handicap	7%	8,15%	16,43%	7%
Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable	COLLABORER AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME RAPPROCHÉ (COLLABORATEURS, CLIENTS, CONVIVES, FOURNISSEURS...)	Note moyenne évaluation RSE Fournisseurs (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels)	14,5	15,07	3,93%	
		Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table)	60%	63,80%	6,33%	65%
		% d'Activateurs et d'Animateurs RSE mobilisés pour la Mission	20%	20%	0%	21%
	SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE	% de nos achats (€) réalisés en proximité	22%	25,60%	16,36%	22%
		% de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole	15%	20,80%	38,67%	16%

*Ecart entre le réalisé 2021-2022 et la cible 2021-2022.



Nous retrouvons trois objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire **BON**, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

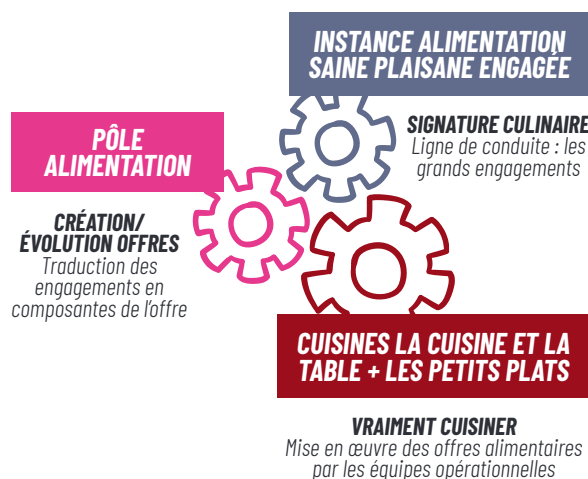
OBJECTIF STATUTAIRE	Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante		
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAÏNE	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS PLAISANTE	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS ENGAGÉE
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduction des matières à controverse dans nos menus ▶ % de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats) ▶ % de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de produits durables dans nos achats alimentaires

NOS INSTANCES DE PILOTAGE

Chez RESTORIA, nous avons un idéal de restauration : l'Alimentation Saine Plaisante et Engagée qui nous permet de traduire et concrétiser notre engagement statutaire **BON** dans nos métiers et dans nos offres alimentaires.

Pour avancer et offrir une alimentation toujours plus saine, plus plaisante et plus engagée, nous avons créé deux instances de pilotage en 2022 :

- L'Instance Alimentation Saine Plaisante et Engagée
- Le Pôle Alimentation



NOTRE PERFORMANCE 2021-2022

Rendre accessible une alimentation toujours plus saine



RÉDUCTION DES MATIÈRES À CONTROVERSE DANS NOS MENUS

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
-20%	-20,95%	4,75%

Réalisations 2021/2022

1/ Création d'une liste rouge des matières à controverse avec une réduction du poids de ces matières.

2/ Matières à controverse réduites en 2021/2022 :

Huile de palme / La principale matière contenant de l'huile de palme dans les plats que nous cuisinons est la margarine.

-46% de margarine en 2022 soit -5 500 kg.

Sels nitrés / Dans nos charcuteries maison, nous avons supprimé tous les sels nitrés : -100% soit -550 kg/an.

Actions planifiées 2022/2023

Poursuite de la suppression d'huile de palme et de sels nitrés pour les charcuteries non cuisinées par Restoria.



AVIS DU COMITÉ

L'élimination des matières à controverse est un bon indicateur en terme de communication et permettra d'embarquer les convives ou décideurs dans la démarche. La clé sera de fédérer l'ensemble des parties prenantes au bien-fondé de la démarche. Ce pourra être une porte d'entrée pour faire adhérer à des démarches plus compliquées pour la population dans le changement des régimes alimentaires. Ce serait bien de suivre la continuité des retraits en complétant un suivi avec toutes les matières retirées au fil des ans (en poids et %).

Christophe GILLARD



% DE PLATS VÉGÉTARIENS (VPO) CONSOMMÉS TOUS MARCHÉS (Activité Les Petits Plats)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
17%	18,30%	7,65%

Réalisations 2021/2022

Constat 2022 : Pour réussir à végétaliser les menus, le changement des habitudes alimentaires des convives et le changement des pratiques de travail est indispensable. C'est donc notre priorité !

→ Création d'un groupe de travail : les « Végét'atout ». Son rôle :

- ▶ Sensibiliser et accompagner les collaborateurs et les clients/convives
- ▶ Rendre le végétarien plaisant

→ Activité La Cuisine et la Table :

- ▶ Création d'un guide végé pour les équipes, 110 nouvelles recettes, 2 tests avec les convives.
- ▶ + de végé dans les menus : 1 repas végétarien par semaine pour tous les menus Enseignement et suppression d'un plat à base de bœuf par cycle de menus (toutes les 6 semaines).

Actions planifiées 2022/2023

Activité Les Petits Plats :

- Déploiement des recettes et du guide végé.
- Mise en place d'un choix végétarien journalier pour toutes nos offres.
- Enseignement La Cuisine et la Table : encore plus de végé avec 3 plats végé sur 2 semaines au lieu de 2 dans tous les menus.



AVIS DU COMITÉ

Cet indicateur est essentiel pour RESTORIA car son cœur de métier est de nourrir les convives de manière saine, plaisante et engagée, le tout en préservant la Terre nourricière.

Cela passe inévitablement par le végétarien. Les résultats de cet indicateur ne sont pas à la hauteur de nos espérances dans la mesure où il y a tout un changement sociétal à opérer pour pouvoir avoir une réelle croissance de consommation sur les plats végétariens.

Le végétarien a encore cette image négative du restrictif, du non goût. RESTORIA joue un rôle d'éducateur gustatif auprès des plus jeunes comme des plus âgés pour rendre le végétarien plus attrayant, mais il reste des freins forts liés aux idées reçues.

Cependant, beaucoup de moyens sont déployés pour faire évoluer les mentalités aussi bien des convives que des collaborateurs : le « Guide Végé », des formations en interne des équipes sur la cuisine végétarienne, un book de recettes végétariennes (...) qui devraient porter leurs fruits et faire avancer la cause du végétal dans les prochaines années.

Justine PERPINA



Rendre accessible une alimentation toujours plus plaisante



% DE RECETTES « 100% RESTORIA » + « VRAIMENT CUISINÉ » PROPOSÉES DANS LES MENUS (Activité Les Petits Plats)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
76%	76,30%	0,39%

Contexte

Vraiment cuisiner, c'est notre ADN, notre histoire, notre engagement le plus fort. Depuis la création de RESTORIA, nous cuisinons le plus possible maison, nos cuisines sont d'ailleurs conçues pour vraiment cuisiner avec une légumerie, une charcuterie et une pâtisserie. Notre trajectoire est donc de maintenir ce niveau de fait maison déjà très élevé.

Risque/levier

Risque identifié : les tensions sur le recrutement et le désintérêt pour les métiers de cuisine engendrent un risque de perte de savoir-faire. Pour y remédier et défendre nos métiers, nous intégrons des apprentis.



AVIS DU COMITÉ

La performance atteinte se situe entre 70 et 74% selon les offres et n'inclue ni pain, ni fromage, ni yaourt ou fruits. Cette valeur est en constante évolution et RESTORIA met un point d'honneur à utiliser ses recettes qui elles-mêmes incluent le savoir-faire des collaborateurs.

Aurélien PETITFRERE

% DE RECETTES FAIT MAISON PROPOSÉES DANS LES MENUS ENSEIGNEMENT (Activité Cuisine et la Table)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
47%	48,30%	2,77%

Contexte

Le périmètre de cet indicateur est limité à ce jour au marché enseignement car notre logiciel de communication des menus n'est déployé que sur l'enseignement. Il sera élargi au marché santé pour l'année 2022/2023.

La trajectoire « Fait maison » (vraiment cuisiné) est inférieure à l'Activité Les Petits Plats car en cuisine sur place, le niveau de fait maison est dépendant des moyens, des locaux et du matériel mis à disposition par nos clients.

Risque/levier

Levier pour demain : être pro-actif dans nos offres pour encourager le client à s'équiper du matériel nécessaire pour cuisiner maison. Peut-être un critère de sélection des clients demain ?



AVIS DU COMITÉ

L'objectif est atteint pour l'année pour le secteur enseignement. Pour avoir une vue plus large de la performance, il est important d'intégrer le secteur santé, ce qui sera réalisé sur les deux années à venir. Pour aller plus loin, il serait pertinent de faire évoluer les offres de RESTORIA afin d'engager les clients pour le déploiement du Fait maison.

Fabrice HEGRON



% DE PRODUITS DURABLES DANS NOS ACHATS ALIMENTAIRES

Cible EGalim	Cible Restoria 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écarts
50%	27%	29%	-42% 7,41%

Contexte

A la demande du Comité de Mission, nous avons deux trajectoires pour cet indicateur :

- **La trajectoire Cible RESTORIA** : trajectoire plus réaliste, tenant compte du contexte économique actuel, pour tendre vers la réglementation d'ici 2026.
- **La trajectoire Cible EGalim** : en phase avec la réglementation mais inatteignable à ce jour.

La trajectoire RESTORIA est en dessous de la réglementation : nous nous sommes fixés d'atteindre 50% de produits durables en 2026 alors que la loi EGalim impose 50% de produits durables au 1^{er} janvier 2022 pour les marchés Enseignement et Social.

Nous avons comme objectif en 2022 au sein de l'instance Alimentation Saine Plaisante et Engagée de prendre des engagements de matières premières durables globaux pour RESTORIA mais notre situation financière actuelle ne nous permet pas de supporter ces surcoûts sans les répercuter à nos clients. Les produits durables coûtent plus chers et c'est normal, mais la capacité de nos clients à financer le surcoût engendré par l'intégration de produits durables dans les menus est très limitée. Nous ne pouvons donc pas atteindre 50% de produits durables dans nos achats en 2022, mais nous gardons le cap, nous irons juste plus lentement.

De plus, l'inflation nous a amené à augmenter les tarifs de nos clients, et nous avons des difficultés à répercuter ces hausses juste liées à l'inflation des matières premières, de l'énergie et de la masse salariale. Les clients ne sont donc pas en mesure d'accepter une hausse de prix supplémentaire liée à EGalim. Le contexte économique met hélas à mal EGalim.

Réalisations 2021/2022

Activité Les Petits Plats : toutes nos offres intègrent désormais 50% de produits durables au minimum.



AVIS DU COMITÉ

L'indicateur est pertinent et primordial pour faire évoluer les pratiques agricoles et les habitudes alimentaires. Pour aller plus loin, il faut communiquer les résultats atteints, la progression envisagée aussi bien aux convives et à leurs familles qu'aux clients. Cette communication doit aussi être pédagogique pour que chacun sache ensuite identifier un produit durable et comprendre ses bienfaits. En élargissant la cible de communication, les impacts seront maximisés.


Christophe GILLARD





+ POSITIF

Nous retrouvons quatre objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire POSITIF, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE	 <i>Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver</i>			
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE PARTOUT	VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE	SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE	PRÉSERVER LES RESSOURCES
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines ▶ Gaspillage alimentaire en g/repas/convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Consommation de carburant fossile en L/1000 repas ▶ % d'énergies renouvelables dans nos achats électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Poids carbone en kg de CO2/repas 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines ▶ % de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires

NOTRE PERFORMANCE 2021-2022

Vers le 0 déchet issu de la cuisine partout



GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN G/REPAS SUR LES GRANDES CUISINES

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
27g	25,2g	-6,67%

Précisions

Le gaspillage comprend les biodéchets issus des surplus de production et ne faisant pas l'objet de dons.

Actions 2022 et projections 2023

1/ Réduire à la source

- Analyse des sources de gaspillage avec une nette diminution des reliquats sur la Cuisine de Ker Lann.
- La date de commande par les clients en bac inox a été avancée d'une journée. Nous projetons de généraliser une commande un jour avant la consommation à tous les clients.

2/ Réemploi

- Développer la livraison des surplus de production sur des restaurants La Cuisine et la Table autour de la cuisine.
- Mettre en place la vente ou le don aux collaborateurs des surplus de production.
- Mettre en place une vente ouverte des surplus au grand public.
- Poursuivre les dons aux associations : 57 000 repas donnés en 2022.

3/ Valorisation par méthanisation

Tous nos biodéchets sont méthanisés. Nous sommes en veille pour trouver des solutions plus locales.



AVIS DU COMITÉ

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3^{ème} plus gros émetteur après les Etats Unis et la Chine. C'est un enjeu primordial pour le secteur de l'agroalimentaire et donc un indicateur incontournable pour Restoria. Restoria a dans un premier temps mis en place un système d'analyse des sources de gaspillage afin d'identifier et prioriser les actions les plus pertinentes pour tendre vers le zéro déchet : la réduction à la source, le réemploi des déchets (dans d'autres cuisines ou via les collaborateurs) et enfin la valorisation par méthanisation de ses biodéchets. Restoria se donne les moyens d'atteindre ses objectifs et reste cohérente dans son positionnement d'entreprise de restauration. Elle répond aux enjeux du secteur tout en préservant la ressource : elle favorise les circuits courts et l'économie circulaire. Les biodéchets enrichissent les sols et participent à générer du biogaz que l'entreprise souhaiterait utiliser pour alimenter sa flotte de véhicules.

Laure RONDEAU-DESROCHES



GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN G/REPAS/CONVIVE (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
62g	57g	-8,06%

Précisions

Le gaspillage comprend les biodéchets issus des déchets retours assiette des convives et des surplus de production du restaurant. Un diagnostic gaspillage alimentaire est réalisé lors de la SERD chaque année sur tous nos restaurants.

Actions 2022 et projections 2023

- Nous avons réduit de 17% le gaspillage alimentaire sur nos restaurants : nous sommes en moyenne à 57g/convive/repas contre 69g en 2020. Cela représente 31 tonnes de matières premières sauvées du gaspillage au total. Selon l'ADEME, la moyenne nationale de la restauration collective est de 120g/convive/repas.
- En 2021-2022, nous avons accompagné 3 clients dans leur démarche de lutte contre le gaspillage en déployant notre concept Mission 0 (concept de restauration dédié à la réduction du gaspillage alimentaire) sur 4 restaurants. Ce sont donc 1300 convives supplémentaires impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine.



AVIS DU COMITÉ

En France, 20 tonnes d'aliments sont perdues ou gaspillées chaque minute, soit environ 10 millions de tonnes annuellement. C'est près de 20% de la nourriture produite qui finit à la poubelle.

Dans le même temps 5,5 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire en 2017 et 8 millions de personnes étaient en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières. Pour tendre vers le zéro déchet, il est donc important, pour une entreprise de restauration collective comme Restoria, de pouvoir évaluer le gaspillage alimentaire. Ce gaspillage est évalué dans tous les restaurants où sont présentes des équipes Restoria pendant la SERD. Restoria est en moyenne à 57g/convive/repas soit 312 tonnes au global contre 69g en 2020 et 120g/convive/repas en moyenne pour la restauration collective (chiffre ADEME). RESTORIA a ainsi réduit de 31 tonnes le gaspillage ce qui valide l'indicateur et sa démarche d'entreprise engagée. Pour les années à venir, pour rendre cet indicateur encore plus robuste et pertinent, il conviendrait de pouvoir étendre les évaluations à plusieurs moments dans l'année et de réussir à valoriser/réutiliser les surplus de production.

Laure RONDEAU-DESROCHES





Lors du dernier échange en novembre 2022, le Comité de Mission a souhaité revoir l'intitulé de l'objectif opérationnel et ajouté un indicateur d'impact. L'objectif opérationnel se nomme donc : « Vers la Sobriété énergétique » et l'indicateur « % d'énergies renouvelables dans nos achats électricité » a été ajouté.

CONSOMMATION DE CARBURANT FOSSILE EN L/1000 REPAS

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
31,397 L	31,439 L	0,13%

Précisions

Flotte de véhicules RESTORIA

- ▶ Les camions pour livrer les repas pour Les Petits Plats.
- ▶ Les véhicules de service pour nos collaborateurs.
- ▶ Les véhicules sur les sites La Cuisine et la Table.

Nos objectifs et moyens déployés

- ▶ Réduire les kilomètres parcourus avec l'optimisation des tournées de livraison et des déplacements professionnels.
- ▶ Faire évoluer la flotte pour ne plus avoir de gasoil : 13% de notre flotte de véhicules roule au biogaz ou à l'électrique.

Réalisations 2021/2022

En 2022, notre flotte de véhicules a augmenté :

- Revue de l'organisation de nos équipes pour améliorer les conditions de travail : + 10 véhicules de service.
- Mise en place de la livraison en bacs inox pour 16% des repas : + 3 camions.
- Signature de contrats avec livraison sur les restaurants La Cuisine et la Table : + 3 véhicules.

Freins identifiés

- Avec l'augmentation des livraisons des repas en bac inox, nous aurons besoin de plus de camions sur la route. Pour réduire au maximum le volume de la flotte, nous étudions la faisabilité de la moduler avec des camions 3.5t et 7t.
- A ce jour, peu d'alternatives au gasoil sans surcoût fort ou compatibles à nos besoins sont disponibles.



AVIS DU COMITÉ

RESTORIA n'a pas atteint cet objectif en 2022. Cela se justifie ainsi :

- Un développement commercial nécessitant des véhicules supplémentaires
- La création de postes itinérants pour apporter un appui supplémentaire aux différents sites et collaborateurs
- Une élimination progressive du plastique

Néanmoins, nous constatons les efforts entrepris notamment avec 13% de la flotte de véhicules roulant au biogaz ou à l'électrique. C'est un premier grand pas mais il en reste à faire pour « verdier » plus la flotte de véhicules. Malgré le contexte économique tendu, la libération du fossile doit être étudiée et intégrée à l'avenir comme un des critères de choix dans le développement commercial et organisationnel de RESTORIA.

Cécile HOLEMAN



% D'ÉNERGIES RENOUVELABLES DANS NOS ACHATS ÉLECTRICITÉ

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
18%	24,80%	37,78%

Précisions

Périmètre de nos contrats d'électricité :

- Nos 3 grandes Cuisines
- Notre siège social

Les contrats d'électricité sont à la charge de nos clients pour l'Activité La Cuisine et la Table. Nous intégrons la production d'énergies renouvelables sur notre Cuisine de la Godinière dans les calculs.

Réalisations 2021/2022

En 2022, nous avons constaté que, lors d'un avenant précédent sur nos contrats, la clause sur l'achat d'électricité d'origine renouvelable avait été enlevée par erreur. Nous pensions donc être à 100% d'énergies renouvelables dans nos achats d'électricité mais ne sommes qu'à 24,80%.

Freins identifiés

Nous venons de renouveler nos contrats électricité pour deux ans sans énergie renouvelable. Nos coûts d'électricité ont doublé. Ainsi, avec l'inflation des matières premières en parallèle, nous ne pourrions donc pas faire évoluer cet indicateur dans les 3 prochaines années.



AVIS DU COMITÉ

La sobriété énergétique et le recours aux énergies renouvelables sont primordiaux dans le combat contre le réchauffement climatique. RESTORIA a fait le choix de soutenir à son échelle, depuis 2018, la transition énergétique en souscrivant à des offres ciblées qui portaient à 100% le recours aux énergies renouvelables pour ses grandes Cuisines et son siège. C'est un choix courageux quand on sait que ce choix pénalise les marges de l'entreprise et n'est par ailleurs pas forcément valorisé.

En 2022, RESTORIA a constaté que l'origine renouvelable de son électricité n'avait pas été prise en compte lors du renouvellement de certains contrats, ce qui a ramené cet indicateur à 1,74%. L'année 2022 a été très mouvementée sur la question de la fourniture électrique. Les hausses tarifaires proposées étaient telles (plus de 100% !) qu'il n'a pas été possible économiquement de recourir aux renouvelables, et cela vaudra pendant 3 ans. C'est un sujet sur lequel il y a actuellement beaucoup de volatilité, il est donc trop tôt pour envisager à ce jour un plan d'actions consolidé sur cet indicateur. La piste de l'autoproduction pourrait cependant être étudiée.

Anthony BEHARELLE



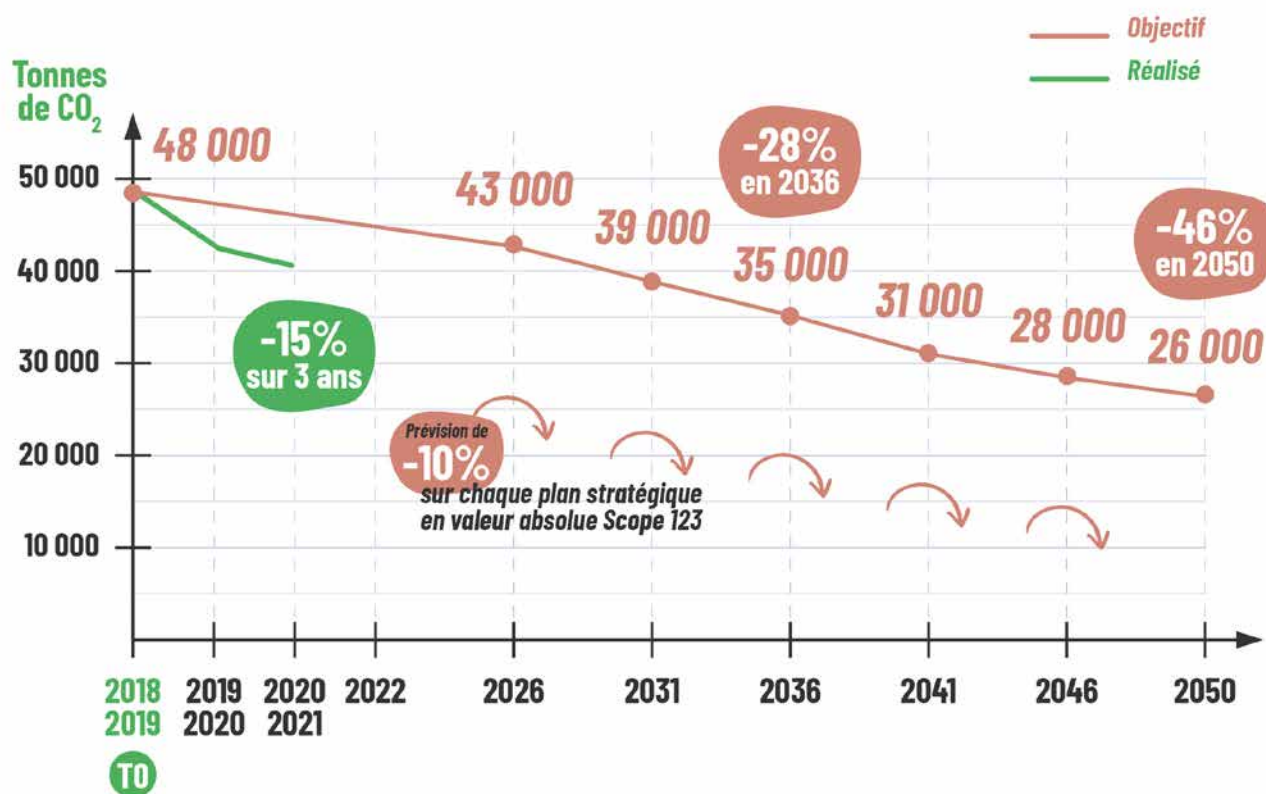
Suivre notre trajectoire bas carbone



Parce qu'on a bien conscience de l'urgence climatique, nous formalisons notre stratégie bas carbone en suivant la méthodologie Act pas à pas.

Nos principales actions en 2022 :

- Formalisation de notre vision et de notre trajectoire bas carbone : -46% d'émissions de CO2 d'ici 2050 et -10% d'ici 2026
- Plan d'actions bas carbone en cours de formalisation, grands leviers de réduction identifiés



POIDS CARBONE EN KG DE CO2/REPAS

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
3,33 kg	2,96 kg	-11,16%

Réalisations 2021/2022

Notre performance carbone

En 2020/2021, nous avons émis 40 859 tonnes de CO₂, soit 2.96 kgCO₂ par repas. Nous avons donc réduit nos émissions globales de -15.2% et notre poids de CO₂ au repas de -14.5% par rapport à 2018/2019, notre T0.

Les avancées 2022

- 1 repas végétarien par semaine pour tous les menus enseignement.
- Suppression d'un plat à base de bœuf par cycle de menus (toutes les 6 semaines).

Actions planifiées 2022/2023

- Poursuite de la végétalisation des menus.
- Développement d'une grille de décision climatique pour tous les projets et actes d'achat.



AVIS DU COMITÉ

Cet indicateur n'a de sens que s'il est utilisé dans une logique de démarche de progrès avec des hypothèses sincères et stables plutôt qu'un outil de communication. Et c'est le cas chez Restoria, qui a construit un plan d'actions en se fixant à terme des objectifs ambitieux, et donc impactants. Cette année, le poids carbone au repas a été réduit de plus de 11% par rapport à l'année dernière, et ce 3 ans après le lancement de la démarche, dynamique extrêmement encourageante pour l'atteinte des objectifs finaux, à savoir -46% à 2050. Par ailleurs, ramener la notion d'impact carbone au repas fait complètement sens dans une société de Restauration Collective où le repas est l'unité de mesure principale et lui confère ainsi lisibilité et facilité d'appropriation par les équipes comme les clients.

Anthony BEHARELLE





CONSOMMATION D'EAU EN L/REPAS SUR NOS GRANDES CUISINES

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
2,36 L	2,46 L	4,24%

Réalisations 2021/2022

Nous n'avons pas atteint notre trajectoire cette année car nous avons eu une fuite sur un ballon d'eau chaude sanitaire à la Cuisine de la Godinière.

Freins identifiés

Avec la livraison en bac inox, le lavage des bacs induira une consommation supplémentaire qui est en cours d'estimation.



AVIS DU COMITÉ

L'eau étant une ressource rare et précieuse, il est crucial de renforcer le processus de maintenance pour détecter toute fuite le plus rapidement possible. Il est encore trop tôt pour se prononcer sur les consommations d'eau futures avec le passage en bac inox. Il faudra réussir à mesurer cet impact.

Fabrice HEGRON



% DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS NOS ACHATS ALIMENTAIRES

Cible EGalim	Cible Restoria 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écarts
20%	10%	11,1%	-44,40% 11,20%

Réalisations 2021/2022

A la demande du Comité de Mission, nous avons deux trajectoires pour cet indicateur :

- **La trajectoire Cible RESTORIA** : trajectoire plus réaliste tenant compte du contexte économique actuel pour tendre vers la réglementation d'ici 2026.
- **La trajectoire Cible EGAlim** : en phase avec la réglementation mais inatteignable à ce jour.

La trajectoire RESTORIA est en dessous de la réglementation EGAlim qui définit le niveau de bio à 20% des achats dès 2022. Hors, nous prévoyons d'avoir 22% d'achats bio seulement en 2026. Cette trajectoire peut sembler peu ambitieuse mais elle tient compte de notre capacité financière et de l'acceptabilité clients.

Le bio coûte et doit coûter + cher pour assurer la juste rémunération de tous les acteurs de la filière. Hélas, avec l'inflation des matières premières, nous avons dû revoir nos ambitions sur l'intégration du bio dans nos menus en ajustant la temporalité.

Nous irons plus lentement mais nous gardons le cap.

En 2021/2022, nous avons eu une belle progression des achats de matières premières bio : nous sommes passés de 9 à 11% de produits bio.

Freins identifiés

RESTORIA privilégie les produits bio de saison français, ce qui nous rend plus fragile face aux prix et aux ruptures.



AVIS DU COMITÉ

RESTORIA a déjà fait des progrès significatifs sur cet indicateur, on peut comprendre que la temporalité soit revue étant donné le contexte économique et inflationniste. Il est néanmoins important de garder ce cap qui permet d'avoir une vision basée sur un critère clair à savoir la qualité des approvisionnements. Cet indicateur combiné à la proportion d'achats locaux donne une vraie dynamique d'achats responsables. Il serait intéressant de savoir si le local et le bio concernent globalement les mêmes fournisseurs.

François GUERIN





PARTAGEUR

Nous retrouvons trois objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire **PARTAGEUR**, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE	 Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive		
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	PARTAGER LES FRUITS DE L'ENTREPRISE	PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS	CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▸ % de collaborateurs actionnaires 	<ul style="list-style-type: none"> ▸ % de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées ▸ % de collaborateurs « fiers de travailler chez RESTORIA » 	<ul style="list-style-type: none"> ▸ % du résultat des actions solidaires soutenant l'alimentation durable ▸ Taux de travailleurs en situation de handicap

NOTRE PERFORMANCE 2021-2022

Partager les fruits de l'entreprise



% DE COLLABORATEURS ACTIONNAIRES

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
3%	3,12%	4%

Réalisations 2021/2022

En 2022, nous avons ouvert l'actionnariat à tous nos collaborateurs donc nous avons atteint un des objectifs de notre Vision 2036 Naturellement à savoir 100% de nos collaborateurs peuvent être actionnaires.

3,12% de nos collaborateurs sont devenus actionnaires.

Précisions

La situation économique actuelle de notre entreprise et de la restauration collective et le contexte social difficile ne sont pas propices à l'engagement des salariés pour devenir actionnaires. C'est pourquoi notre cible peut paraître peu ambitieuse (en 2026, 3,5% de collaborateurs actionnaires). Cette trajectoire pourra être revue selon l'évolution de notre contexte.



AVIS DU COMITÉ

C'est un sujet difficile à développer dans un contexte économique plus difficile pour l'entreprise car l'actionnariat dans ce contexte serait générateur de risques et d'inquiétudes. Il est donc logique, dans cette période, de reporter l'objectif en considérant que l'entreprise a des priorités à gérer. Il est important d'expliquer cette situation aux salariés tout en leur confirmant que la cible reste bien un actionnariat salarié plus large.

François GUERIN



Prendre soin de nos collaborateurs



% DE COLLABORATEURS MAINTENUS DANS L'EMPLOI 6 MOIS APRÈS LES ACTIONS DE MAINTIEN MENÉES

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
90%	100%	11,11%

Précisions

A la demande du Comité de Mission, nous avons créé cet indicateur pour traduire la capacité de RESTORIA à accompagner les collaborateurs dont la santé s'est dégradée, pour conserver un emploi.

A ce niveau, nous prenons en compte les personnes qui déclarent des difficultés/restrictions et nous mesurons le maintien dans l'emploi 6 mois après la mise en place des solutions.

Réalisations 2021/2022

- Formalisation d'un processus de maintien dans l'emploi en copilotage par la Référente Handicap et la Coordinatrice Sécurité.
- Déploiement d'un écosystème maintien dans l'emploi interne et externe efficace : CAP Emploi, médecine du travail, experts (ergonome, langue des signes...) et équipes internes (manager, animateur HQSE, ...).



AVIS DU COMITÉ

Le Comité a acté que cet indicateur était un premier pas pour mesurer l'ambition de « prendre soin ». La formalisation d'un processus de maintien dans l'emploi ainsi que le déploiement d'un écosystème de maintien dans l'emploi interne et externe (médecine du travail, CAP emploi, ergonomes...) qui ont été mis en place entre 2021 et 2022 favoriseront la démarche de pérennisation de l'emploi et permettront de trouver un meilleur indicateur, plus proche de la réalité du terrain.

Aurélien PETITFRERE



% DE COLLABORATEURS « FIERS DE TRAVAILLER CHEZ RESTORIA »

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
75%	88%	17,33%

Précisions

Cet indicateur est calculé au travers de notre baromètre de satisfaction auprès de nos équipes tous les deux ans.

L'enquête de satisfaction est actuellement en cours de remplissage par nos collaborateurs.

Le résultat présenté ici est donc celui de 2020. De plus, comme nous l'a suggéré le Comité de Mission, nous avons ajouté une nouvelle question dans le baromètre « Recommanderiez-vous RESTORIA ? ». Le « % de collaborateurs qui recommandent RESTORIA » remplacera donc le « % de collaborateurs fiers de travailler chez RESTORIA ».

Réalisations 2021/2022

Lancement du nouveau baromètre social auprès de tous les collaborateurs en novembre 2022.



AVIS DU COMITÉ

En 2020, plus de 80 % des collaborateurs étaient fiers de travailler chez Restoria alors que la valeur cible n'avoisinait que les 75%, l'entreprise peut être fière d'elle. Néanmoins, il a été convenu avec le Comité que le « % de collaborateurs qui recommandent Restoria » remplacera le « % des collaborateurs fiers de travailler chez Restoria » dans le baromètre social 2022/2023.

Aurélien PETITFRERE





% DU RÉSULTAT DES ACTIONS SOLIDAIRES SOUTENANT L'ALIMENTATION DURABLE

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
0,50%	100%	19900%

Précisions

À la demande du Comité de Mission, nous avons fait évoluer l'indicateur sur nos mécénats. Notre objectif est de soutenir des associations de nos territoires qui œuvrent pour la transition agricole et alimentaire.

Réalisations 2021/2022

Malgré un résultat financier de l'entreprise négatif en 2021/2022, nous avons maintenu notre soutien à Solidarifood qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, notre performance est largement dépassée.

Afin de pouvoir réorienter nos mécénats au service de la transition agricole, nous ne renouvelons pas les mécénats qui ne contribuent pas à la mission au fur et à mesure.



AVIS DU COMITÉ

En étant mécène auprès d'associations, RESTORIA contribue au bien commun et permet de soutenir les personnes dans le besoin et la transition agricole et alimentaire. Malgré un contexte économique mouvementé et inflationniste, RESTORIA ne baisse pas ses objectifs et les dépasse en maintenant ses mécénats.

Cécile HOLEMAN



TAUX DE TRAVAILLEURS EN SITUATION DE HANDICAP

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
7%	8,15%	16,43%

Précisions

Notre Démarche Handicap

En 2020, nous avons observé une baisse de notre taux d'emploi BOETH, et avons donc réagi de suite pour retrouver une dynamique. Ainsi, en 2021, une convention avec l'AGEFIPH a été signée pour 3 ans avec un plan d'actions formalisé et un suivi externe tous les 6 mois.

La démarche handicap est pilotée par la Référente Handicap et un comité de pilotage dédié.

En 2021, notre Taux d'emploi BOETH est de 8%, contre 5,99% en 2020.

Réalisations 2021/2022

- Sensibilisation d'une ½ journée des managers/équipes pour comprendre les différents types de handicap et lever les préjugés/freins.
- Célébration semaine du handicap : ateliers de sensibilisation, visio-conférence sur le handicap invisible, 15 duodays, job dating dédié à l'inclusion avec CAP Emploi et Pôle Emploi.
- Plan de communication annuel pour la démarche handicap.



AVIS DU COMITÉ

Depuis sa création, Restoria a toujours embauché des personnes en situation de handicap. Même si on ne parlait pas de RSE à cette époque, il s'agissait pourtant bel et bien des prémices.

Depuis, l'entreprise n'a cessé d'ouvrir ses portes aux personnes en situation de handicap et depuis maintenant 1 an et demi elle a redynamisé la politique handicap en créant un poste dédié et la signature d'une convention. Le résultat est positif puisque Restoria remplit et dépasse la réglementation en vigueur et continue d'œuvrer pour l'embauche et le maintien de son personnel en situation de handicap. Cet indicateur est essentiel et va de pair avec les valeurs de l'entreprise et sa signature de la charte de la Diversité. Cela contribue également à la Marque Employeur qui, en ces temps de tension de recrutement, ne peut qu'apporter une vision positive en externe comme en interne.

Cécile HOLEMAN





+ COLLABORATIF

Nous retrouvons deux objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire COLLABORATIF, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE		Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	COLLABORER AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME RAPPROCHÉ (COLLABORATEURS, CLIENTS, CONVIVES, FOURNISSEURS...)	SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Note moyenne évaluation RSE Fournisseurs (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels) ▶ Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table) ▶ % d'Activateurs et d'Animateurs RSE mobilisés pour la Mission 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de nos achats (€) réalisés en proximité ▶ % de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole

NOTRE PERFORMANCE 2021-2022

*Collaborer avec notre écosystème rapproché
(collaborateurs, clients, convives, fournisseurs...)*



NOTE MOYENNE ÉVALUATION RSE FOURNISSEURS (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
14,5	15,07	3,93%

Précisions

Notre politique d'Achats Responsables se base sur les 10 engagements de la Charte Relations Fournisseurs Responsables dont nous sommes signataires depuis 2015.

Ainsi, nous partageons nos engagements RSE et vérifions que nos fournisseurs respectent les leurs.

Réalisations 2021/2022

→ 3^{ème} évaluation RSE de nos fournisseurs

Tous les deux ans, nous évaluons les pratiques RSE de nos fournisseurs alimentaires sur la base de l'ISO 26000 pour nous assurer qu'ils sont engagés.

En 2022, la note RSE de nos fournisseurs est de 15,07/20 contre 12,27/20 en 2020.

→ Convention avec nos fournisseurs

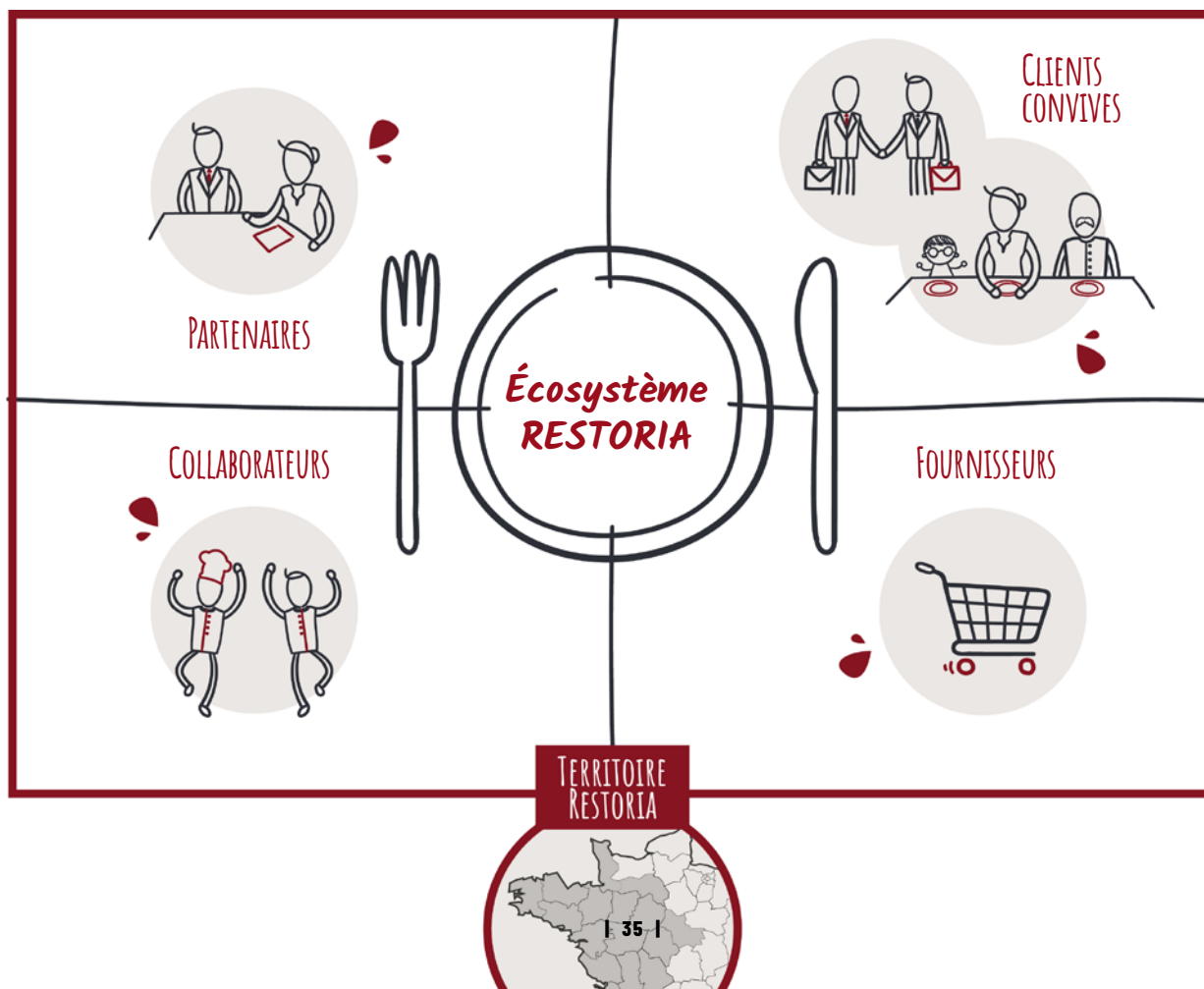
2 rencontres au printemps 2022 sur les Cuisines de La Romanerie et de Ker Lann : partage et explication de notre Mission, de nos enjeux et de notre contexte, visite d'une grande cuisine et bilan d'activité.



AVIS DU COMITÉ

Cet indicateur est très pertinent pour RESTORIA dans la mesure où l'impact de ses fournisseurs est important et le potentiel d'influence positive aussi. Il couvre d'ailleurs 80% des fournisseurs ce qui est significatif. Pour les prochaines années, il sera intéressant de faire le lien entre la RSE et la mission.

Marie GABORIT



SCORE DE PERFORMANCE DU PASSEPORT MA RESTAURATION VRAIMENT ENGAGÉE (Activité Cuisine et la Table)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
60%	63,80%	6,33%

Précisions

Comme on cuisine chaque jour pour nourrir plusieurs milliers de personnes, on a l'opportunité de faire évoluer les comportements et régimes alimentaires nécessaires pour nourrir demain en qualité et quantité suffisante en préservant notre terre nourricière. Mais pour ça, on a besoin d'agir avec nos clients.

Notre outil de co-construction : Le Passeport pour Ma Restauration Vraiment Engagée. Il est composé d'un diagnostic RSE (évaluation des pratiques et performances RSE du restaurant), d'un reporting annuel de la performance durable et de RDV d'échanges pour élaborer et suivre un plan d'actions pour toujours avancer.

Réalisations 2021/2022

En 2021/2022, seulement 11 passeports ont été réalisés auprès de nos clients. Avec le manque de personnel (difficultés de recrutement, turnover), Il est difficile à ce jour de réaliser ce passeport auprès des clients. De plus, ces derniers mois, la relation d'affaires avec nos clients a été polluée par les augmentations tarifaires laissant peu de place à la co-construction et à l'échange.

Actions planifiées 2022/2023

Dans le plan stratégique 2026 Autrement, le projet fidélisation est un projet prioritaire et a pour objectif de réactiver le passeport et retrouver une dynamique RSE avec nos clients.



AVIS DU COMITÉ

La situation économique actuelle a un impact sur la capacité à entretenir des relations sereines avec les clients. RESTORIA doit rester force de proposition en privilégiant la collaboration. Il faut garder ce passeport mais réduire les ambitions en nombre de passeports réalisés. Cet outil est très qualitatif, il est important de continuer à le proposer aux clients dès que cela est possible.

Fabrice HEGRON



% D'ACTIVATEURS ET D'ANIMATEURS RSE MOBILISÉS POUR LA MISSION

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
20%	20%	0%

Précisions

Cet indicateur a été développé en 2022 à la demande de notre Comité de Mission pour mesurer la mobilisation des collaborateurs autour de la Mission. Nous avons fait le choix de nous concentrer dans un premier temps sur nos collaborateurs Activateurs (cadres) ou Animateurs RSE (agents de maîtrise) soit environ 280 personnes.

Nous considérons qu'ils sont mobilisés pour la Mission quand ils jouent un rôle au-delà de leur métier. Voici les actions de mobilisation retenues : Membre du Comité de Mission, Membre du Collectif'2026, Animateur #AGIR+, Correspondant Achats, Animateur Numérique responsable, Membre de la Commission Diversité, Pilote de projets stratégiques, Proactif RSE et Proactif RH.

Réalisations 2021/2022

En 2022, nous avons 20% d'activateurs et animateurs RSE mobilisés pour la Mission.

Au-delà de la mobilisation, cette 1^{ère} année de Société à Mission a été **une année d'appropriation de la Mission** auprès de toutes nos équipes :

- 11 séances d'appropriation et de contribution par métier/service.
- Sensibilisation des équipes de cuisine et des restaurants par notre Dirigeant et le Directeur d'Activité.
- Mise à jour de nos supports de communication aux couleurs de la Mission.

Actions planifiées 2022/2023

Nous venons de construire notre Fresque de l'entreprise responsable avec Open lande dans le cadre d'une opération collective. Nous avons désormais 12 animateurs de la fresque mobilisés pour former leurs collègues et parler enjeux et impacts !



AVIS DU COMITÉ

Pour RESTORIA, devenir Société à Mission a été un réel engagement auprès de ses clients, de ses collaborateurs mais également pour le bien commun.

Pour qu'une mission vive et perdure : il faut la partager, chacun doit se sentir utile et impliqué.

En 2022, déjà 20% des activateurs et animateurs sont mobilisés autour et pour la mission.

Projet 2023 : RESTORIA en partenariat avec Open Lande, a construit sa propre Fresque de l'entreprise responsable qui va être déployée auprès d'un grand nombre de collaborateurs.

Ceci dans le but d'informer, de sensibiliser aux enjeux et engagements de la mission et de recruter toujours plus de nouveaux activateurs RSE. Cela va aussi créer une prise de conscience collective de l'urgence d'agir+ ensemble.

Justine PERPINA





% DE NOS ACHATS (€) RÉALISÉS EN PROXIMITÉ

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
22%	25,60%	16,36%

Précisions

La proximité est un engagement de longue date pour RESTORIA, on a donc acquis une maturité et une expertise sur le sujet.

Notre définition de la proximité

Ce sont les achats de matières premières réalisés dans la région et dans les régions limitrophes à la région de la cuisine ou du restaurant.

Par ailleurs, l'origine France reste une de nos priorités.

Point sur la trajectoire

Nous souhaitons atteindre 28% d'achats de proximité en 2026 contre 25.6% en 2022. Cet écart de 2.4 points peut sembler faible (et donc facile à atteindre). Nous avons bien mesuré cela au regard de notre capacité à financer les achats locaux qui sont bien souvent plus chers (en raisonnant coûts complets).



AVIS DU COMITÉ

Indicateur très pertinent pour RESTORIA qui doit aussi s'ancrer dans son territoire et tisser des liens avec des fournisseurs locaux. A ce jour, l'achat local est encore trop coûteux, c'est un vrai frein pour avoir une ambition plus importante sur ce point. A l'avenir, il faudra trouver des pistes et des solutions pour augmenter les achats de proximité. Néanmoins, 90% des achats alimentaires, emballages, produits d'entretien sont français, c'est donc une démarche déjà engagée.

Marie GABORIT

% DE NOS ACHATS (€) RÉALISÉS SOUTENANT LA TRANSITION AGRICOLE

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
15%	20,80%	38,67%

Précisions

Les matières premières qui soutiennent la transition agricole à ce jour dans nos achats (enjeu climat/biodiversité/sociétal) :

Bio, commerce équitable, BBC, HVE/CE2, légumes moches.

Point sur la trajectoire :

Nous souhaitons atteindre 22% d'achats soutenant la transition agricole en 2026 contre 20.6% en 2022.

Cette trajectoire peut sembler peu ambitieuse mais la subtilité sera pour nous d'arriver à ce que le chiffre d'affaires réalisé pour atteindre + 1.4 points d'ici 2026 s'inscrive dans des produits régénérateurs soutiens de la filière agricole ; tout en s'inscrivant dans le cadre réglementaire contraignant d'EGalim.

Difficultés/freins

Le surcoût des matières premières issues de pratiques raisonnées, engagées dans la transition est trop fort pour notre entreprise à ce jour.



AVIS DU COMITÉ

Pour continuer à nourrir demain en qualité et quantité suffisante, nous devons changer nos modes de consommation et de production, la souveraineté alimentaire en dépend. On observe une réelle prise de conscience citoyenne sur l'urgence d'agir : tant sur le plan climatique, que sur l'appauvrissement des ressources, et le manque de considération de nos agriculteurs. Cet indicateur est essentiel pour suivre la contribution de RESTORIA à la transition agricole. A ce jour, RESTORIA référence des matières premières issues de filières plus vertueuses pour l'environnement ou les agriculteurs (bio, HVE, BBC, agri-éthique). Il faudra aller plus loin ensuite en soutenant des pratiques agricoles régénératrices et ce malgré le contexte économique extrêmement tendu.

Justine PERPINA



AVIS^{''} du Comité de Mission

PERTINENCE DE LA MISSION

La raison d'être de RESTORIA se définit comme suit : Cuisiner chaque jour pour la santé et le plaisir de tous et choisir ensemble une alimentation qui préserve la terre nourricière.

L'alimentation... nourrir les gens, petits et grands, avec des aliments sains, qui ont du goût, cuisinés avec savoir-faire, dans la convivialité, voilà bien ce qui anime RESTORIA depuis le début.

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires, dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine.

Sur le plan environnemental, avec un quart de l'empreinte carbone des français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre (GES), du même ordre de grandeur que le transport ou le logement. Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité. La majeure partie des impacts se situe à l'étape de production agricole, et dépend donc en grande partie des modes de production, mais également de la composition du régime alimentaire.

Sur le plan de la santé, l'alimentation est l'un facteur clé d'une population en bonne santé, et qui aujourd'hui contribue fortement au développement de maladies répandues dans les pays industrialisés, telles que cancer, maladies cardio-vasculaires, obésité, diabète...

Si l'on veut être un acteur sérieux de l'alimentation aujourd'hui, on ne peut pas passer à côté de ces grands sujets : santé, environnement (climat/ressources) transformation des filières agricoles, création de valeur pour l'ensemble de la chaîne, ancrage local...

L'ADEME définit l'alimentation durable comme l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

On retrouve dans cette définition la teneur de la raison d'être RESTORIA.

Pour être en phase avec sa raison d'être et faire face aux enjeux qui sont les siens, RESTORIA a posé dans ses statuts 4 grands objectifs qui mettent son cœur de métier, l'alimentation, au service de la santé, de la planète, des hommes, des femmes et de son territoire.

Sur la raison d'être et les objectifs statutaires, le Comité de Mission n'a pas fait débat et a validé la pertinence des engagements RESTORIA au vu de son activité et des enjeux auxquels l'entreprise doit faire face aujourd'hui.

BILAN DE LA 1^{ÈRE} ANNÉE

Cette première année de travail sur la Mission de RESTORIA a été riche d'enseignements et de progrès. Pionnière sur les sujets RSE, RESTORIA a depuis longtemps intégré un certain nombre d'enjeux dans sa stratégie et initié un certain nombre d'actions sur l'approvisionnement local, sur le bio, sur le « fait maison »... Être entreprise à Mission aujourd'hui pose une ambition complémentaire et une « obligation » d'aligner la stratégie d'entreprise aux 4 grands objectifs statutaires fixés par RESTORIA.

Malgré le contexte économique compliqué, RESTORIA a gardé le cap et choisi de jouer la totale transparence avec le Comité en partageant ses doutes et ses craintes. Le travail réalisé ensemble a permis à chaque membre du Comité de bien comprendre les enjeux, le contexte économique et les choix de RESTORIA.

Le Comité a challengé l'ensemble des indicateurs de suivi de la Mission et a réduit la grille initiale à 22 indicateurs pour plus de simplicité dans la lecture et de cohérence par rapport aux axes de la Mission. A la fin 2022, RESTORIA a atteint 17 indicateurs sur 22, ce qui, au vu de la qualité des indicateurs et des ambitions posées, représente une performance tout à fait honorable. Le Comité valide la performance globale. Certains indicateurs ont fait débat, notamment : « % de produits durables dans nos achats » et le « % de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats ». Le Comité a jugé que la réglementation, même si elle posait des objectifs « extrêmes » avec 50% de produits durables et 20% de bio dans les achats depuis Janvier 2022, était une référence à ne pas questionner. Malgré les beaux résultats de RESTORIA en la matière, les 50% et 20% ne sont pas atteints, nous avons donc acté la non-atteinte des objectifs tout en proposant d'avoir une deuxième trajectoire plus atteignable. C'est ce positionnement que le Comité a adopté tout au long de la revue des objectifs. Des exigences fortes pour une revue critique, impartiale mais qui prend en compte le contexte très particulier dans lequel nous vivons depuis quelques mois (COVID, flambée des matières premières...), tout cela dans une approche constructive et bienveillante.

RESTORIA a été exemplaire dans son partage d'informations, dans sa capacité à intégrer nos commentaires et à les traduire dans de nouvelles actions. 2022 a posé les bases de la Mission, des positionnements forts qui se partagent de plus en plus parmi les collaborateurs.

Passer la Mission au crible des expertises variées du Comité a un effet boost qui me laisse imaginer que 2023 devrait voir de nouvelles actions alimenter la Mission, permettant à RESTORIA de se rapprocher toujours plus près de (voire d'atteindre) ses objectifs : Bon/Positif/Partageur et Collaboratif.

Je suis ravie et honorée de pouvoir continuer l'aventure en tant que Présidente du Comité de Mission et ai hâte de participer à construire la suite !



LAURE RONDEAU DESROCHES
Présidente du Comité

Réellement
RETROUVEZ ICI >>
LE CONDENSÉ
DE NOS ACTIONS
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



CONTACT

Laëtitia DESVIGNES

DIRECTRICE MISSION ET IMPACTS

l.desvignes@restoria.fr

02 41 21 18 50

Parc de l'Angevinière
12 rue Georges Mandel - CS 50955
49009 Angers Cedex 01



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

restoria.fr

